



Fiori

DOLOMITES EXPERIENCE HOTEL

RISTORANTI CONVENZIONATI

Una cena semplice e veloce:

PARADISO 0436 890130 – Corso Italia 25, San Vito di Cadore | chiusura in bassa stagione: martedì

Un ristorante informale, dove Beppe propone con gentilezza piatti tipici della cucina locale e italiana e un'ampia scelta di pizze sia a pranzo che a cena. I nostri preferiti: gnocchi di bietola al gorgonzola e filetto al pepe verde.

LA STUA 0436 890212 – Via Nazionale 42, San Vito di Cadore | chiusura in bassa stagione: giovedì

In un ambiente rustico la famiglia Pagan offre primi e secondi piatti della tradizione e un'ampia scelta di classici italiani e pizze. Indimenticabili gli spaghetti alla carbonara con lo speck e le penne all'arrabbiata.

Piccole baite nel bosco:

BAITA PRÀ SOLIO 347 1628505 – Via Geralba 11, San Vito di Cadore | chiusura in bassa stagione: mercoledì

In una piccola e calda baita piena di ricordi di famiglia, Arianna e il padre propongono piatti tradizionali anche con ingredienti a km 0. I nostri preferiti: i canederli di Tito e gli gnocchi con le patate dell'orto.

ACEROROSSO 0435 489653 – Via Rivignan 1, Vodo di Cadore | chiusura in bassa stagione: mercoledì

In una piccola baita in mezzo al bosco, vengono proposti piatti tipici della cucina tradizionale delle terre dolomitiche e non solo. I nostri preferiti: filetto di cervo con i mirtilli e i tortelli d'anatra con salsa agli agrumi e salvia.

RIFUGIO ALPE DI SENES 0436 9476 – Alpe di Senes, San Vito di Cadore

Raggiungibile a piedi in un'ora o in macchina in 15 minuti, su un altopiano di rara bellezza con un panorama maestoso, propone piatti con prodotti freschi del territorio. Specialità: crespelle ai funghi o al radicchio e grigliata di carne.

La cucina tipica della nonna con i prodotti dell'orto:

CIANZIA 0435 482119 Via Cavour 51, Borca di Cadore | chiusura in bassa stagione: martedì

Piatti tipici della tradizione cadorina fatti in casa, serviti in due salette dove si possono ammirare pezzi di artigianato locale realizzati dai componenti della famiglia. Specialità: gli gnocchi verdi di spinaci ed erbe con la ricotta affumicata e le braccioline di cervo.

ALPINO 0435 489001 – Via Nazionale 40, Vodo di Cadore | chiusura in bassa stagione: giovedì

Ristorante con tipica cucina cadorina e veneta tutta fatta in casa da 3 generazioni di donne della famiglia con antiche segrete ricette. Buonissimi i casunzei alle rape rosse, i tortelli di selvaggina con burro fuso e mirtilli rossi e il coniglio alla cacciatora.

IL CAPRIOLINO 0435 489207 – Via Nazionale 108, Vodo di Cadore | chiusura in bassa stagione: martedì

Materie prime autentiche e tradizionali per una curata cucina tipica in un ambiente moderno e rustico al tempo stesso. Ci piacciono soprattutto gli spaghetti integrali al ragout bianco e i bocconcini di capriolo alla cacciatora con polenta.

Carne alla griglia in un ambiente festoso:

DA BAUCE 0435 482000 – Via Enrico Mattei 62, Borca di Cadore | chiusura in bassa stagione: lunedì e martedì

Vivace birreria dove si incontrano abitanti della valle e turisti in cerca di pregiati piatti di carne internazionale alla griglia e non solo. Da provare la tagliata di manzo e la cotoletta alla Max.

I migliori ristoranti gourmet della Valle:

AL CAPRIOLO 0435 489207 – Via Nazionale 108, Vodo di Cadore | chiusura in bassa stagione: martedì

Il romantico Locale Storico d'Italia propone una cucina raffinata con solide radici nella tradizione ladina e segue il variare delle stagioni con grande attenzione alla qualità e alle moderne tendenze. Imperdibili i tortelli ripieni di fagiolo alla brace, brodo di tarassaco affumicato, tartufo nero e la Caggiagione del giorno.

SAN BRITE 0436 863882 – Via Alverà, Cortina d'Ampezzo | chiusura in bassa stagione: mercoledì

Un ristorante bellissimo con una vista incantevole sulle Tofane ha creato l'Agricucina: una cucina radicata nella tradizione di montagna, capace di trasformare i prodotti della propria fattoria e dell'orto in innovativi piatti armonici. Nel 2020 ha ottenuto una stella Michelin. Ci piacciono molto tutti i menù degustazione.

L'oriente nelle Dolomiti

FUSION 334 3168097 – Via Lungoboite 35 A, Cortina d'Ampezzo

Musica lounge, luci soffuse e calda atmosfera tra stile ampezzano e giapponese per una fusione tra la cucina italiana e quella giapponese, pur mantenendo la tradizione. Consigliamo i soba noodles ai germogli d'abete, pistacchi di bronte e foglie di wasabi e il maialino croccante, miso e rafano, peperone verde grigliato, porro fritto, gamberi rossi.

Una sosta piacevole nel caratteristico borgo di Cibiana:

TAULA' DEI BOS – 347 2518985 Via Masariè 51, Cibiana di Cadore | chiusura in bassa stagione: martedì

Ristorante tipico gestito in un'atmosfera familiare. Ottima selezione di affettati e formaggi di malga e consigliati gli strozzapreti del Taulà, il gulash e il formaggio Dobbiaco in crosta di speck.