



BISTROT

DOLOMITI **HUB**

CUCINA E PIZZA



BISTROT

DOLOMITI HUB

CUCINA E PIZZA

BENVENUTI AL BISTROT DI DOLOMITI HUB

La nostra cucina propone piatti con ingredienti delle nostre montagne e specialità di pesce dello Chef. Le pizze classiche o ispirate allo spazio culturale dove ti trovi uniscono tradizione, benessere e impegno sociale.

Ma cos'è Dolomiti Hub? Siamo un'impresa sociale con l'obiettivo di promuovere il territorio. Un luogo dinamico aperto alla partecipazione di persone, associazioni, aziende ed enti pubblici.

Abbiamo spazi per coworking, meeting e congressi dove organizziamo laboratori, corsi di lingua, cucina, disegno, attività fisica e formazione permanente. Un cinema e teatro dove raccontiamo e ci facciamo raccontare storie dalle Dolomiti e da tutto il mondo.

Crediamo nel valore delle persone, Dolomiti Hub è il luogo dove le idee di tutti possono realizzarsi.

Alimentiamo il senso di appartenenza ad ogni morso!

TEATRO

EVENTI

NETWORKING

LABORATORI

COWORKING

MUSICA

CORSI

ANTIPASTI

DI CARNE

Tagliere di salumi nostrani con
giardiniera 🍷 | 12,0

Roast beef di manzo su asparagi
con scaglie di piave oro
🍷 🍷 | 11,5

Costolette d'agnello scottate con
polentina | 12,0

VEGETARIANI

Ovetto di quaglia con bis di
asparagi 🍷 🍷 | 9,0

Tavolozza di formaggi (*Lattebusche*)
con mostarde miste 🍷 🍷 🍷 | 10,5

Bruschettina con curry di ceci
🍷 | 10,0

DI PESCE

Quartetto di mare Dolomiti Hub
(capasanta gratinata, insalata di polipo,
baccalà mantecato, salmone affumicato)
🍷 🍷 🍷 🍷 | 17,0

Mazzancolle e canestrelli al
limone su specchio di asparagi
🍷 🍷 🍷 | 12,0

Insalata di polpo con patate e
punte di asparago 🍷 🍷 | 15,0



CINEMA

SCOPRI LE RASSEGNE DI FILM,
LE PROIEZIONI E I LABORATORI
DEDICATI A BAMBINI E RAGAZZI

PRIMI

DI CARNE

Tacos croccanti con chili di carne e riso giallo 🌿 | 9,5

Maccheroncini freschi spadellati all'amatriciana 🌿 | 10,0

TIPICO

Gnocchi di patate ai porcini e speck 🍷 🌿 🍷 | 9,5

SPECIALITÀ

Spaghetti alla carbonara 🌿 🍷 🍷 | 10,0

VEGETARIANI

Scrigni di pasta fresca spadellati ai pomodorini confit con ripieno di burrata 🌿 🍷 🌿 | 10,0

Risotto mantecato alla zucca e ricotta affumicata 🍷 | 9,5

Paccheri freschi spadellati alla cacio e pepe 🌿 🍷 🍷 | 9,5

DI PESCE

Crespellina gratinata al baccalà, rosmarino e limone 🌿 🍷 🍷 🍷 | 14,0

Risotto mantecato agli agrumi e capesante 🍷 🍷 | 13,5

Tagliolini freschi salsati al pomodoro, salmone affumicato, polpa di granchio e asparagi 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 | 14,0

SPECIALITÀ

Spaghetti spadellati allo scoglio* 🌿 🍷 🍷 🍷 | 18,0

PER DUE con aggiunta di gamberoni | 38,0

LA TECIA CON SORPRESA

Accompagna i tuoi spaghetti o paella con una croccante copertura di pizza | +1 euro

