



Pulled
Pork *

A • C • G • **PULLED PORK ***
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 1 • 4
Sfilacci Maiale 150g, bacon, uovo all'occhio,
cheddar, salsa barbecue - 15.00 -

A • C • G • **SMASH BURGER**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 3 • 4 **NEW**
Doppio smash burger, cheddar, bacon,
salsa burger - 14.00 -

A • C • G • **DEER BURGER**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 2 • 3 **NEW**
Hamburger di CERVO, cappuccio verde e rosso,
vinegrette ai lamponi, formaggio al fieno - 18.00 -

A • C • G • **VEGETARIANO**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 2 • 3
Scamorza in carrozza, salsa yogurt,
verdure grigliate, insalata, pomodoro - 14.50 -

A • C • G • **PLODAR ***
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 2 • 4
Hamburger Manzo 150g, maionese, rucola,
porcini fritti, gouda, speck croccante - 17.00 -

Plodar



Burger

CON PATATE FRITTE

CHIEDI IN AGGIUNTA LA SALSA CHEDDAR
O LA SALSA AL GORGONZOLA

A • C • G • **PULLED CHICKEN**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 1 • 4
Pollo sfilacciato, gouda, salsa yogurt,
verdure grigliate, uovo all'occhio - 14.50 -

A • C
G • D • **SUMMER SPECIAL**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 1 • 4 **NEW**
Hamburger di gamberi, maionese,
Philadelphia, rucola, pomodoro - 17.00 -

A • C • G • **FRESCÒ**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 1 • 4 **NEW**
Hamburger di Manzo 150g, maionese, rucola,
pomodoro, mozzarella bufala, prosciutto crudo
San Daniele, pesto di basilico - 16.50 -

A • C • G • **ALPINO**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 1 • 4 **NEW**
Hamburger di Manzo 150g, maionese, galletti,
fontina, speck - 16.00 -

A • C
G • L • **SKI BAR ***
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 2 • 3
Hamburger di Manzo 150g,
senape, cipolla caramellata,
gouda, bacon, insalata,
pomodoro - 14.50 -

NEW

SCEGLIERE È TROPPO DIFFICILE?
OPTA PER IL

Trittico *

UN TRIS DI BONTÀ CHE SODDISFERÀ
LA TUA VOGLIA DI BURGER! PROVA ORA!

PULLED PORK • PLODAR • SKIBAR

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 2 • 3

- 22.00 -

alcune Varianti



SCEGLI IL TIPO DI PANE
FATTO IN CASA

A • **CLASSICO**
A • **AL POMODORO** + 1.50
A • C • G • **BREZEL** + 1.50



AGGIUNGI ALLE PATATE FRITTE

A • C • G • **SALSA CHEDDAR** + 1.50
A • C • G • **SALSA GORGONZOLA** + 1.50

• **SUPPLEMENTO INGREDIENTI** - 1.00 - 4.00 -
• **BUSTINA SALSA MONODOSE** - 0.30 -
• **COPERTO PER PERSONA** - 2.00 -

ALLERGENI: A= CEREALI CONTENENTI GLUTINE C= UOVA
G= LATTE E LATTOSIO D= PESCE I= SEDANO L= SENAPE

Antipasti



- A • C
G • **GNOCCO FRITTO** 1•6
con speck e salsa tartara - 14.00 -
- G • A • **TAGLIERE SAPPADINO** 1•5
salumi e formaggi misti - 17.00 -
- A • C
G • **RÖSTI DI PATATE E SPECK** 1•5
tuorlo d' uovo e fonduta di fontina - 12.00 -

NEW

Gnocco Fritto



Primi Piatti

FATTI IN CASA



- A • C • **TAGLIATELLE AI FUNGHI DI STAGIONE** 4•6
- 14.00 -
- A • C
G • **PANCIOTTI DI MONTAGNA** 1•3
ripieni di patate e speck con burro fuso e speck croccante - 13.50 -
- A • G • **SPÄTZLE AGLI SPINACI** 3•5
con panna e speck - 13.00 -
- A • G • **TRIS DI CANEDERLI CLASSICI** 1•5
al burro fuso e ricotta affumicata - 12.50 -
- A • C
G • **CAPPELLACCI AL CERVO E RICOTTA** 2•6
con burro, salvia e grana - 15.00 -

NEW

Panciotti



Stuzzikando

DELIZIA IL PALATO CON I NOSTRI IRRESISTIBILI STUZZICHINI NELL'ATTESA DEI TUOI PIATTI PREFERITI!

