

Menù

antipasti, Vorspeise, starters

TAGLIERE € 16

salumi artigianali "Qualità Trentino" Parisi: 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" Parisi: Speck, Salami, Coppa und Schmalz. hausgemachter süß-saures Gemüse, typische Käse, hausgemachter roter Zwiebelsenf

Parisi "Trentino Quality" artisan cured meats: speck, salami, coppa and lard. Home-made vegetable "Giardiniera", local cheese, home-made red onion mustard

CARNE SALADA € 13

carpaccio di carne di manzo "Bertoldi" 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

primi piatti, Erster Gang, first courses

BIGOLI CON LE SARDE € 13

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

hausgemachte frische Eierteigwaren mit Sardinen vom Gardasee

homemade fresh egg pasta with sardines from Lake Garda

MACCHERONCINI € 13

pasta all'uovo fatta in casa con sugo ai funghi e lucanica, Trentingrana (oppure con salsa di pomodoro fresco o ragù)

hausgemachte frische Eierteigwaren mit Pilzen und typische frische Salami, Trentingrana-Käse

(auch mit Tomatensauce oder Fleischsauce)

homemade fresh egg pasta 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

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

CANEDERLI € 12

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

Brotknödel mit Knoblauchsalami und Speck mit zerlassene Buffet und Trentingrana-Käse

Trentino-style bread dumplings with fresh salami and speck with melted butter and Trentingrana cheese

ZUPPA DI GULASCH € 13

zuppa di verdure e carne di manzo, paprica, canederlo

Gulaschsuppe mit Canederlo / vegetable and beef soup, paprika with canederlo



RIFUGIO SAN PIETRO

Menù



secondi piatti, Hauptgericht, second courses

SPEZZATINO DI CERVO € 18

profumato al cioccolato con polenta, funghi e crauti
Hirschgulasch mit Schokoladengeschmack, Polenta, Pilzen und Sauerkraut
chocolate-flavoured venison stew with polenta, mushrooms and sliced sauerkraut

CONIGLIO ALLA CACCIATORA € 17

con sugo ai funghi e verdure, polenta e cavolo crauti
Kaninchen nach Cacciatora Art mit Pilzen, Polenta und Sauerkraut
rabbit stew with mushrooms, polenta and sliced sauerkraut

STINCO DI MAIALE AL FORNO € 17

cotto a bassa temperatura con polenta, funghi e crauti
gebratene Schweinshaxe mit Polenta, Pilzen und Sauerkraut
baked pork shank with polenta, mushrooms and sliced sauerkraut

BRASATO DI MANZO € 18

profumato al teroldego con sugo alle verdure, polenta, funghi e crauti
geschmortes Rindfleisch in Teroldego-Rotwein mit Gemüsesauce, Polenta, Pilzen und Sauerkraut
braised beef in teroldego red wine with vegetable gravy, polenta, mushrooms and sliced sauerkraut

TORTEL DI PATATE € 16

schacciata di patate con formaggio alla piastra, funghi e crauti
Gebackene Kartoffelpuffer mit gegrilltem Käse, Pilzen und Sauerkraut
potato pancake with grilled cheese, mushrooms and sliced sauerkraut

contorni, Beilagen, side dishes

INSALATA MISTA *gemischter Salat / mixed salad* € 5

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

FAGIOLI BORLOTTI *Borlotti-Bohnen / borlotti beans* € 5

POLENTA Molino Pellegrini € 5

CRAUTI Sauerkraut € 5

FUNGHI Pilzen / mushrooms € 5

dolci fatti in casa, Hausgemachte Kuchen, homemade cakes

STRUDEL € 5

Strudel di mele, pere, noci e gocce di cioccolato,
Apfel-, Birnen- und Walnusstrudel mit Schokoladentropfen / apple, pear, walnut and chocolate drops strudel

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 e nocciole in cialde di pan biscotto con crema al cioccolato
Ricottakuchen mit Honig und Walnüssen in Biskuitwaffeln und Schokoladensauce
ricotta cake with honey and walnuts in biscuit waffles and chocolate sauce