



Rifugio San Pietro

MONTE CALINO

antipasti Vorspeise, starters

TAGLIERE € 16

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

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

CARNE SALADA € 12

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

LUMACHE € 12

lumache trifolate con polenta

Gebratene Schnecken mit Bitter und Knoblauch, Polenta / butter snails with polenta

VEGGY € 10

tortino di verdure con fonduta di formaggi trentini

Gemüsetorte mit Trentiner Käsefondue / vegetable flan with Trentino cheese fondue

primi piatti Erster Gang, first courses

MACCHERONCINI ALLA BOSCAIOLA € 13

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

hausgemachte Eiernudeln mit Pilzen und typische frische Salami, Trentingrana-Käse / homemade egg pasta with mushrooms and fresh salami, Trentingrana cheese

PASTICCIO DI LASAGNE € 13

lasagne fresche fatta in casa con ragù di carne, besciamella, Trentingrana

hausgemachte Eiernudeln mit Fleischsauce, Bechamel, Trentingrana-Käse / home-made egg pasta with meat sauce, bechamel, Trentingrana cheese

PASTA FRESCA FATTA IN CASA € 13

pasta all'uovo con salsa al pomodoro e basilico o al 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

CAPPELLACCI ALLA ZUCCA € 14

tortelli fatti in casa alla zucca e rosmarino con burro fuso, amaretti e Trentingrana

hausgemachte Tortelloni mit Kürbis und Rosmarin, zerlassener Butter, Makronenplätzchen und Trentingrana-Käse / homemade tortelloni with pumpkin and rosemary with melted butter, Amaretto biscuits 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

CANEDERLI € 12

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

ZUPPA DI GULASCH € 12

con carne di manzo, verdure, paprika dolce con canederlo

Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Paprika, natives Olivenöl Extra Garda mit Brotnödel / gulasch soup with beef, vegetable and Paprika and Garda extra virgin olive oil with bread dumpling



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 sauerkraut

CONIGLIO ALLA CACCIATORA € 17

con sugo ai funghi e verdure, polenta e crauti

Kaninchen nach Cacciatora Art mit Pilzen, Polenta und Sauerkraut / rabbit cacciatore stew with mushrooms, polenta and 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 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 sauerkraut

TRIPPE ALLA PARMIGIANA € 16

con pomodoro, verdure e Trentingrana accompagnate da polenta e crauti

Kutteln nach Parmesan Art mit Tomaten, Gemüse und Trentingrana-Käse, Polenta, Sauerkraut / parmesan tripe with tomatosauce, vegetable, Trentingrana cheese, polenta, sauerkraut

TORTEL DI PATATE € 15

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 sauerkraut

contorni Beilagen, side dishes

INSALATA MISTA gemischter Salat / mixed salad € 5

SCHIACCIATA DI PATATE AL FORNO gebackene Kartoffelpuffer / potato pancake € 5

FAGIOLI BORLOTTI IN UMIDO gedämpfte Borlotti-Bohnen / stewed borlotti beans € 5

POLENTA Molino Pellegrini € 5

CRAUTI Sauerkraut € 5

PEPERONATA Paprika, Zucchini, Zwiebeln mit Tomatensauce / peppers, courgettes, onions with tomato sauce € 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

TORTA DI LINZ con confettura al mirtillo € 5

Linzer Torte mit Heidelbeer-konfitüre / Linz tart with blueberry jam

"TORTA CRUDA" ALLA RICOTTA MIELE NOCI con crema al vino santo € 5

roher Ricottakuchen mit lokalem Honig und Walnüssen / raw cottage cheese cake with local honey and walnuts