



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!



LE NOSTRE SPECIALITÀ

Spaghetti alla carbonara

🌾 🍷 🍴 | 10,0

Maccheroncini freschi spadellati
all'amatriciana 🌾 | 10,0

Spaghetti spadellati allo scoglio*

🌾 🍷 🍴 🍤 | 18,0

PER DUE con aggiunta di
gamberoni | 38,0

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

Quartetto di mare Dolomiti Hub

(capasanta gratinata, insalata di polipo,
baccalà mantecato, salmone affumicato)

🍷 🍴 🍤 🍴 | 17,0

Paella alla valenciana*

🌾 🍷 🍴 🍤 | 18,0

PER DUE con aggiunta di
gamberoni | 36,0

LA TECIA CON SORPRESA

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

SOLO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ



DOLOMITI HUB

SCOPRI CHI SIAMO E
TUTTE LE NOSTRE ATTIVITÀ

ANTIPASTI

DI CARNE

Tartare di fassona piemontese
(150gr) con sale aromatico e
mimosa d'uovo ☉ | 10,5

Tagliere di salumi nostrani con
giardiniera 🍴 | 12,0

Ventaglio di crudo e melone | 9,0

DI PESCE

Triforza di mare al forno
(1 capasanta, 1 gamberone e 1 scampo
al forno) ☉ 🍤 🦀 🍷 | 11,0

Carpaccio di spada affumicato su
valeriana e agrumi a vivo
🍷 | 12,0

Insalata di mare con piccoli
frutti rossi 🍤 🦀 | 15,0

VEGETARIANI

Gazpacho rosso con crostini al
basilico 🍴 🍷 | 9,0

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

Mozzarella in carrozza con salsa
fresca al pomodoro ☉ ☉ 🍷 🍷 |
10,0



CINEMA

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

PRIMI

DI CARNE

TIPICO

Risotto mantecato ai porcini e pastin in cialda  | 10,5

Maccheroncini freschi spadellati alla gricia   | 10,5

TIPICO

Crespellina ripiena con coniglio e timo leggero    | 9,5

DI PESCE

Paccheri all'uovo spadellati con tonno, pomodorini e olive taggiasche     | 14,0

Risotto mantecato ai sapori di mare     | 12,5

Tagliatelle fresche spadellate ai pomodorini, mazzancolle, zucchine e polpa di granchio     | 13,5

VEGETARIANI

TIPICO

Gnocchetti di ricotta al burro fuso e salvia    | 9,5

Risotto mantecato agli agrumi e burrata  | 10,5

Tagliatelle saltate al ragù di verdure    | 9,5



VISIONI

SCOPRI COME COMUNICARE
LA TUA VISIONE A GLI ALTRI

SECONDI

DI CARNE

Tagliata di Black Angus su letto di rucola e scaglie di grana con patatine fritte 🍷 🍷 | 19,0

TIPICO

Costicine di maiale sfumate alla birra al forno con patate fritte 🍷 🍷 🍷 | 14,0

Vitello tonnato con capperi in fiore con insalatina fresca 🍷 🍷 🍷 | 16,5

VEGETARIANI

Tomino alla piastra su verdure alla griglia 🍷 | 10,0

Mozzarella alla caprese con burratina ed essenza al basilico con insalatina 🍷 | 9,5

Caponata alla siciliana con insalatina fresca 🍷 🍷 🍷 | 9,5

DI PESCE

TIPICO

Baccalà mantecato con polenta bianca 🍷 🍷 🍷 | 14,0

Spiedoni di gamberoni ai ferri con patatine fritte 🍷 🍷 🍷 | 16,0

Seppie alla piastra con verdure grigliate 🍷 | 16,0



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

Parmigiana 8,5
pomodoro, mozzarella, melanzane,
grana in cottura 🌾 🥛

Tricolore 9,0
pomodoro, mozzarella, rucola,
bufala, pomodorini 🌾 🥛

Amatriciana 2.0 10,0
pomodoro, mozzarella, cipolla,
pancetta arrotolata, pecorino 🌾 🥛

Campon 11,0
mozzarella, pancetta, crema di carciofi,
pomodorini soleggiati 🌾 🥛

Stagionale 9,0
pomodoro, mozzarella, pesto di agrumi,
pomodorini, scaglie di grana 🌾 🥛

Roncon 11,0
mozzarella, gamberetti, pesto di agrumi,
zucchine 🌾 🥛 🍷

Campagnola 9,5
pomodoro, mozzarella, patate lesse,
rosmarino 🌾 🥛

Ualter 10,0
pomodoro, mozzarella, patate al forno,
salsiccia, zola 🌾 🥛

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

Margherita
pomodoro, mozzarella  

6,5

Napoletana
pomodoro, mozzarella,
acciughe   

7,5

Pioggia
pomodoro, doppia mozzarella
 

7,5

Prosciutto
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto  

8,0

Romana
pomodoro, mozzarella,
acciughe, capperi   

8,0

Tonno e cipolla
pomodoro, mozzarella,
tonno, cipolla   

8,0

Viennese
pomodoro, mozzarella,
wurstel  

8,0

Diavola
pomodoro, mozzarella,
salamino piccante  

8,5



MUSIC HUB

SCOPRI GLI EVENTI E
I PROSSIMI CONCERTI

Prosciutto e funghi
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, funghi  

