

Antipasti Starters

Antipasti misti gran varietà di antipasti a persona 24.00 €
minimo per 2 persone
Starters mixed, variety of appetizers - minimum 2 people

Carpaccio Vegetariano 10.00 €
zucchine, pomodorini, rucola, mozzarelline e grana
Vegetarian carpaccio with zucchinis, tomatoes, arugula, mozzarella cheese and parmesan cheese

Tagliere cadorino 15.00 €
salumi e formaggi tipici con i suoi abbinamenti
Assorted cold meat and local cheese

Insalatina tiepida La Cima 8.00 €
radicchio, speck, indivia, carote e aceto balsamico
Radicchio warm salad "The Top" with bacon, endives, carrots, balsamic vinegar

Tirtlen 10.00 €
con ricotta e spinaci
Tirtlen ricotta and spinach

Carpaccio di manzo e basilico 12.00 €
Carpaccio of beef and basilic

Filetto di trota fumè con crostini 10.00 €
Smoked trout fillet with toasted bread

Le nostre paste fatte in casa First course

Gnocchetti estivi con pomodorini rucola, mozzarelline e basilico 10.00 €
Potato "Gnocchi" with arugula tomatoes, mozzarella and basil

Pappardelle ai funghi del bosco 12.00 €
Pappardelle with mushrooms

Spaghetti al cappuccio di Vinigo e speck 10.00 €
Spaghetti with bacon and hood of Vinigo

Tagliatelle al ragù bianco e tartufo 12.00 €
Tagliatelle with meat sauce and white truffle

Tagliatelle ai mirtilli e speck 12.00 €
Tagliatelle with bacon and cranberry

Zuppa del giorno 8.00 €
Soup of the day

Casunziei "La Cima" alle ortiche e ricotta 10.00 €
Casunziei all'Ampezzana with beetroot

Caserecce al ragù di selvaggina 12.00 €
Homemade venison ragout

Risotto agli asparagi e prosecco 12.00 €
Risotto with asparagus and prosecco

Secondi piatti Main courses

Millefoglie di verdure e fonduta di formaggi 14.00 €
Mille-feuille of vegetables and cheese fondue

Pastin, funghi trifolati, polenta e formaggio alla piastra 18.00 €
Pastin, mushrooms, grilled polenta and cheese

Carpaccio di Cervo con rucola e grana 16.00 €
Venison carpaccio with rocket and parmesan

Tagliata di Manzo con rucola e pomodorini 15.00 €
Beef "Tagliata" with arugula and tomatoes

Caesar salad "la Cima" 14.00 €
Caesar salad the Cima

Costicine di agnello ai ferri 18.00 €
Breaded lamb chops with herbs and mustard

Grigliata di carne e verdure 18.00 €
Sirloin steak grilled

Selezione di filetti Filet Beef

Tartare con crostini caldi e i suoi sapori 18.00 €
Tartare with hot croutons and its combinations

Alla griglia 16.00 €
Grilled

Alla senape 18.00 €
With mustard

Al pepe rosa 18.00 €
With pink pepper

Al tartufo e scaglie di grana 22.00 €
With truffle and parmesan

Ai funghi 20.00 €
With mushrooms

Allo speck 18.00 €
With speck

Alle fragole e riduzione di aceto balsamico 20.00 €
With strawberries and balsamic vinegar

Al vino Teroldego e cipolla croccante 20.00 €
with Teroldego wine and onion crisp

Al mascarpone, pomodorini e insalatina 20.00 €
with Mascarpone cheese, tomatoes and salad

Tagliata di filetto con rucola e grana 20.00 €
Tagliata of fillet with radicchio fresh and cheese parmesan

Per il filetto scegli sempre la tua cottura preferita :
al sangue - medio sangue - medio cotto - ben cotto;
rare - medium rare - medium well - well done

Contorni Side dishes

Patate all'Ampezzana 5.00 €
Potatoes Ampezzana

Misto di verdure al vapore 4.00 €
Mixed steamed vegetables

Patate saltate al timo 4.00 €
Roast potatoes with thyme

Insalata mista 4.00 €
Mix salad

Verdure grigliate 5.00 €
Grilled vegetables

Funghi misti trifolati 5.00 €
Mix mushrooms

I nostri dessert Desserts

Crema brûlée 6.00 €

Delizia cremosa di cioccolato e peperoncino 6.00 €
Delicious chocolate and chili

"Amore caldo" gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi 6.00 €
"Hot Love" vanilla ice cream with hot raspberries