SOLO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ



SPECIALITÀ

Paella alla valenciana* 🌿 🍷 🍷 🍷 | 17,0

PER DUE con aggiunta di gamberoni | 36,0

SECONDI

DI CARNE

Tagliata di Black Angus su letto di asparagi con patate fritte 🍷 | 19,0

TIPICO

Spezzatino di lepre alla paesana con polenta 🍷 | 18,0

Vitello tonnato con capperi in fiore con contorno 🍷 🍷 | 16,5

VEGETARIANI

Schiz (*Lattebusche*) al burro con polenta 🍷 | 10,0

Hamburger di verdure e scamorza alla piastra con patate fritte 🍷 🍷 | 11,0

Melanzane alla parmigiana napoletana con insalatina 🍷 | 9,5

DI PESCE

TIPICO

Seppie in umido alla romagnola con polenta 🍷 🍷 | 14,0

Calamari ripieni dorati con contorno 🍷 | 18,0

Filettino di orata alla mugnaia con punte di asparagi con contorno 🍷 | 17,0

SPECIALITÀ

Frittura mista di mare della casa con patate fritte* 🍷 🍷 🍷 | 18,0



TEATRO

SCOPRI GLI EVENTI E
LE RASSEGNE TEATRALI

MENU BAMBINI

PRIMI

Pasta al pomodoro 🍷 🍷 | 6,0

Pasta al ragù 🍷 🍷 | 6,0

Gnocchetti di patate al burro
fuso 🍷 🍷 | 6,5

Risotto alla parmigiana 🍷 | 6,5

Risotto allo zafferano 🍷 | 6,5

CONTORNI

Patatine fritte* 🍷 | 4,5

Verdure grigliate | 4,5

Verdura cotta* | 4,0

Insalata mista | 4,0

SECONDI

Wurstel con patatine fritte*
🍷 | 7,5

Cotoletta con patatine fritte*
🍷 🍷 🍷 🍷 | 8,0

 **GIOVEDÌ
GIRO
TUTTO** 

Ogni giovedì sera una
saporita cena “Giro tutto” con
3 sfiziose portate di cucina e
pizze a rotazione.

15 euro a persona bibite escluse

Prenota il tuo tavolo!

LE PIZZE

Le pizze stagionali, prendono gusto grazie agli ingredienti e ai sapori del nostro territorio.

STAGIONALI

Carbonara 10,5
mozzarella, crema di pecorino, guanciale,
uovo, scaglie di grana   

Pelmo 10,5
mozzarella, pastin, scamorza, friarielli
 

Saporita 11,5
pomodoro, mozzarella, asparagi,
pancetta arrotolata, zola  

Zuccosa 10,5
mozzarella, zucca al forno, lardo, noci
  

Stagionale 12,5
pomodoro, mozzarella, mazzancolle,
asparagi, pesto    

Ricordi d'autunno 10,5
mozzarella, zucca, morlacco, amaretti
 

Alta digeribilità 11,5
pomodoro, mozzarella, guanciale, cipolla,
zola, peperoncino   

Aspettando l'estate 11,5
pomodoro, bufala, asparagi, pastin,
pomodorini soleggiati  

Chiedi al personale per altri tipi di impasto

LE PIZZE

Tutte le nostre pizze sono fatte con Farina Vigevano macinata a pietra. Un mix di farine multi-cereali che rendono la nostra base altamente digeribile e molto gustosa, perfetta per l'abbinamento di ogni gusto a tuo piacimento!

CLASSICHE

Marinara pomodoro, aglio, origano 	5,5	Tonno e cipolla pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla   	8,0
Margherita pomodoro, mozzarella  	6,5	Viennese pomodoro, mozzarella, wurstel  	8,0
Napoletana pomodoro, mozzarella, acciughe   	7,5	Diavola pomodoro, mozzarella, salamino piccante  	8,5
Pioggia pomodoro, doppia mozzarella  	7,5		
Prosciutto pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  	8,0		
Romana pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi   	8,0	Prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi  	8,5



MUSIC HUB

SCOPRI GLI EVENTI E
I PROSSIMI CONCERTI

Patatosa pomodoro, mozzarella, patatine fritte*   	8,5	Quattro formaggi pomodoro, mozzarella, asiago, gorgonzola, piave, grana  	9,5
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi  	9,0	Quattro stagioni pomodoro, mozzarella, posciutto cotto, funghi, carciofi, peperoni  	9,5
Crudo pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo  	9,0	Bresaola rucola grana pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana  	10,0
Porchetta pomodoro, mozzarella, porchetta  	9,0	Porchetta e patate pomodoro, mozzarella, porchetta, patatine fritte*   	10,0

