

# 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, pane**

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

*"Trentino Quality" artisan cured meats (speck, salami, coppa and lard;), homemade sweet and sour vegetable, local cheese, homemade red onion mustard, bread*

### 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 sweet and sour vegetable*

### PIATTO DEL RIFUGIO € 20

**canederlo, strangolaprete, spezzatino di cervo, polenta, crauti, funghi e formaggio**

*Brotknödel, Brot und Spinatknödeln, Hirschgulasch, Polenta, Pilzen, Sauerkraut, Käse*

*bread and spinach gnocchi (Trentino-style bread dumplings), venison stew, polenta, mushrooms, sauerkraut, local cheese*

## primi piatti, Erster Gang, first courses

### BIGOLI FATTI IN CASA ALLE SARDE DEL GARDA € 14

*hausgemachte Nudeln mit Sardinen vom Gardasee / homemade pasta with sardines from Lake Garda*

### MACCHERONCINI FATTI IN CASA AI FUNGHI, LUCANICA E TRENTINGRANA € 13

*hausgemachte Eierteigwaren mit Pilzen und typische frische Salami, Trentingrana-Käse (oder Tomatensauce/Fleischsauce)*

**O CON SALSA DI POMODORO O RAGÙ**

*homemade fresh egg pasta with mushrooms and fresh salami, Trentingrana cheese (or tomato sauce or meatsauce)*

### ORZOTTO € 12

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

*Gerste mit Äpfeln und frischem Rosmarin aus Monte Calino, Trentingrana-Käse  
barley with 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*



# Menù



## secondi piatti, Hauptgericht, second courses

**SPEZZATINO DI CERVO**, polenta, funghi e crauti € 18

*Hirschgulasch* mit Polenta, Pilzen und Sauerkraut

*venison stew* with polenta, mushrooms and sauerkraut

**CONIGLIO ALLA CACCIATORA**, (con funghi e verdure) polenta e crauti € 17

*Kaninchen* nach Cacciatora Art (mit Pilzen und Gemüse) mit Polenta und Sauerkraut

*rabbit stew* with mushrooms and vegetables, polenta and sauerkraut

**STINCO DI MAIALE AL FORNO**, polenta, funghi e crauti € 17

*gebratene Schweinshaxe* mit Polenta, Pilzen und Sauerkraut

*baked pork shank* with polenta, mushrooms and sauerkraut

**TORTEL DI PATATE**, schiacciata di patate con formaggio alla piastra, funghi e crauti € 16

*gebackene Kartoffelpuffer* mit gegrilltem Käse, Pilzen und Sauerkraut

*potato pancake* with grilled cheese, mushrooms and sauerkraut

**WÜRSTEL ARTIGIANALI CIS 1889**, crauti, patate, polenta, salsa del rifugio € 14

*CIS-Metzerwurst* mit Sauerkraut, Kartoffel, Polenta und Hüttensauce

*CIS butcher's sausage* with sauerkraut, potato, polenta and hut sauce

## contorni, Beilagen, side dishes

**POLENTA** Molino Pellegrini € 5

**FUNGHI** Pilzen / mushrooms € 5

**PATATE CON LA BUCCIA** € 5

*Kartoffels mit Schale / jacket potatoes*

**CRAUTI** Sauerkraut € 5

**INSALATA MISTA** gemischter Salat / mixed salad € 5

**PATATE FRITTE** Pommes frites / french fries € 5

## dolci fatti in casa, Hausgemachte Kuchen, homemade cakes

**STRUDEL DI MELE** con salsa al vin brulè e panna montata € 6

*Äpfelstrudel / Applestrudel*

**TORTA DI CAROTE E MANDORLE** con panna montata € 5

*Karotten und Mandel Kuchen / carrots and almonds cake*

**CROSTATA MORBIDA** con panna montata € 6

con farina di frutta secca, profumo di cannella e confettura al mirtillo

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

**DOLCE SAN PIETRO** € 6

**Tortino cremoso di ricotta e mascarpone con salsa ai frutti rossi e pan biscotto al cioccolato**

*Ricotta- und Mascarpone-torte mit roter Beerensauce und Schokoladenstreuseln*

*ricotta and mascarpone cheese pie with red fruit sauce and chocolate crumbs*

# 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 75 cl € 3
- 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 / Bluberry 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 € 5,5
- Radler 30 cl € 4 / 50 cl € 5,5

### **IMPAVIDA birra artigianale / craft beer** 44 cl

- Free Solo** session IPA 3,5% vol: gentile ma decisa, note tropicali € 6
- Pelèr** italian pilsner 4,8% vol: note floreali ed erbacee € 6
- Vivienne** Vienna lager 4,8% vol: ambrata, profumi di caramello, frutta secca, biscotti € 6
- Moxie** APA 5,5% vol: ambrata, note agrumate e resinose € 6
- Pacific Cold** IPA 5,6% vol: profumi audaci, estrama bevibilità, voglia di osare € 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 & hot drink

- 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/with Grappa € 2,50
- Te caldo / Heißen Tee / warm tea € 2
- Vin brulè € 4,5
- Bombardino € 4

# 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 Vallagarina IGT - *Grigolli Bruno* € 22

Gewürztraminer Alto Adige DOC - *Abbazia Novacella* € 26

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

Nosiola Folada IGT bio - *Pisoni* € 21

### **rosato:**

Dumalis Vallagarina IGT- *Grigolli Bruno* € 20

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

### **rosso:**

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

Lagrein Trentino IGP - *Endrizzi* € 24

Pinot Nero bio "Vigneti delle Dolomiti" IGT - *Pisoni* € 26

Rebo IGT bio - *Pisoni* € 28

Teroldego "Vigneti delle Dolomiti" IGT - *Agraria di Riva* € 23

Teroldego Rotaliano riserva "Castel Firmian" - *Mezzacorona* € 28

## VINO DELLA CASA **c<alice 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