Strudel tipico di mele con gelato alla vaniglia 5.00 €
Typical apple Strudel with vanilla ice cream

Composizione di frutta fresca 6.00 €
Fresh fruits

Semifreddo al croccantino 6.00 €
Nougat parfait

Ananas fresco 6.00 €
Fresh pineapple

Selezione di formaggi di montagna con mostarda e miele 10.00 €
A selection of mountain cheese with mustard and honey

Vini / Liquori / Grappe Wines / Liquors / Spirits

VINI / Wines

- Rupere, vendemmia tardiva, Trentino** 5,00 €
- Passito di Pantelleria** 5,00 €
- Prosecco frizzante, Veneto** 3,50 €
- Altemasi brut, metodo classico** 5,00 €
- 9.5 Pink, rosato** 4,00 €
- Franciacorta souden** 5,00 €

LIQUORI / Liquors

- Cognac** 6,00 €
- Cardinal Mendoza** 7,00 €
- Calvados** 7,00 €
- Rum Zacapa** 8,00 €
- Rum Pampero anniversario** 6,00 €
- Armagnac** 7,00 €
- Talisker 10 anni** 6,00 €
- Sangue del Piave- Liquore di Raboso** 4,00 €
- Limoncello** 4,00 €

GRAPPE / Spirits

- Riserva barricata Trentina** 5,00 €
- Bianca Trentina** 5,00 €
- Torbata Veneta** 7,00 €
- Amarone** 7,00 €
- Barrique 3 anni Veneta** 5,00 €
- Morbida Veneta** 5,00 €
- Secca Veneta** 5,00 €
- Grappa bianca** 4,00 €

GRAPPE DELLA CASA / Homemade spirits 4,00 €

- Barancio**
- Radicchio Selvatico**
- Ortica**
- Liquirizia**
- Cumino "Cariè"**
- Cumino e Menta**
- Erbe Selvatiche**
- Pepe Verde**
- Lamponi**
- Rosmarino e Limone**
- Ciliege "Ciaries"**
- Menta**
- Frutti di Bosco**
- Cioccolatino**
- Per la tosse**
- Radicchio di Treviso**
- Cappuccio di Vinigo e Cumino**
- Melograno**
- Mirtillo**
- Mojto**
- Porcini**
- Caffè**

Bollicine

Prosecco Veneto	16.00 €
9.5 Cold Wine Pink Rosato	20.00 €
Prosecco di Valdobbiadene Col Vetoraz, Veneto	22.00 €
Müller Thurgau Cuvée Brut Cavit, Trentino	20.00 €
Brut Millesimato Altemasi Metodo classico, Trento Doc	28.00 €
Franciacorta Brut Cuvee Bellavista, Lombardia	44.00 €
Maximum Brut Ferrari, Trentino	48.00 €

Champagne

Moet Chandon Riserva Imperiale	66.00 €
Veuve Cliquot Ponsardin	72.00 €
Ruinart Blanc de Blancs	96.00 €
Grande Sandrée Millesime Brut Drappier (da Uve Chardonnay 55 % Pinot Nero 45%)	94.00 €
Ruinart Rosè Brut	96.00 €
Dom Perignon Vintage 2000 millesimè	215.00 €
Krug Gran Cuvee	220.00 €
Cristal Louis Roderer 2002	255.00 €

Vini bianchi

Veneto

Soave classico Doc "Sartori"	20.00 €
Soave superiore Doc "Monte Fiorentine", Ca' Rugate (da Uve Garganega)	24.00 €
Prosecco Doc - "Val del Brun"	20.00 €

Mina - Colli Conegliano Doc, Astoria 24.00 €

Lugana Ca' dei Frati 26.00 €

Friuli

Friulano d'Isonzo Cantina Produttori d'Isonzo	18.00 €
Ribolla Conte d'Attimis Colli orientali Friuli	22.00 €
Chardonnay Jerman	26.00 €
Sauvignon Jerman	28.00 €
Pinot Bianco Castelli di Spessa	28.00 €

