



Bistrot ARTÙ

ART  
CREATIVITY  
&  
PASSION

*Bon picol best sorì  
Rich de marevea e tost serui!*

LOCANDA DEGLI ARTISTI ART HOTEL  
Canazei – Dolomiti

## Menù Bistrot

Selection of cold meats with sweet and sour red onions and  
homemade bread



15.00

Marinated salmon carpaccio with croutons, salted butter and  
Granny Smith apples



15.00

Selection of cheeses with mostarda and bread Selezione di  
formaggi con mostarde  
e pane in abbinamento



17.00

Fresh seasonal Salad

11.00

## Our Desserts

Cake of the day



6.00

Larch-flavoured Catalan cream with  
yogurt ice cream



6.00

Almond and raspberry chest  
with chocolate and vanilla sauce



7.00

Fresh fruit Salad

7.00

## Menù Gourmet

from 12 to 14.30 and from 19 to 21

Mini Kobe beef Burger  
with crispy purple potatoes



15.00

Gourmet focaccia



14.00

Small tasting plate of the Artist's finger



15.00

Cheese canederlo, squashed, with cabbage salad, crispy  
Italian speck and brown butter



14.00

Potatoes foam with poached egg, black truffle  
and toasted panbrioche bites



15.00

## Our Desserts

La torta del giorno



6.00

Larch-flavoured Catalan cream with  
yogurt ice cream



7.00

Almond and raspberry chest  
with chocolate and vanilla sauce



7.00

"Kaiserschmarrn" with cranberry jam



10.00

White chocolate lava cake, raspberry  
ice cream and almond crumble



10.00

*Le proposte possono variare secondo la freschezza o la stagionalità dei prodotti.*

*Vi invitiamo a segnalare intolleranze o allergie al nostro Staff che ne prenderà nota e vi guiderà nella scelta dei piatti. È a disposizione, su richiesta, il registro degli allergeni.*

### Indice Allergeni



glutine uova latticini frutta arachidi a guscio soia sesamo lupini pesce crostacei molluschi sedano senape solfati prodotto surgelato