- A • **ALETTE DI POLLO ALLA PAPRIKA** 5pz - 7.00 -
- A • C • G • **PEPITE DI CEMBERT** 6pz - 5.00 -
- A • C • G • **JALAPEÑO, CON FORMAGGIO** 4pz - 6.00 -
- A • C • G • **STICK DI MOZZARELLA** 6pz - 5.00 -
- A • C • G • **CROCCHETTE DI PATATE** 4pz - 5.00 -
- A • G • **SALSA CHEDDAR** - 1.50 -
- A • G • **SALSA GORGONZOLA** - 1.50 -

Secondi Piatti



- G • I
L • **IL CARICATORE** - 21.00 - * 2•6
- G • **CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA** 2•4
con patate alla sappadina - 20.00 -
- G • I
L • **GOULASCH E POLENTA** - 15.00 - 2•6
- **TAGLIATA DI POLLO** su letto di rucola e pomodorini e verdure alla griglia - 16.00 - 3
- A • G • **FRICO** (patate e formaggio) 1•3
con polenta e crauti - 13.50 -
- C • G • **PIATTO SKI BAR** 1•3
patate alla sappadina, speck, uovo - 12.50 -

NEW

*

Il Caricatore

COSTICINE COTTE A BASSA TEMPERATURA CON SALSA BBQ E PATATE FRITTE



I nostri Montanari



- G • **MONTANARO** 2•6
Salsiccia, frico, polenta e funghi - 20.00 -
- G • I
L • **MONTANARO 2.0** 2•6
costicine, frico, polenta e funghi - 22.00 -
- A • C • **MONTANARO VEGETARIANO** 3•5
polpette di verdure al sugo, frico, polenta e funghi - 22.00 -

NEW

Montanaro



Contorni

- G • **PATATE ALLA SAPPADINA** - 5.00 -
- **POLENTA** - 5.00 -
- A • **CRAUTI** - 5.00 -
- A • C • G • **PATATE FRITTE** - 5.00 -
- **INSALATA MISTA** - 5.00 -
- **INSALATA DI CAPPUCCIO CON SPECK CROCCANTE** - 5.00 -

ALLERGENI: A= CEREALI CONTENENTI GLUTINE C= UOVA
G= LATTE E LATTOSIO D= PESCE E= ARACHIDI
H= FRUTTA A GUSCIO I= SEDANO L= SENAPE

Menù Bambini



- A • C • E • **PASTA AL PESTO** - 7.00 -
- A • C • **PASTA AL POMODORO** - 6.50 -
- A • C • I • **PASTA ALLA BOLOGNESE** - 7.00 -
- A • C • G • **COTOLETTA DI POLLO BABY
CON PATATE FRITTE** - 8.50 -
- A • **PANINO POLDO CON PATATE FRITTE
Hamburger 100gr, Ketchup** - 8.50 -
- A • G • **HOT DOG CON PATATE FRITTE** - 8.00 -

Insalatone

- G • H • **SFIZIOSA**
Insalata verde, valeriana, fragole, kiwi, melone, noci pomodorini, mozzarella cigliogino - 12.00 -
- A • C • G • **CAESAR SALAD**
Insalata verde, valeriana, petto di pollo, crostini di pane, salsa yogurt, scaglie di grana - 12.00 -

CON VARIAZIONE CIOTOLA DI FOCACCIA +2.00

*Sfiziosa
in ciotola*



Lista Vini

**ABBINA I NOSTRI PIATTI
CON QUESTA SELEZIONE DI VINI**



- 1. TRENTO DOC BRUT METODO CLASSICO** -30- -5-
LE UVE: Chardonnay.
ZONA DI PRODUZIONE: Zona collinare delle valli trentine.
NOTE ORGANOLETTICHE: Colore paglierino chiaro con perlage fitto e persistente; al naso è fine, fresco e fruttato. In bocca è armonico, con una persistenza legata alla componente acida.



- 2. RIPASSO DOC CLASSICO SUPERIORE 2019** -30- -5-
LE POIANE VALPOLICELLA
LE UVE: Corvina e Corvinone, Rondinella. Uve vendemmiate a mano a fine settembre e rifermentate in inverno sulle vinacce dell'Amarone e del Recioto.
ZONA DI PRODUZIONE: I vigneti sono collocati nella zona classica, soprattutto sulle colline di Marano e Negrar.
NOTE ORGANOLETTICHE: Buona intensità di frutti neri al naso, con accordi di vaniglia e spezie. Al palato è avvolgente ed esprime sentori di frutta rossa e ciliegia. Il finale è ampio e persistente.