Trentino

Nosiola Bottega dei Vinai	18.00 €
Sauvignon Bottega dei Vinai	20.00 €
Muller Thurgau Doc Terrazze della luna	20.00 €
Gewürztraminer Doc Bottega dei Vinai	20.00 €
Pinot Grigio Rulander Doc Bottega dei Vinai	22.00 €
Chardonnay Riserva Maso Torresella	32.00 €

Alto Adige

Muller Thurgau Doc Kossler	24.00 €
Weissburgunder (Pinot Bianco) St. Michael Eppan	28.00 €
Gewürztraminer Doc Murigries	26.00 €
Gewürztraminer Riserva San Valentin, San Michele Appiano	42.00 €



Vini rossi

Veneto

Bardolino classico Doc - Verona - Sartori	18.00 €
Merlot, Conte Collato - Susegana	18.00 €
Raboso, Frizzante - Fiore	18.00 €
Cabernet Conte Collalto - Susegana	20.00 €
Incrocio Manzoni 2015 Conte Collalto - Susegana	20.00 €
Valpolicella Superiore Doc , Verona Vigneti di Montegardella - Sartori	21.00 €
Valpolicella Superiore Doc , Ca' Rugate, Campo Lavei (da Uve Corvina e Rondinella)	26.00 €
Ripasso Doc - Regolo - Sartori	24.00 €
Ripasso Valpolicella Superiore Doc , Ca' Rugate (da Uve Corvina, Rondinella, Corvinone)	29.00 €
Fhigaia Serafini e Vidotto- Montello (da Uve Cabernet Franc, Cabernet-Merlot)	28.00 €
Pos de Plana Vigna Dogarina (da Uve Cabernet, Sauvignon e Raboso)	32.00 €
Rambaldo VIII Conte Collalto –Susegana (da Uve Refosco, Cabernet, Merlot, Barricato)	38.00 €
Amarone della Valpolicella Docg. 2004 I Saltari - Le Vigne di Turano	54.00 €
Valpolicella Superiore Doc, Le Vigne di Turano I Saltari Magnum	68.00 €
Amarone Docg , Bertani, 2001 (da Uve Corvina, Rondinella, Corvinone)	96.00 €
Amarone della Valpolicella DoDocg. Bolla, 1997 (da Uve Corvina, Rondinella, Corvinone)	108.00 €

Trentino

Cime terse Vigneti delle Dolomiti rosso (da uve merlot e schiava)	16.00 €
Pinot nero doc Terrazze della Luna (da uve Pinot Nero)	18.00 €

Teroldego Rotaliano Bottega dei Vinai (da Uve Teroldego)	20.00 €
Quattro Vicariati Trentino rosso doc (da uve cabernet e merlot- botti rovere)	28.00 €
Marzemino , Farfossi, Trentino Superiore	22.00 €
Lagrein Dunkel , Matri Vernacoli	20.00 €
Pinot Nero Riserva , I masi trentini	37.00 €
Lagrein Riserva , Bottega dei Vinai - Magnum	56.00 €
Teroldego , Bottega dei Vinai - Magnum	56.00 €
Lagrein Riserva Bottega dei Vinai (da uve Lagrein)	56.00 €

Alto Adige

Santa Maddalena Doc Kössler (ML. 375 - Mezza bottiglia)	9.00 €
Santa Maddalena Doc Cantina Santa Maddalena (da Uve Schiava & Lagrein)	20.00 €
Lagrein Doc Kössler, Alto Adige (da Uve Lagrein)	22.00 €
Blauburgunder Kössler (da uve Pinot Nero)	22.00 €
Blauburgunder Riserva San Michele Appiano	24.00 €
Lagrein Collection Cantina di Bolzano - gries	28.00 €
Blauburgunder Riserva Hoffstatter (da uve Pinot Nero)	42.00 €
Lagrein Riserva San Valentin, Alto Adige (da uve Pinot Nero)	42.00 €

Friuli

Schioppettino Cantina di Cormons	26.00 €
Refosco dal Peduncolo Rosso Conte d'Attimis (da Uve Teroldego)	22.00 €
Cabernet Franc Castelvecchio (da Uve Cabernet Franc)	28.00 €

Piemonte

Dolcetto d'Alba Michele Chiarlo 26.00 €

Barolo Docg Pira 46.00 €
(da Uve Nebbiolo)

Sicilia

Nero d'Avola, "Canasta" Tasca d'Almerita 2000, Magnum 115.00 €
(da Uve Nero d'Avola)