BIANCHE

Pavione mozzarella, salmone, philadelphia, rucola, pomodorini   	11,5	CONSIGLIATA Vallazza mozzarella, fontina, speck, zucca  	10,0
Forte Leone mozzarella, patate lesse, porcini, porchetta, asiago  	11,0	Coppolo mozzarella, pancetta, cipolla, gorgonzola  	9,5
GUSTOSA Miesna mozzarella, burrata, mortadella, granella di pistacchi   	11,0	Telva mozzarella, pere, gorgonzola  	8,5

PIZZE SPECIALI

Autunnale

crema di zucca*, cipolla, fontina, finferli, salsiccia  

12,0

Sapori di mare

pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, seppie*, scampo*

13,0



CONSIGLIATA

Invernale

pomodoro, mozzarella, friarielli, finferli, pastin, pecorino  

12,0

STORICA

Novi

crema di asparagi*, mozzarella, stracciatella di burrata, pancetta arrotolata  

11,0

Primavera

pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, mais, rucola, origano  

9,5

Lussuria

pomodoro, mozzarella, friarielli, spianata calabra, gorgonzola  

10,5

Estiva

focaccia classica, bufala, crudo, pomodorini, basilico  

12,0

Trentina

pomodoro, mozzarella, rucola, carne salada, grana  

10,5

Purgatorio

pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti   

10,0

Genovese

pomodoro, mozzarella, pesto, pinoli, pomodorini soleggiati, olive taggiasche   

10,0

Locanda

pomodoro, mozzarella, nduja, gorgonzola, cipolla, olive taggiasche  

11,5

Paradiso

pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, salmone, burrata  

12,5

Inferno

pomodoro, mozzarella, nduja, salamino piccante, peperoni, peperoncino  

11,0

TIPICA

Fonzasina

pomodoro, mozzarella, salsiccia, schiz, porcini  

10,0

PIZZE VEGETARIANE

Vegetariana	10,5	Fruttivendola	9,0
pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, mais, asparagi, pomodorini, zucchine  		mozzarella, mele, pere, gorgonzola, noci   	
Verdure grigliate	9,5	Misto bosco	8,5
pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni  		pomodoro, mozzarella, funghi misti  	

PIZZE VEGANE

Colmeda	10,0	Salmenega	9,5
crema di asparagi*, mozzarella di riso, zucchine, peperoni, melanzane 		pomodoro, mozzarella di riso, carciofi, pomodori soleggiati, finferli 	
Veses	9,0	Stizzon	8,5
pomodoro, melanzane, patate al forno, champignon 		pomodoro, mozzarella di riso, iceberg, pomodoro a fette, glassa al balsamico  	
Sonna	9,5	Piave	7,5
crema di zucca*, mozzarella di riso, porcini, spinaci, cipolla 		pomodoro, mozzarella di riso 	
Caorame	8,0		
pomodoro, patate lesse, rucola, funghi 			

La nostra **mozzarella di riso** è adatta a vegani, intolleranti al lattosio e a chiunque voglia provarla! ☺

CALZONI

Che bontà la crosta del calzone, un piacere goloso e croccante dal cuore tenero. **Scegli il tuo gusto di pizza preferito e trasformarlo nel "tuo" calzone.** Chiedi maggiori informazioni al nostro staff!

PIZZE DOLOMITI HUB

Dello Chef	11,5	PizzaHub	11,0
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive taggiasche, gorgonzola, salamino piccante  		pomodoro, doppia mozzarella, porchetta, patatine fritte*, salsiccia   	
Radical chic	11,5	DH	10,5
pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, burrata, prosciutto crudo  		pomodoro, speck cotto, bis di pomodorini secchi, stracciatella di burrata  	
Barch	10,5	Hubber	10,5
pomodoro, mozzarella, Asiago, carne salada, patate saltate  		pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo  	
Camposaz	10,5	Open Call	10,0
pomodoro, mozzarella, speck cotto, finferli, gorgonzola  		crema di zucca, ricotta affumicata, porchetta, pomodorini soleggiati  	
Coworker	9,5		
pomodoro, mozzarella, mais, brie, salsiccia  			

