



## Rifugio San Pietro

MONTE CALINO

### antipasti Vorspeise, starters

#### TAGLIERE € 17

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*

#### SAPORI DI LAGO € 17

bocconcini di salmerino e trota marinati, sarde in saor, polenta insalatina di capussi

*marinierter Saibling, Forelle und Sardinen mit Polenta und Krautsalat*

*marinated char, trout and sardines with polenta and cabbage salad*

### primi piatti Erster Gang, first courses

#### MACCHERONCINI € 13

pasta all'uovo fatta in casa con sugo ai funghi e lucanica, Trentingrana

*Hartweizennudeln mit Pilzen und typische frische Salami,, Trentingrana-Käse*

*durum wheat pasta with mushrooms and fresh salami, Trentingrana cheese*

#### SPAGHETTONI € 13

pasta all'uovo fatta in casa con salsa di pomodoro e basilico o ragù di carne, Trentingrana

*hausgemachte Eiernudeln mit Tomaten-Basilikum-Sauce oder mit Fleischsauce, Trentingrana-Käse*

*home-made egg pasta with tomato and basil sauce or meat sauce, Trentingrana cheese*

#### ORZOTTO € 13

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 € 13

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 € 13

gnocchi di pane e 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*

# Rifugio San Pietro

MONTE CALINO



## secondi piatti *Hauptgericht, second courses*

### **SPEZZATINO DI CERVO** € 19

profumato al cioccolato con polenta, funghi e cavolo capuccio

*Hirschgulasch mit Schokoladengeschmack, Polenta, Pilzen und Kraut*

*chocolate-flavoured venison stew with polenta, mushrooms and sliced cabbage*

### **CONIGLIO ALLA CACCIATORA** € 17

con sugo ai funghi e verdure, polenta e cavolo capuccio

*Kaninchen nach Cacciatora Art mit Pilzen, Polenta und Kraut*

*rabbit stew with mushrooms, polenta and sliced cabbage*

### **STINCO DI MAIALE AL FORNO** € 17

cotto a bassa temperatura con polenta, funghi e cavolo capuccio

*gebratene Schweinshaxe mit Polenta, Pilzen und Kraut*

*baked pork shank with polenta, mushrooms and sliced cabbage*

### **BRASATO DI MANZO** € 19

profumato al teroldego con sugo alle verdure, polenta, funghi e cavolo capuccio

*geschmortes Rindfleisch in Teroldego-Rotwein mit Gemüsesauce, Polenta, Pilzen und Kraut*

*braised beef in teroldego red wine with vegetable gravy, polenta, mushrooms and sliced cabbage*

### **TORTEL DI PATATE** € 15

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

*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

## dolci fatti in casa *Hausgemachte Kuchen / homemade cakes*

### **STRUDEL DI MELE** € 5

*Apfelstrudel / apple strudel*

### **TORTA DI CAROTE E MANDORLE** delle Giudicarie € 5

*Karotten und Mandel Kuchen / carrots and almonds cake*

### **CROSTATATA** con farina di frutta secca, profumo di cannella e confettura al mirtillo € 5

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

### **DOLCE SAN PIETRO** strati di cioccolato e ricotta in cialda di pasta biscotto con fruttati di bosco € 5

*Schokoladen- und Ricottaschicht in einer Biskuitteigwaffel mit Beeren*

*layers of chocolate and ricotta cheese in a biscuit dough wafer with berries*



# bevande

## birre / Bier / beer

**FORST** alla spina / vom Fass / draft:

Kronen 30 cl € 4 / 50 cl € 5

Radler 30 cl € 4 / 50 cl € 5

**IMPAVIDA** 44 cl:

"Vivienne" vienna lager € 6

"Free Solo" session ale € 6

"Moxie" APA € 6

"Chain Breaker" IPA € 6

"Pacific cold" IPA € 6

"Pelèr" pilsner € 6

"Tropic Thunder" DDH neipa € 6

Weissbier € 6

Helles € 6

**SCHNEIDER BIER** 50cl :

Schneider original weissbier € 6

Schneider no alcol weissbier € 6

Schneider Kristal weissbier € 6

Schneider's Bayrisch hell € 6

Schneider LoveBeer weissbier € 6

Schneider Aventinus weizen-doppelbock € 6,5

## 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

## aperitivi / aperitif

Bollicine Trentine "vista lago" Blù Riva spumante brut € 4

Metodo Classico Brezza Brut Agririva € 5

Spritz aperol/campari € 6

Spritz Malghito € 6

Hugo € 6

Spritz analcolico San Pietro € 5

Crodino/Campari soda 10 cl € 3

## bibite / Getränken / drinks

Acqua minerale / Mineralwasser / Mineral water 50 cl € 1,5

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 20cl € 4,00

## caffetteria

Espresso € 1,5

Espresso doppio € 3

Cappuccino € 2,5

Caffè americano € 2

Orzo piccolo / orzo grande € 2 / € 2,50

Espresso corretto / mit Grappa / with grappa € 2,5

Te caldo / Heißen Tee / warm tea € 2





# vini

## I NOSTRI VINI IN BOTTIGLIA

### ***bollicine:***

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

Rosa Riva vino spumante rosato Brut – *Agraria di Riva* € 18

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

Pisoni Brut riserva € 40

### ***bianco:***

Chardonnay "Vista Lago" Trentino superiore DOC bio – *Agraria di Riva* € 22

Nosiola Folada IGT bio – *Pisoni* € 22

Müller Thurgau Trentino DOC bio – *Agraria di Riva* € 22

Gewürztraminer Trentino superiore DOC bio – *Agraria di Riva* € 25

### ***rosato:***

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

### ***rosso:***

Lagrein "Vista Lago" Trentino DOC – *Agraria di Riva* € 23

Marzemino ai Dossi Trentino DOC – *Longariva* € 27

Teroldego Rotaliano DOC – *Endrizzi* € 27

Rebo bio IGT – *Pisoni* € 35

Gèrè "Vista Lago" Trentino superiore DOC – *Agraria di Riva* € 27

## VINO AL CALICE

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

# ristorante

**dalle 12 alle 14.30** from 12 to 14.30 am

## antipasti, Vorspeise, starters

### **TAGLIERE € 17**

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 "Qualität 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*