Syrah Bramasole, La Braccasca 2000 Magnum 136.00 €
(da Uve Syrah)

Nero d'Avola Chiaromonte Firriato 24.00 €

Toscana

Chianti Classico Clemente VIII, Castello di Grevepesa 22.00 €

Rosso di Montalcino Doc, Fattoria Barbi 24.00 €

Chianti Riserva Rufina Nipozzano, Marchesi Frescoboldi 38.00 €

Brunello di Montalcino Docg Le Ragnaie 2004 48.00 €
(da Uve Sangiovese Grosso)

Brunello di Montalcino Docg "Pian delle vigne", Antinori, '99 142.00 €
(da Uve Sangiovese Grosso)

Excelsius Sant'Antimo, Banfi, 1999 77.00 €
(da Uve 60% Sauvignon, 40% Merlot)

Guado al Tasso, "Bolgheri Superiore", 1999 84.00 €
(da Uve Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah)

Solaia Igt, Antinori 1999 108,00 €
(da uve Sangiovese) grosso Magnum

Brunello di Montalcino Docg Docg "Fatt. dei Barbi" Colombini 148.00 €
(da Uve Sangiovese Grosso) 1997

Tignanello Igt, Antinori 2000 105,00 €
(da Uve Sangiovese & Cabernet)

Ornellaia Bolgheri, Ornellaia, 1994 138,00 €
(da Uve Cabernet Sauvignon & Merlot)

Sassicaia Doc, Tenuta San Guido, Toscana 1999 165,00 €
(da Uve Cabernet Sauvignon & Franc)

Selezione

Vini naturali ottenuti con viti biologiche

Vigneti delle Dolomiti 28.00 €
rosso, da Uve Merlot e Lagrein - Alto Adige

Chardonnay Gaun 24.00 €
Bianco - Tenute Lageder, Alto Adige

Pinot Nero 46.00 €
Apollonia - Tenute Lageder, Alto Adige

Vini a calice

Bianchi

Alte Masi, Metodo classico, Trentino 5.00 €

Prosecco frizzante, Veneto 3.50 €

Sauvignon Trentino 4.00 €

Gewurtztraminer Alto Adige 4.50 €

Soave Classico, Veneto 4.00 €

Lugana Veneto 5.00 €

Pinot Grigio Rolander, Trentino 4.50 €

Rossi

Raboso frizzante, Veneto 4.00 €

Nero d'Avola Sicilia 4.00 €

Merlot o cabernet del piave Veneto 4.00 €

Blauburghunder Alto Adige 5.00 €

Chianti classico Toscana 4.00 €

Teroldego Trento 4.50 €

Schioppettino Friuli 5.00 €

Dolcetto d'alba Piemonte 5.00 €

Ripasso della Valpolicella Veneto 6.00 €

Amarone Doc 2004 8.00 €

Dolci

Ruperere Trentino 5.00 €

Passito di Pantelleria 5.00 €

Vini in caraffa

1/4 Litro - 1/2 litro 5.00 € - 8.00 €

1 Litro 14.00 €

Acqua dolomia 1/2 litro 2.50 €

Acqua dolomia 1 litro 3.50 €



Primi First courses

Gnocchi di polenta con burro fuso e ricotta affumicata Gnocchi with polenta melted butter and parmesan	8.00 €
Pappardelle ai funghi Mushrooms pappardelle	8.00 €
Canederli al burro fuso o in brodo Canederli with broth	8.00 €
Spatzle alla tirolese Spatzle served with speck & cream	8.00 €
Casunziei alla cadarina Home made typical ravioli	8.00 €
Zuppe del giorno Soupe of the day	8.00 €
Spaghetti alla Carbonara / Amatriciana	8.00 €
Penne alla Bolognese / Pomodoro e basilico Penne Bolognese / Tomato and basil	8.00 €

Secondi Main courses

Formaggio ai ferri, funghi e polenta Grilled cheese plate with mushrooms and polenta	12.00 €
Tagliata di manzo al rosmarino Beef "tagliata" with rosemary	12.50 €
Hamburger 180gr + patatine fritte con bacon o pomodoro Hamburger 180gr with french fries with bacon or tomato	12.00 €
Goulash di manzo e polenta Goulasch beef and polenta	13.00 €
Tagliere affetati e formaggi Local sliced cheese, ham and salami	mini 8,00 € maxi 12,00 €
Cotoletta alla milanese + patate fritte Wiener schnitzel with french fries	10.00 €
Wurstel ai ferri + patatine fritte Hot dog with french fries	8.00 €
Uova speck e patate Eggs, speck and potatoes	8.00 €
Piatto unico "la stube" Polenta, formaggio ai ferri, funghi, goulash di manzo, canederli Polenta, mushrooms, grilled cheese, beef goulash and canederli	18.00 €

