

VISTA

DEL ROSAPETRA

YOUR RESTAURANT IN CORTINA

-  SENZA LATTOSIO
-  SENZA GLUTINE
-  VEGANO

 
@rosapetracortina

WE WISH TO INFORM OUR VALUED CUSTOMERS THAT OUR DISHES MAY CONTAIN SPECIFIC INGREDIENTS THAT COULD TRIGGER ALLERGIC REACTIONS OR MAY NOT ALIGN WITH CERTAIN DIETARY RESTRICTIONS. WE ENCOURAGE YOU TO NOTIFY THE WAITER OF ANY ALLERGIES AND TO REFER TO THE DETAILED INGREDIENT TABLE. EC REG. 1169/2011 ADDITIONALLY, WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT THIS RESTAURANT UTILIZES SEASONAL RAW MATERIALS, WHICH ARE FROZEN AT THE SOURCE TO MAINTAIN THEIR ORGANOLEPTIC QUALITIES.

ANTIPASTO STARTER

FIORI DI ZUCCA DELL’ORTO
FARCITI CON RICOTTA DI MALGA E VERDURINE,
SALSA TZAZIKI

GARDEN ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH ALPINE RICOTTA AND
VEGETABLES, TZATZIKI SAUCE

24

INSALATINA ESTIVA TIEPIDA CON
CREMA DI PISELLI AL PROFUMO DI BERGAMOTTO
E VERDURINE APPENA SCOTTATE

WARM SUMMER SALAD
WITH BERGAMOT-SCENTED PEA CREAM
LIGHTLY SAUTÉED VEGETABLES



26

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI
BUFALA “BORGOLUCE”
POMODORO SAN MARZANO SEMI-DRY
E DATTERINI

CAPRESE SALAD WITH “BORGOLUCE” BUFFALO MOZZARELLA,
SEMI-DRY SAN MARZANO TOMATOES, AND DATTERINI TOMATOES



24

INSALATA DI CAVOLO CAPUCCIO, FINOCCHI E
VINAIGRETTE AL POLPELMO ROSA

CABBAGE AND FENNEL SLAW WITH PINK GRAPEFRUIT
VINAIGRETTE



20

ROASTBEEF DI VITELLO,
SALSA TONNATA
E FIORI DI CAPPERO DI PANTELLERIA

SLOW COOKED VEAL SIRLOIN
TUNA SAUCE
PANTELLERIA CAPER LEAVES



32

CARPACCIO DI MANZO,
SALSA LEGGERA AL PARMIGIANO 30
MESI, ASPARAGI VERDI E CHIPS DI
ORTAGGI

SORANA BEEF CARPACCIO
DELICATE 30-MONTH PARMIGIANO REGGIANO CREAM,
GREEN ASPARAGUS AND VEGETABLE CHIPS.