### **SAPORI DI LAGO € 17**

bocconcini di salmerino e trota marinati, sarde in saor, polenta insalatina di capussi

*marinierter Saibling, Forelle und Sardinen mit Polenta und Krautsalat*

*marinated char, trout and sardines with polenta and cabbage salad*

## primi piatti, Erster Gang, first courses

### **MACCHERONCINI € 13**

pasta all'uovo fatta in casa con sugo ai funghi e lucanica, Trentingrana

*Hartweizennudeln mit Pilzen und typische frische Salami,, Trentingrana-Käse*

*durum wheat pasta with mushrooms and fresh salami, Trentingrana cheese*

### **SPAGHETTONI € 13**

pasta all'uovo fatta in casa con salsa di pomodoro e basilico o ragù di carne, Trentingrana

*hausgemachte Eiernudeln mit Tomaten-Basilikum-Sauce oder mit Fleischsauce, Trentingrana-Käse*

*home-made egg pasta with tomato and basil sauce or meat sauce, Trentingrana cheese*

### **ORZOTTO € 13**

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 € 13**

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 € 13**

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

*Brotnödel 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*

## secondi piatti, Hauptgericht, second courses

### **SPEZZATINO DI CERVO € 19**

profumato al cioccolato con polenta, funghi e cavolo capuccio  
*Hirschgulasch mit Schokoladengeschmack, Polenta, Pilzen und Kraut*  
*chocolate-flavoured venison stew with polenta, mushrooms and sliced cabbage*

### **CONIGLIO ALLA CACCIATORA € 17**

con sugo ai funghi e verdure, polenta e cavolo capuccio  
*Kaninchen nach Cacciatora Art mit Pilzen, Polenta und Kraut*  
*rabbit stew with mushrooms, polenta and sliced cabbage*

### **STINCO DI MAIALE AL FORNO € 17**

cotto a bassa temperatura con polenta, funghi e cavolo capuccio  
*gebratene Schweinshaxe mit Polenta, Pilzen und Kraut*  
*baked pork shank with polenta, mushrooms and sliced cabbage*

### **BRASATO DI MANZO € 19**

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

### **TORTEL DI PATATE € 15**

schacciata di patate con formaggio alla piastra, funghi e cavolo capuccio  
*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

# qualcosa di dolce...

dolci fatti in casa

Hausgemachte Kuchen / homemade cakes

## **STRUDEL DI MELE E CILIEGIE € 5**

Apfel und Kirschen strudel / apple&cherries strudel

## **TORTA DI CAROTE E MANDORLE € 5**

Karotten und Mandel Kuchen / carrots and almonds cake

## **CROSTATA € 5**

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

## **DOLCE SAN PIETRO € 5**

strati di mousse al cioccolato e ricotta in cialda di pasta biscotto con frutti di bosco  
Schokoladen und Ricottaschicht in einer Biskuitteigwaffel mit Beeren  
layers of chocolate and ricotta chees in a biscuit dough wafer with berries

# qualcosa di salato...

**dalle 10 alle 11,30 | dalle 15 alle 18**

from 10 to 11,30 am | from 3 to 6 pm

**snack & co**

**mit typischen lokalen Produkten / with  
typical local products**

## **TAGLIERE "CALINO" € 12**

Salumi artigianali "Qualità Trentino" Parisi: speck, salame, coppa.

Giardiniera di verdure fatta in casa, formaggi locali selezionati, pane

Handwerklich hergestellte Wurstwaren "Qualità Trentino" Parisi: Speck, Salami und coppa. Hausgemachter süß-saures Gemüse, typische Käse, Brot

Parisi "Trentino Quality" artisan cured meats: speck, salami and coppa.

Home-made vegetable "Giardiniera", selected local cheese, bread

## **PANINI KMO € 7**

pane artigianale Zanoni con speck o salame Trentino, formaggio, locale, salsa, insalata

handwerklich hergestelltes Brot mit Trentiner Speck oder Salami, lokale Käse, Soße, Salat

artisan bread with bacon or salami, local cheese, sauce, salad

## **PASTICCIO SAN PIETRO € 12**

pasta fatta in casa, ragù di carne, besciamella, trentingrana

Hausgemachte Nudeln, Fleischsauce, Béchamelsauce, Trentingrana

homemade pasta, meat sauce, béchamel sauce, trentingrana

## **INSALATA ESTATE € 7**

insalata, cavolo cappuccio, olive, mais, uova sode, patate bollite, mele, menta

Salat, Kohl, Oliven, Mais, gekochte Eier, gekochte Kartoffeln, Äpfel, Minze

salad, cabbage, olives, corn, boiled eggs, boiled potatoes, apples, mint