Menu del giorno Menu of the day

Primo First	7.00 €
Secondo Main course	8.00 €
Contorno Side dish	3.00 €
Speedy menu (primo, secondo con contorno) Speedy menu (first, main course, side dish)	13.00 €
Coperto service € 1,00	

Pizza non stop!

Tutte le pizze sono con pomodoro e mozzarella
 All pizzas with tomato and mozzarella

MARGHERITA pomodoro e mozzarella tomato and mozzarella	5.00 €
CADORINA Pastin e patate Sausages and potatoes	8.00 €
PRIMO AMORE Pomodorini e rucola Cherry tomatoes and arugula	7.00 €
GIAU Speck e gongorzola Ham speck and cheese gorgonzola	7.00 €
MONTANARA Würstel, speck Würstel, speck	7.00 €
HAWAI Prosciutto cotto e ananas Ham and pineapple	7.00 €
DIAVOLA Salamino piccante peperoni Spiced salami and peppers	7.00 €
CAPRICCIOSA Prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive Ham, mushrooms, artichokes, olives	8.00 €
PROSCIUTTO E FUNGHI Ham and mushrooms	7.00 €
PROSCIUTTO E BRIE Ham and Brie cheese	7.00 €
PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI GRANA Parma Ham and Parmesan flakes	7.00 €



SAN DANIELE rucola e pomodorini Parma Ham, rocket and cherry tomatoes	9.00 €
TONNO E CIPOLLA Tuna and onion	7.00 €
ROSA gamberetti rucola e maionese Shrimps, arugula and mayonnaise	€ 9,00
DELICATA Stracchino, rucola e pomodorini Soft cheese, arugula and cherry tomatoes	€ 8,00
DIAVOLA montanara salamino piccante e funghi Spicy salame and mushrooms	€ 8,00
ESAGERATA Pancetta peperoni e carciofini Bacon, peppers and artichokes	€ 8,00
VEGETARIANA Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 8,00
PATATOSA Patatine fritte French fries	€ 9,00
BOMBA! Sopressa, carciofini, funghi, peperoni, tabasco Salami, artichokes, mushrooms, peppers, tabasco	€ 9,00
VIENNESE Würstel peperoni e melanzane Würstel, peppers and eggplant	€ 9,00
Ogni ingrediente aggiunto + € 1,00 Each added ingredient	

Insalatone Complete salad

PELMO Insalata, carote, pomodori, mozzarelline, gamberetti, mais Salad, carrot, cherry tomato, white cheese, shrimps, sweet corn	9.00 €
CAESAR SALAD ANTELAO Insalata, petto di pollo, crostini di pane, scaglie di grana Salad, chicken breast, croutons, grana	9.00 €
ANTELAO Insalata, tonno, uova, olive, pomodoro Salad, tuna eggs, cherry tomato, olives	8.00 €
BORCA Insalata, gorgonzola, mela, noci, speck Salad, gorgonzola cheese, apple, nuts, speck	8.00 €
CAPRESE Pomodoro, mozzarella, rucola Stomato, white cheese, rocket	9.00 €
TIROLESE Insalata, würstel formaggio Dobbiaco Salad, würstel, Dobbiaco cheese	9.00 €

Angolo dolce Sweet corner

Dolce del giorno Cake of the day	3.50 €
Strudel / con panna Strudel / whipped cream	3.50 € / 4.00 €
Gelato alla vaniglia e frutti di bosco caldi Hot love with vanilla ice cream and hot raspberries	5.00 €
Tartufo bianco e nero e misto Black or white truffle ice cream	3.50 €

Snack in vetrina Various snacks

PUCCIA - typical bread vedi ingredienti in vetrina	4.00 €
PANINI FARCITI - sandwiches vedi ingredienti in vetrina	4.00 € / 5.00€
Tramezzini - sandwiches vedi ingredienti in vetrina	4.00 €
Piadina vedi ingredienti in vetrina	5.00 €
Patatine fritte French fries	3.00 €
Toast prosciutto cotto e formaggio	3.50 €

In mancanza di fresco potremmo utilizzare prodotti surgelati come per il pane e la base pizza
In the absence of fresh frozen product could be used as the basis for bread and pizza.