32

SELEZIONE DI CROSTACEI E PESCE CRUDO
DELL’ADRIATICO

TASTING OF SICILIAN RAW SHELLFISH



45

I PROSCIUTTI THE HAMS

PROSCIUTTO SAN DANIELE
PROSCIUTTO SAN DANIELE
24

PROSCIUTTO CRUDO S.ILARIO
PROSCIUTTO CRUDO S.ILARIO
24

PROSCIUTTO CRUDO D’OSVALDO
PROSCIUTTO CRUDO OSVALDO
24

JAMÒN IBERICO PATANEGRA
JAMÒN IBERICO PATANEGRA
30

ACCOMPAGNAMENTO CON GIARIDINIERA DI ORTAGGI ROSAPETRA
SERVED WITH ROSAPETRA-STYLE PICKLED VEGETABLES

PRIMA PORTATA FIRST COURSE	
TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON RAGÙ DI CERVO OPPURE FUNGHI DI BOSCO	
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH VENISON RAGÙ OR WILD FOREST MUSHROOMS	
28	
TAGLIOLINO ALL’ASTICE MANTECATO CON LA SUA BISQUE	
TAGLIONI WITH LOBSTER FINISHED IN ITS OWN BISQUE	
42	
SPAGHETTI AL PESTO DI BASILICO OPPURE AI 3 POMODORINI	
SPAGHETTI WITH HOMEMADE BASIL PESTO OR THREE CHERRY TOMATOES	
28	
TORTELLINI ARTIGIANALI AL BURRO DI MONTAGNA PARMIGIANO 30 MESI	
HANDMADE TORTELLINI WITH MOUNTAIN BUTTER 30-MONTH AGED PARMESAN	
30	
GNOCCHI DI PATATE DEL CADORE ALLE ERBETTE DI CAMPO RAGÙ DI FARAONA FONDUTA DI MORLACCO	
CADORE POTATO GNOCCHI WILD HERBS GUINEA FOWL RAGÙ MORLACCO CHEESE FONDUE	
28	
CREMA DI ZUCCHINE RICOTTA DI CAPRA DELL’AZIENDA SANWIDO	
ZUCCHINI CREAM GOAT RICOTTA FROM SANWIDO FARM	
26	

SECONDA PORTATA SECOND COURSE	
TARTARE DI SORANA (150 GR) – PREPARAZIONE AL TAVOLO ALLA MANIERA DI GAETANO	
SORANA BEEF TARTARE (150G) - PREPARED TABLESIDE GAETANO SIGNATURE STYLE	
49	
COSTINA DI PATA NEGRA SENZ’OSSO	
BONELESS PATA NEGRA RIB	
40	
FILETTO DI BRANZINO AL FORNO, GUAZZETTO ALLA MEDITERRANEA	
BAKED SEABASS FILLET WITH MEDITERRANEAN-STYLE SAUCE	
42	
PARMIGIANA DI MELANZANE E POMODORI SAN MARZANO	
AUBERGINE PARMIGIANA WITH SAN MARZANO TOMATOES	
34	
POLLO FRITTO	
VERDURE PASTELLATE	
SALSA AGRODOLCE	
FRIED CHICKEN BATTERED VEGETABLES SWEET AND SOUR SAUCE	
36	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	
BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER	
48	
LE NOSTRE CARNI PROVENGONO DA ANIMALI ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA, IN PICCOLI ALLEVAMENTI DOVE GLI ANIMALI NON SOFFRONO STRESS E VENGONO ALIMENTATI CON FORAGGI ED ERBE MEDICHE RIGOROSAMENTE NATURALI. TUTTI I NOSTRI TAGLI DI CARNE VENGONO SELEZIONATI DALLA RINOMATA MACELLERIA DAMINI E SEGUONO UNA FROLLATURA CONTROLLATA DI OLTRE 40 GIORNI PER RAGGIUNGERE UNA STRAORDINARIA MORBIDEZZA E UNA COMPLESSITÀ AROMATICA AUTENTICA.	
MAREZZATURA EQUILIBRATA, SAPIDITÀ NATURALE E TESSITURA SETOSA: OGNI BOCCONE È IL RISULTATO DI UNA LAVORAZIONE ARTIGIANALE CHE VALORIZZA AL MASSIMO LA MATERIA PRIMA.	
OUR MEATS COME FROM ANIMALS RAISED AND SLAUGHTERED IN ITALY, IN SMALL FARMS WHERE THEY ARE NOT SUBJECTED TO STRESS AND ARE FED EXCLUSIVELY WITH NATURAL FORAGE AND MEDICINAL HERBS.	
ALL OUR CUTS ARE CAREFULLY SELECTED FROM THE RENOWNED DAMINI BUTCHERY AND UNDERGO A CONTROLLED DRY-AGING PROCESS OF OVER 40 DAYS, RESULTING IN EXTRAORDINARY TENDERNESS AND AN AUTHENTIC AROMATIC COMPLEXITY.	
REFINED MARBLING, NATURAL SAVORINESS, AND A SILKY TEXTURE, EVERY BITE REFLECTS THE ARTISANAL CARE AND RESPECT FOR RAW INGREDIENTS THAT DEFINE TRUE CULINARY EXCELLENCE.	

