

Antipasti



- A • C
G • L • **GNOCCO FRITTO CON CORONA DI SPECK E SALSA TARTARA** - 14.50 - **1•6**
- A • G • **TAGLIERE SAPPADINO** salumi e formaggi misti - 17.00 - **1•5**
- A • C
G • **PICAÑA AFFUMICATA CON PORCINI** - 15.00 - **2•6** NEW

Gnocco Fritto



* Il Caricatore

COSTICINE COTTE A BASSA TEMPERATURA CON PATATE FRITTE



Primi Piatti

FATTI IN CASA



- A • C
G • I • **TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CAPRIOLO** - 15.00 - **4•2**
- A • C
G • **PANCIOTTI DI MONTAGNA** ripieni di patate con burro fuso e speck croccante - 14.00 - **1•3**
- A • G • **SPÄTZLE AGLI SPINACI** con panna e speck - 13.00 - **3•5**
- A • G • **TRIS DI CANEDERLI** (speck e formaggio, spinaci e rapa rossa) con burro fuso e ricotta affumicata - 13.00 - **5•1**

Pancietti



Secondi Piatti



- C • G
I • L • **IL CARICATORE** - 20.00 - * **2•6**
- A • G
I • L • **GOULASCH E POLENTA** - 15.50 - **2•6**
- A • C
G • **COTOLETTA** con patate fritte e salsa ai mirtilli rossi - 16.00 - **6•1**
- A • C
G • **COTOLETTA RUSTICA** (speck e fontina) con patate fritte e salsa ai mirtilli rossi - 17.00 - **6•1**
- C • G • **PIATTO SKI BAR** (patate alla sappadina, speck, uova) - 13.00 - **3•1**

Contorni

- G • **PATATE ALLA SAPPADINA** - 5.00 -
- **POLENTA** - 5.00 -
- A • G • **PATATE FRITTE** - 5.00 -
- **FUNGHI** - 5.00 -

I nostri Montanari



- A • G • **MONTANARO** salsiccia, frico, polenta e funghi - 19.00 - **2•6**
- A • G
I • L • **MONTANARO 2.0** costicine, frico, polenta e funghi - 21.00 - **2•6**
- A • G
I • L • **MONTANARO PLUS** costicine, salsiccia, frico, polenta e funghi - 23.00 - **2•6** NEW

Montanaro



Menù Bambini



- A • **PENNE AL POMODORO** - 6.50 -
- A • I • **PENNE AL RAGÙ** - 7.00 -
- A • C
G • **HOT DOG CON PATATE FRITTE** - 8.00 -
- A • C
G • **PANINO POLDÒ CON PATATE FRITTE** Hamburger 100gr, Ketchup, formaggio - 8.50 -



Pulled
Pork

A • C • G • **PULLED PORK**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 1 • 4
Sfilacci Maiale 120g, bacon, uovo all'occhio,
cheddar, salsa barbecue - 15.50 -

A • C • G • **SMASH BURGER**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 3 • 4
Doppio hamburger di scottona 110g, cheddar,
bacon, salsa burger - 15.50 -

NEW

A • C • G • **DEER BURGER**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 2 • 3
Hamburger di CERVO 150g, cappuccio verde e rosso,
vinegrette ai lamponi, formaggio al fieno - 18.00 -

NEW

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

Plodar



Burger

CON PATATE FRITTE

CHIEDI IN AGGIUNTA LA SALSA CHEDDAR
O LA SALSA AL GORGONZOLA

A • C • G • **AMERICAN**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 3 • 4
Doppio Hamburger di scottona 150g, cetrioli, cheddar,
bacon, salsa Barbecue, insalata, pomodoro, uovo - 18.00 -

A • C • G • **FRICO BURGER**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 3
Hamburger di scottona 150g, frico, maionese,
cipolla caramellata - 15.00 -

A • G • L • **“ONTO”**
BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 1 • 3
Hamburger di salsiccia 150g, senape, cipolla caramellata,
peperoni e dobbiaco alla piastra - 15.00 -

Skibar Burger

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA: 2 • 3

HAMBURGER DI SCOTTONA 150g, SENAPE,
CIPOLLA CAMELLATA, GOUDA,
BACON, INSALATA, POMODORO

- 15.00 -

alcune Varianti



SCEGLI IL TIPO DI PANE
FATTO IN CASA

A • CLASSICO
A • BREZEL +1.50



AGGIUNGI ALLE PATATE FRITTE

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

• SUPPLEMENTO INGREDIENTI - 1.50 -
• 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

Lista Vini

ABBINA I NOSTRI PIATTI
CON QUESTA SELEZIONE DI VINI



- 1. TRENTO DOC BRUT METODO CLASSICO** -25- -6-
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** -24- -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** -21- -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** -21- -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 TRENTINO DOC** -20- -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 TRENTINO DOC** -18- -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.

📍 Borgata Bach 108 • Loc. Campetti • Sappada

☎ 348.6006369

🌐 www.skibarsappada.it



Skibar®

HAMBURGER • RISTORANTE

Ristorante



MENÙ

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 • ERDINGER bionda 300 ml - 4.00 -
500 ml - 6.00 -

BIRRA IN BOTTIGLIA

- A • PAULANER bionda 330 ml - 4.50 -
- A • HACKER non filtrata 500ml - 6.00 -
- A • WEISSBIER 500 ml - 6.00 -
- A • SALVADOR PAULANER rossa 330 ml - 4.50 -

📍 Borgata Bach 108 • Loc. Campetti • Sappada

☎ 348.6006369

🌐 www.skibarsappada.it



Skibar®

HAMBURGER • RISTORANTE

Hamburger



MENÙ