Vini e birre Wine and beers

Vino bianco e rosso White and red wine	¼ lt 3.00 € ½ lt 6.00 € 1 lt 10.00 €
Prosecco Muller spumante	2.50 € 3.00 €
Ampia scelta di vini al calice Wide selection of wines by the glass	



Birra Forst	cl. 0.20	2.50 €
	cl. 0.40	4.50 €
	cl. 0.50	5.00 €
Birra Brand	cl. 0.20	2.50 €
	cl. 0.40	5.00 €
	cl. 0.50	5.00 €
Birra weizen erdinger cl. 0,50		5.00 €
Birre in bottiglia		3.00 €

Bibite ed acqua Drinks & water

Spremuta di arancia Orange juice		3.50 €
Acqua naturale e frizzante Still & sparkling water	½ lt	1.50 €
	1 lt	2.50 €
Bibite varie Coca cola, fanta lemonsoda...		2.50 €
Succhi di frutta Fruit juice		2.50 €
Bombardino		3.50 €
Caffè Coffee		1.50 €
Caffè shakerato Coffee shake		2.50 €
Cioccolata calda/con panna Hot chocolate / with whipped cream	3.00 / 3.50 €	
Sky wasser		2.50 €
Miscelati Mixed		5.00 €
Grappe speciali e tipiche	2,50 / 3,00 / 4,00 €	
Amari	2,50 / 3.00 €	

Aperitivi Aperitifs

Analcolici	2.50 €
Americano	4.00 €
Sprizzone aperol / campari	3.00 €
Bloody Mary	4.00 €
Negroni	4.00 €
Succo di pomodoro condito	3.00 €



MEETING ROOM
Dolomiti

Dispone di 33 camere, singole, doppie e matrimoniali, tutte confortevolmente arredate. Con frigobar, televisore LCD, cassaforte digitale, collegamento ad internet gratuito, temperatura regolabile, spazioso bagno con grande box doccia, asciugasalviette e asciugacapelli. I più esigenti possono disporre di junior suite oppure della suite panoramica 3263.

WELLNESS CENTER

le Coccole

Per rilassarvi con le armonie d'acqua della grande vasca idromassaggio, l'area relax con la tisaneria, la sauna, il bagno di vapore con il cielo stellato e aromaterapia, le essenze delle nostre docce emozionali, la fontana di ghiaccio, i tantissimi massaggi e i trattamenti di bellezza con prodotti naturali, il lettino solarium. E nelle belle giornate si può prendere il sole nei lettini della terrazza esterna.

FIVE DISCO DINNER

Il new FIVE disco è aperto tutti i sabati dalle 22 alle 04. Qui si può ballare con la musica dei nostri selezionati DJ, bere un'ottimo drink o una birra e mangiare un buon panino caldo o uno snack. L'ingresso è quasi sempre libero ad eccezione di serate o festività particolari.



L'accogliente Ristorante "La Cima" con vista sul Monte Pelmo vi attende a pranzo e a cena. La nostra specialità sono i filetti ma da provare anche tutti i piatti Cadorini, Ampezzani e Regionali fatti dai nostri Chef.

Happy Park

BORCA DI CADORE • DOLOMITI

L'Happy Park, una nuova area adiacente all'albergo di circa 10.000 mq. a misura di famiglie e sportivi, comprende: il bellissimo parco giochi accessibile anche ai passeggini e carrozzine, il campo da calcetto su erba, una conchiglia in legno per manifestazioni e spettacoli. Campo da tennis "Le Rochette", il campo tennis-calcetto "Monte Antelao" e il campo da bocce "Monte Pelmo". Tutti su prato sintetico ed illuminati, con l'istruttore e noleggio racchette con palline. Snack bar gelateria con terrazza esterna, spogliatoi e docce. In inverno una bellissima pista di pattinaggio su ghiaccio di 600 mq con noleggio pattini.

HOTEL ANTELAO ****

sport & wellness
Via Roma,11 – 32040 – Borca di Cadore – Belluno
Tel +39 0435 482563
www.hotelantelao.it | info@hotelantelao.it