- 3. FRIULANO COLLIO DOC** -24- -4-
LE UVE: Friulano.
ZONA DI PRODUZIONE: Plessiva e San Floriano dove vengono raccolte le nostre uve.
NOTE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino intenso; profumo fragrante di fiori di sambuco, tisana, camomilla e la tipica nota di mandorla amara; sapore con buona freschezza, slanciato, vellutato e con un retrogusto di pesca bianca.



- 4. MERLOT COLLIO DOC** -24- -4-
LE UVE: Merlot.
ZONA DI PRODUZIONE: I vigneti si trovano sulle colline ben esposte, in comune di San Floriano del Collio.
NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino carico e lucido; profumo intenso di lampone, amarena, frutti rossi e spezie dolci; sapore secco, pieno, importante, armonico e piacevole, con elegante fondo di confettura di frutti di bosco ed un sapore erbaceo che diventa ancora più armonico con l'invecchiamento.



- 5. GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC** -27- -4.5-
LE UVE: Gewürztraminer.
ZONA DI PRODUZIONE: Trentino.
NOTE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino carico profumo intenso con aromi caratteristici del vitigno. In bocca è armonico, equilibrato. Persistente nel retrogusto fruttato e varietale.



- 6. PINOT NERO TRENTO DOC** -24- -4-
LE UVE: Pinot Nero.
ZONA DI PRODUZIONE: Trentino.
NOTE ORGANOLETTICHE: Colore rosso granato; al naso è caratterizzato da profumi delicati e complessi; in bocca è morbido e vellutato, con un finale fruttato e floreale.

Ski bar®

HAMBURGER • RISTORANTE

Ristorante



Birra Artigianale 0,75 L

CONSIGLIATA

- 14.00 -

1. BIONDA LAGER 5.6

Bionda lager a bassa fermentazione. Schiuma bianca e persistente, sapore secco e arrotondato dall'amaro dei luppoli più pregiati.

2. ROSSA RED ALE 6.6

Rossa ad alta fermentazione. Una birra ricca di sapori di spezie, calda che avvolge il palato e lo conquista con un finale rotondo e persistente.

3. NUMEROTRE PALE ALE 6.9

Bionda pale ale, rifermentata in bottiglia non filtrata. Al palato note di cereali e malto, intenso aroma floreale e di frutta esotica. Amaro equilibrato e intenso.

4. BIANCA BLANCHE 4.8

Blanche ad alta fermentazione non filtrata, prodotta utilizzando non solo il malto d'orzo ma anche cereali crudi quali frumento e farro, tutti di provenienza italiana.



Bibite

- Bibita 330 ml (Fanta, Coca Cola, Sprite, Coca Cola Zero) - 3.50 -
- The Freddo 330 ml (Limone, Pesca) - 3.00 -
- Succo di Frutta (Albicocca, Pesca, Pera, Arancia, Ace, Mela, Ananas) - 3.00 -
- Acqua Tonica SCHWEPPEs 200 ml - 3.00 -
- Lemonsoda 200 ml - 3.00 -
- Acqua con sciroppo (Menta, Lampone, Sambuco) - 2.00 -
- Ski Wasser (Acqua, Sciroppo Lampone, Succo di Limone) - 3.00 -
- Bicchiere Acqua 300 ml - 1.00 -
- Acqua Bottiglia 500 ml - 2.00 -
- Acqua Bottiglia 1l - 3.00 -

BIRRA ALLA SPINA

- A • Bionda PAULANER (4.9% vol.) 200 ml - 3.00 -
300 ml - 4.50 -
400 ml - 5.50 -
- A • Non filtrata HACKER-PSCHORR (4.6% vol.) 200 ml - 3.50 -
300 ml - 5.00 -
400 ml - 6.50 -

BIRRA IN BOTTIGLIA

- A • PAULANER (4.9% vol.) 330 ml - 4.50 -
- HEFFE-WEIßIER (5.5% vol.) 500 ml - 6.00 -
- Rossa - 4.50 - 6.00 -

📍 Borgata Bach 108 • Loc. Campetti • Sappada

☎ 348.6006369

🌐 www.skibarsappada.it



Skibar®

HAMBURGER • RISTORANTE

Hamburger



MENÙ

