



BISTROT

DOLOMITI **HUB**

CUCINA E PIZZA



BISTROT
DOLOMITI HUB
CUCINA E PIZZA

VISIONI PROGETTI EVENTI

COWORKING MUSICA SPAZI

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 NET

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

LA TECIA CON SORPRESA

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

SOLO DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ



Costicine di maiale sfumate alla
birra al forno con patate fritte *

🍷 🍴 🍴 | 14,0

Tacos croccanti con chili di
carne su riso giallo *

🍷 🍴 | 10,0

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



DOLOMITI HUB

SCOPRI CHI SIAMO E
TUTTE LE NOSTRE ATTIVITÀ

ANTIPASTI

DI CARNE

Carpaccio di manzo su rucoletta con sale aromatico e olio alle erbe | 10,0

Tagliere di affettati nostrani con giardiniera (sopressa, porchetta, carne salada, speck) 🍷 | 13,0

Antipasto caldo alla DH (polentina, porcini, sopressa, scaglie di piave oro) 🍷 | 11,0

VEGETARIANI

Schiz dorato con pomodoro fresco 🌱 🍷 🍷 🍷 | 9,0

Selezione di formaggi (*Lattebusche*) con mostarde miste 🍷 🍷 🍷 | 11,0

Asparagi con mimosa d'uovo e burro nocciola 🍷 🍷 | 10,0

DI PESCE

Rosa di pesce spada affumicato su valeriana con agrumi a vivo 🍷 | 12,0

Spiedino di gamberoni al forno (3 gamberoni)* 🍷 | 9,0

Insalata di polpo, patate e asparagi* 🍷 | 14,0



CINEMA

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

PRIMI

DI CARNE


TIPICO

Tagliatelle spadellate al ragù di cervo e verdure *

 | 12,0

Crespellina gratinata con asparagi, morlacco e guanciale croccante  | 10,0

TIPICO

Risotto mantecato ai porcini e pastin  | 11,0

DI PESCE

Gnocchetti di patate spadellati con capesante e porcini *

 | 16,0

Tagliolini salsati al pomodoro con bis di asparagi e salmone affumicato  | 14,0


Risotto mantecato ai sapori di mare *  | 17,0

VEGETARIANI

Canederlo ai formaggi al burro fuso e grana  | 10,0

Maccheroncini al torchio con pesto fresco, pomodorini secchi e stracciatella di burrata

 | 10,5

Risotto mantecato agli asparagi e scaglie di piave oro  | 11,0



VISIONI

SCOPRI COME COMUNICARE
LA TUA VISIONE A GLI ALTRI

SECONDI

DI CARNE

Tagliata di rosa alpina su valeriana all'olio e rosmarino con patatine fritte 🍴 | 19,0

TIPICO

Spezzatino di manzo con polentina | 16,0

Vitello tonnato con capperi in fiore con insalata mista 🍴 🥗 | 16,5

VEGETARIANI

Carpaccio di schiz su insalatina con citronette alla senape e pomodorini secchi 🍴 🥗 🍴 | 9,5

Fetta cotta (*Lattebusche*) alla piastra con polenta 🍴 | 10,0

Rosti di patate con salsa allo yogurt* 🍴 🍴 | 9,5

DI PESCE

TIPICO

Seppie in umido con polentina* 🍴 | 14,0

Calamaro ripieno su insalatina con verdure grigliate* 🍴 🍴 | 15,0

Grigliata mista di mare (branzino, capasanta, gamberone, scampo, coda di rospo) con patate fritte* 🍴 🍴 🍴 | 25,0



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

Boscaiola	12,0	Stagionale	12,0
pomodoro, mozzarella, porcini, morlacco, speck  		mozzarella, asparagi, brie, pancetta arrotolata  	
Cacio e pepe 2.0	12,5	Bocciolosa	10,5
mozzarella, pecorino, asparagi, pancetta, pepe nero  		mozzarella, zucchine, fiori di zucca, ricotta affumicata  	
Vicinato	12,5	Curiosa	12,5
pomodoro, mozzarella, fiori di capperi, taggiasche, pomodorini freschi, burrata  		mozzarella, mazzancolle, scorza di limone, pepe nero, pomodorini secchi    	
Zenzi	11,5	Franktastica	10,0
pomodoro, mozzarella, finferli, porchetta, philadelphia   		pomodoro, mozzarella, fiori di zucca, acciughe, pomodorini freschi, basilico   	

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	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 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.