

Menù

antipasti, Vorspeise, starters

TAGLIERE € 16

salumi artigianali "Qualità Trentino" (speck, salame, coppa e lardo), giardiniera di verdure fatta in casa, formaggi locali selezionati, mostarda di cipolle rosse fatta in casa

handwerklich hergestellte Wurstwaren "Qualità Trentino" (Speck, Salami, Coppa und Schmalz), hausgemachter süß-saures Gemüse, typische Käse, hausgemachter roter Zwiebelsenf

"Trentino Quality" artisan cured meats (speck, salami, coppa and lard;), home-made vegetable "Giardiniera", local cheese, home-made red onion mustard

CARNE SALADA € 14

carpaccio di carne di manzo con scaglie di Trentingrana e giardiniera di verdure fatta in casa

Rindercarpaccio mit Trentingrana-Flocken und hausgemachter süß-saures Gemüse
beef carpaccio with Trentingrana flakes and homemade vegetable

TROTA IN SAOR € 13

trota fresca marinata in aceto, vino bianco, cipolla, uvetta con polenta e cavolo cappuccio

Frische Forelle in Essig und Weißwein mariniert, mit Zwiebeln und Sultaninen, Polenta und Kraut
fresh trout marinated in vinegar and white wine with onion and raisins, polenta and sliced cabbage

piatto del rifugio € 20

canederlo, strangolaprete, gulasch di manzo alla trentina, polenta, cavolo cappuccio, funghi e formaggio

Brotknödel, Brot und Spinatknödeln, Rindergulasch mit leicht gewürztem Paprika, Polenta, Pilzen, Kraut, Käse
bread and spinach gnocchi, Trentino-style bread dumplings, beef stew with slightly spicy paprika, polenta with mushrooms and sliced cabbage and cheese

primi piatti, Erster Gang, first courses

BIGOLI € 13

pasta fatta in casa con sugo alle sarde del Lago di Garda

hausgemachte frische Eierteigwaren mit Sardinen vom Gardasee
homemade fresh pasta with sardines from Lake Garda

PENNETTE € 12

pasta di semola di grano duro con sugo ai FUNGHI E LUCANICA, Trentingrana (oppure al POMODORO FRESCO / RAGU')

Hartweizengrieß Pennette Pasta mit Pilzen und typische frische Salami, Trentingrana-Käse (auch mit Tomatensauce oder Fleischsauce)
durum wheat bran pennette with mushrooms and fresh salami, Trentingrana cheese (also with tomato sauce or meatsauce)

ORZOTTO € 12

orzo risottato alle mele bio e rosmarino fresco del Monte Calino, Trentingrana

Gerste mit Bio-Äpfeln und frischem Rosmarin aus Monte Calino, Trentingrana-Käse
barley with organic apples and fresh rosemary from Monte Calino, Trentingrana cheese

CANEDERLI € 12

gnocchi di pane, speck, salame con burro fuso e Trentingrana

Brotknödel mit Knoblauchsalami und Speck mit zerlassene Butter und Trentingrana-Käse
Trentino-style bread dumplings with fresh salami and speck with melted butter and Trentingrana cheese

STRANGOLAPRETI € 12

gnocchi di pane e spinaci con burro fuso alla salvia e Trentingrana

Brot und Spinatknödeln mit geschmolzener Salbeibutter und Trentingrana-Käse
bread and spinach gnocchi with melted sage butter and Trentingrana cheese



RIFUGIO SAN PIETRO

Menù



secondi piatti, Hauptgericht, second courses

GULASCH ALLA TRENTINA € 18

spezzatino di manzo alla paprica leggermente piccante con polenta, funghi e cavolo cappuccio

Rindergulasch mit leicht gewürztem Paprika mit Polenta, Pilzen und Kraut

beef stew with slightly spicy paprika, polenta with mushrooms and sliced cabbage

CONIGLIO ALLA CACCIATORA € 17

con sugo ai funghi e verdure con polenta e cavolo cappuccio

Kaninchen nach Cacciatora Art (mit Pilzen und Gemüse) mit Polenta und Kraut

rabbit stew with mushrooms and vegetables, polenta and sliced cabbage

STINCO DI MAIALE AL FORNO € 17

cotto a bassa temperatura con polenta, funghi e cavolo cappuccio

gebratene Schweinshaxe mit Polenta, Pilzen und Kraut

baked pork shank with polenta, mushrooms and sliced cabbage

TORTEL DI PATATE € 16

schacciata di patate con formaggio alla piastra, funghi e cavolo cappuccio

Gebackene Kartoffelpuffer mit gegrilltem Käse, Pilzen und Kraut

potato pancake with grilled cheese, mushrooms and sliced cabbage

contorni, Beilagen, side dishes

INSALATA MISTA gemischter Salat / mixed salad € 5

PATATE CON LA BUCCIA Kartoffeln mit Schale / skinned potatoes € 5

POLENTA Molino Pellegrini € 5

FUNGHI Pilzen / mushrooms € 5

dolci fatti in casa, Hausgemachte Kuchen, homemade cakes

STRUDEL € 5

Strudel di mele del rifugio (mele e cicliege - mele, pere, noci e cioccolato)