8,5

Patatosa 8,5
pomodoro, mozzarella,
patatine fritte*   

Capricciosa 9,0
pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto, funghi, carciofi  

Crudo 9,0
pomodoro, mozzarella,
prosciutto crudo  

Porchetta 9,0
pomodoro, mozzarella,
porchetta  

Quattro formaggi 9,5
pomodoro, mozzarella, asiago,
gorgonzola, piave, grana  

Quattro stagioni 9,5
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofi, peperoni  

Bresaola rucola grana 10,0
pomodoro, mozzarella,
bresaola, rucola, grana  

Porchetta e patate 10,0
pomodoro, mozzarella, porchetta,
patatine fritte*   

BIANCHE

Pavione 11,5
mozzarella, salmone, philadelphia,
rucola, pomodorini   

Forte Leone 11,0
mozzarella, patate lesse, porcini,
porchetta, asiago  

Miesna 11,0
mozzarella, burrata, mortadella,
granella di pistacchi   

CONSIGLIATA
Vallazza 10,0
mozzarella, fontina, speck,
zucca  

Coppolo 9,5
mozzarella, pancetta, cipolla,
gorgonzola  

Telva 8,5
mozzarella, pere, gorgonzola
 

PIZZE SPECIALI

Autunnale 12,0

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

CONSIGLIATA

Invernale 12,0

pomodoro, mozzarella, friarielli, finferli, pastin, pecorino  

Primavera 9,5

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

Estiva 12,0

focaccia classica, bufala, crudo, pomodorini, basilico  

Purgatorio 10,0

pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti   

Locanda 11,5

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

Inferno 11,0

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

Sapori di mare 13,0

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

STORICA

Novi 11,0

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

Lussuria 10,5

pomodoro, mozzarella, friarielli, spianata calabra, gorgonzola  

Trentina 10,5

pomodoro, mozzarella, rucola, carne salada, grana  

Genovese 10,0

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

Paradiso 12,5

pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, salmone, burrata  

TIPICA

Fonzasina 10,0

pomodoro, mozzarella, salsiccia, schiz, porcini  

PIZZE VEGETARIANE

Vegetariana 10,5

pomodoro, mozzarella, melanzane,
peperoni, mais, asparagi, pomodorini,
zucchine  

Verdure grigliate 9,5

pomodoro, mozzarella, zucchine,
melanzane, peperoni  

Fruttivendola 9,0

mozzarella, mele, pere, gorgonzola,
noci   

Misto bosco 8,5

pomodoro, mozzarella, funghi misti
 

PIZZE VEGANE

Colmeda 10,0

crema di asparagi*, mozzarella di riso,
zucchine, peperoni, melanzane 

Veses 9,0

pomodoro, melanzane, patate
al forno, champignon 

Sonna 9,5

crema di zucca*, mozzarella di riso,
porcini, spinaci, cipolla 

Caorame 8,0

pomodoro, patate lesse, rucola,
funghi 

Salmenega 9,5

pomodoro, mozzarella di riso,
carciofi, pomodori soleggiati,
finferli 

Stizzon 8,5

pomodoro, mozzarella di riso, iceberg,
pomodoro a fette, glassa al balsamico
 

Piave 7,5

pomodoro, mozzarella di riso 

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	4,0	Triciclo	7,5
Spritz Campari/Select	4,3	Aperitivo analcolico della casa	4,0
Hugo	4,0	Aperitivo analcolico Lurisia	3,0
Bicicletta	5,0	Genziana/Assenzio	

ACQUA

Bicchiere di acqua naturale/frizzante	1,2	Bottiglia di acqua 0,7l naturale/frizzante	2,8
--	-----	---	-----

VINO

Selezione Vini a calice	da 3,0	Ampia selezione di bottiglie (chiedi al personale!)	
--------------------------------	--------	---	--

VINO DELLA CASA

Vino rosso/bianco 0,25l	3,5	Vino frizzante spina 0,25l	4,0
Vino rosso/bianco 0,5l	5,5	Vino frizzante spina 0,5l	6,5
Vino rosso/bianco 1l	10,0	Vino frizzante spina 1 l	11,0

BIRRE

Birra bionda		Birra Barch artigianale bionda	
piccola 0,2l	2,5	piccola 0,2l	3,0
media 0,4l	4,5	media 0,4l	5,5
Birre speciali	da 4,0	Birra Barch artigianale stagionale (chiedi al personale!)	
bottiglia 33cl		piccola 0,20l	3,5
Birra analcolica	3,0	media 0,4l	6,5

BIBITE

Selezione Lurisia 275ml	3,5	Selezione Kinley 200ml	2,5
Limonata		Tonic water	
Chinotto		Signature Tonic water	
Gazzosa		Bitter Lemon Taste	
Aranciata		Ginger Ale	
Aranciata Amara		Ginger Beer	
Coca Cola 33cl	2,8	The freddo alla pesca 33cl	2,8
Coca Cola Zero 33cl	2,8	The freddo al limone 33cl	2,8
Fanta 33cl	2,8	Cedrata Tassoni 180ml	2,8
Fanta Lemon 33cl	2,8	Succhi di frutta 200ml	da 2,8

CAFFETTERIA

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

AMARI E DIGESTIVI

Amari vari	da 3,0	Grappe barricate	da 3,5
Liquori dolci	3,0	Whiskey Caol Ila	8,5
Grappe morbide	da 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 chieda 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.