BRACE
GRILLED

COSTINE DI AGNELLO ALLA SCOTTADINO

LAMB CHOPS



42

GALLETTO RUSPANTE

FARM-RAISED COCKERE



36

STEAK DI SALMONE LEGGERMENTE AFFUMICATO
AL LEGNO DEL CIRMOLO

BOCCADORO MEAGRE FILLET



40

COSTATA DI MANZO

BEEF RIB STEAK



14 / 100GR

TOMAHAWK

TOMAHAWK STEAK



14 / 100GR

CONTORNI
SIDE DISHES

PATATE DEL CADORE AL FORNO

OVEN-ROASTED CADORE POTATOES

ORTAGGI APPENA SCOTTATI IN PADELLA

LIGHTLY SAUTÉED VEGETABLES

ERBETTE RIPASSATE IN TEGAME SENZ’AGLIO

BRAISED GREENS (GARLIC-FREE)

PURÉ SOFFICE MANTECATO AL BURRO DI MALGA

SILK MASHED POTATOES WITH ALPINE BUTTER

DOLCE
DESSERTS

BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI

TRIPLE CHOCOLATE BAVARIAN CREAM

18

TIRAMISÚ

18

MILLEFOGLIE DI FILLO CAMELLATA, CREMA CHINTILLY E FRAGOLE

CRISPY CARAMELIZED FILO PASTRY, CHANTILLY CREAM, AND FRESH STRAWBERRIES

18

CHEESE CAKE ALLE PESCHE E CRUMBLE DI MANDORLE

PEACH AND ALMOND CRUMBLE CHEESECAKE

18

SELEZIONE DI SORBETTI E GELATI DEL GIORNO

SELECTION OF SORBETS AND ICE CREAM OF THE DAY

18

INSALATA DI FRUTTA

FRUIT SALAD

18

C'È UN PROFUMO CHE APPARTIENE ALLA MONTAGNA: QUELLO DELLA LEGNA SUL FUOCO, DELL'ERBA BAGNATA AL MATTINO, DELLE CARNI CHE SFRIGOLANO SULLA GRIGLIA. VISTA NASCE DA QUI — DAL DESIDERIO DI RACCONTARE LA VERITÀ DEI SAPORI, LA FORZA DELLA TRADIZIONE, LA BELLEZZA DELLA SEMPLICITÀ. LA NOSTRA CUCINA È UN OMAGGIO AL TERRITORIO DOLOMITICO: AUTENTICA, MATERICA, ESSENZIALE. ACCANTO AI PIATTI DI TERRA, QUALCHE TOCCO DI MARE SUSSURRA IL LEGAME ANTICO CON LA LAGUNA, QUASI UN'ECO CHE ARRIVA DA VENEZIA. OGNI PROPOSTA È PENSATA PER ACCOGLIERE, SORPRENDERE E FAR SENTIRE A CASA, NEL CUORE DELLE MONTAGNE.

THERE IS A SCENT THAT BELONGS TO THE MOUNTAINS - THE SMELL OF WOOD ON THE FIRE, OF MORNING DEW ON THE GRASS, OF MEAT CRACKLING GENTLY ON THE GRILL. VISTA WAS BORN FROM THIS: FROM THE DESIRE TO TELL A STORY OF HONEST FLAVOURS, OF STRONG TRADITIONS, OF THE QUIET BEAUTY FOUND IN SIMPLICITY. OUR CUISINE IS A TRIBUTE TO THE DOLOMITES - AUTHENTIC, ELEMENTAL, AND TRUE. ALONGSIDE OUR DISHES OF THE LAND, A FEW WHISPERS OF THE SEA RECALL OUR DEEP CONNECTION WITH THE VENETIAN LAGOON, AN ECHO CARRIED FROM DISTANT WATERS. EACH DISH IS CRAFTED TO WELCOME, TO DELIGHT, AND TO MAKE YOU FEEL HOME IN THE HEART OF THE MOUNTAINS.