PIZZE KIDS

Mamma ho fame!	5,0	No, no e no	5,0
pomodoro, mozzarella, patatine fritte*   		pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  	
Questa non mi piace	5,0	Quanto manca?	4,5
pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*   		pomodoro, mozzarella  	

DRINK

APERITIVI

Spritz Aperol	3,5	Triciclo	7,5
Spritz Campari/Select	3,8	Aperitivo analcolico della casa	3,5
Hugo	3,5	Aperitivo analcolico Lurisia	2,8
Selezione Vini	da 3,0	Genziana/Assenzio	
Bicicletta	5,0		

ACQUA

Bicchiere di acqua naturale/frizzante	1,0	Bottiglia di acqua 1l naturale/frizzante	3,0
Bottiglia di acqua 0,5l naturale/frizzante	1,8		

VINO

Vino rosso/bianco 0,25l	3,5	Vino frizzante spina 0,25l	4,0
Vino rosso/bianco 0,5l	5,0	Vino frizzante spina 0,5l	6,5
Vino rosso/bianco 1l	9,0	Vino frizzante spina 1 l	10,0

BIRRE

Birra bionda speciale

piccola 0,2l	2,5
media 0,4l	4,5

Birre ambrate

piccola 0,2l	3,0
media 0,4l	5,5

Birre speciali

bottiglia 33cl	da 4,0
----------------	--------

Birra non filtrata

piccola 0,20l	3,0
media 0,4l	5,5

Birra analcolica

2,7

BIBITE

Selezione Lurisia 275ml 3,2

Limonata

Chinotto

Gazzosa

Aranciata

Aranciata Amara

Selezione Kinley 200ml 2,5

Tonic water

Signature Tonic water

Bitter Lemon Taste

Ginger Ale

Ginger Beer

Coca Cola 33cl 2,5

The freddo alla pesca 33cl 2,5

Coca Cola Zero 33cl 2,5

The freddo al limone 33cl 2,5

Fanta 33cl 2,5

Cedrata Tassoni 180ml 2,5

Fanta Lemon 33cl 2,5

Succhi di frutta 200ml 2,5

Spuma Bionda 3,5

Cortese Bio 275ml

CAFFETTERIA

Caffè espresso / macchiato	1,3	Macchiatone d'orzo	1,6
Caffè corretto	1,7	Macchiatone decaffeinato	1,6
Decaffeinato / macchiato	1,4	Cappuccino	1,7
Caffè d'orzo / macchiato	1,5	Cappuccino d'orzo	1,9
Caffè d'orzo corretto	1,9	Cappuccino decaffeinato	1,8
Caffè al ginseng	1,6	Tè caldo	2,3
Macchiatone	1,5	Tisana delle dolomiti	3,0

AMARI E DIGESTIVI

Amari vari	da 3,0	Grappe barricate	3,5
Liquori dolci	3,0	Whiskey Caol Ila	8,5
Grappe morbide	3,0	Rum Barceló Imperial	6,0

DOLCI

Ogni giorno prepariamo deliziose torte e dolci al cucchiaino fatti in casa.
Chiedi al nostro staff di sala i dessert disponibili. Da 4 euro

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

Caro cliente, se ha delle intolleranze alimentari e/o allergie lo segnali al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

-  1. Cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati*)
-  2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  3. Uova e prodotti a base di uova
-  4. Pesce e prodotti a base di pesce*
-  5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  6. Soia e prodotti a base di soia*
-  7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
-  8. Frutta a guscio
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e noci del Queensland)
-  9. Sedano e prodotti a base di sedano
-  10. Senape e prodotti a base di senape
-  11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
-  12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
-  13. Lupini e prodotti a base di lupini
-  14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del registro UE n.1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

*per alcuni derivati esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione. Tali sostanze possono essere inoltre presenti in tracce in tutti i prodotti, anche se non espressamente indicati nelle singole preparazioni.