Hüttenstrudel (mit Äpfeln und Kirschen - mit Äpfeln, Birnen, Walnüssen, Schokolade)

refuge strudel (apples and cherries - with apples, pears, walnuts, chocolate)

TORTA DI CAROTE E MANDORLE € 5

Karotten und Mandel Kuchen / carrots and almonds cake

CROSTATA € 6

con farina di frutta secca e confettura al mirtillo

Torte mit Trockenobstmehl, Zimt, Heidelbeerkonfitüre / tart with dried fruit flour, cinnamon, blueberry jam

DOLCE SAN PIETRO € 6

Torta di ricotta con miele trentino, cioccolato, in cialde di pan biscotto e crema pasticcera al vin brulé

Ricottakuchen mit Honig, Schokolade, in Biskuitwaffeln mit Glühweinsauce

ricotta cake with honey, chocolat, in biscuit waffles and mulled wine sauce

bevande



aperitivi / aperitif

- Blù Riva spumante brut € 4
- Brezza Riva Brut Trento DOC € 5
- Spritz aperol/campari € 5
- Spritz Malghito € 5
- Hugo € 5
- Spritz analcolico San Pietro € 5
- Crodino/Campari soda 10 cl € 3

bibite / Getränken / drinks

- Acqua min. / Mineralwasser / Mineral water 50 cl € 1,50
- Coca cola 33 cl / Coca cola zero 33 cl € 3,50
- Lemonsoda 33 cl / Fanta 33 cl € 3,50
- Té al limone/ Zitronentee / lemon tea 33 cl € 3,50
- Tè alla pesca / Pfirsich Tee / peach tea 33 cl € 3,50
- Succo di frutta / Fruchtsaft / fruit juice 20 cl € 3,50
- Succo mirtillo / Heidelbeere / Bilberry 20 cl € 4

birre / Bier / beer

SCHNEIDER BIER

- Original weissbier 50 cl € 6
- No alcol weissbier 50 cl € 6
- Kristal weissbier 50 cl € 6
- Aventinus weizen-doppelbock 50 cl € 6,50

FORST

alla spina / vom Fass / draft:

- birra bionda, rotonda corposa e dissetante*
- Kronen 30 cl € 4 / 50 cl € 5
- Radler 30 cl € 4 / 50 cl € 5



IMPAVIDA birra artigianale / craft beer 44 cl

Pelèr italian pilsner 4,8% vol: *note floreali ed erbacee* € 6

Moxie APA 5,5% vol: *ambrata, note agrumate e resinose* € 6

Vivienne Vienna lager 4,8% vol: *ambrata, profumi di caramello, frutta secca, biscotti* € 6

Free Solo session IPA 3,5% vol: *gentile ma decisa, note tropicali* € 6

Chain Breaker IPA 6,1% vol: *note agrumate, resinose, tropicale* € 6

Tropic Thunder DDH NEIPA 6,2% vol: *aromi di frutta tropicale, pompelmo e albicocca* € 6

spirits

- Grappa bianca trentina € 4
- Grappe aromatiche e monovitigno € 5
- Grappe invecchiate da € 6
- Grappe aromatizzate alle erbe € 5
- Grappe speciali € 7
- Liquori / liquori alla frutta € 4
- Amari € 4 / € 5

caffetteria

- Espresso € 1,50
- Espresso doppio / doppelter Espresso / double espresso € 3
- Cappuccino € 2,50
- Cappuccino grande / grosser Cappuccino / big cappuccino € 4,5
- Caffè americano € 2
- Orzo piccolo / orzo grande € 2 / € 2,50
- Espresso corretto / mit Grappa / with grappa € 2,50
- Te caldo / Heißen Tee / warm tea € 2

vini



VINO IN BOTTIGLIA

bollicine:

Blù Riva spumante Brut - *Agraria di Riva* € 18

Brezza Riva Brut Trento DOC metodo classico - *Agraria di Riva* € 30

bianco:

Chardonnay "Vista Lago" Trentino superiore DOC bio - *Agraria di Riva* € 20

Nosiola Folada IGT bio - *Pisoni* € 20

Müller Thurgau Trentino DOC bio - *Agraria di Riva* € 18

Gewürztraminer Trentino superiore DOC bio - *Agraria di Riva* € 22

rosato:

Schiava rosata "Vista Lago" Trentino DOC bio - *Agraria di Riva* € 18

rosso:

Lagrein "Vista Lago" Trentino DOC - *Agraria di Riva* € 22

Marzemino ai Dossi Trentino DOC - *Longariva* € 26

Teroldego Rotaliano DOC - *Endrizzi* € 23

Rebo bio IGT - *Pisoni* € 29

Gèrè "Vista Lago" Trentino superiore DOC - *Agraria di Riva* € 26

VINO DELLA CASA **calice 10 cl / caraffa 50 cl**

Chardonnay - Vigneti delle Dolomiti IGT calice 10 cl € 4 / 50 cl € 9

Rosato - Vigneti delle Dolomiti IGT calice 10 cl € 4 / 50 cl € 9

Merlot - Vigneti delle Dolomiti IGT calice 10 cl € 4 / 50 cl € 9