

CONTORNI

Patate fritte* 5€
French fries

Funghi* 5€
Mushrooms

Polenta [Molino Pellegrini] 5€
Polenta

Insalata mista 7€
Mixed salad

Insalata patate 5€
Potato salad

Giardiniera 5€
Homemade pickled vegetables

Polenta e formaggio 10€
Polenta and grilled cheese



ANTIPASTI

Tagliere 18€

Salumi artigianali "Qualità Trentino" (speck, salame, coppa e lardo), formaggi locali selezionati, mostarda di cipolle rosse fatta in casa, pane incluso

"Trentino Quality" artisan cured meats (speck, salami, coppa and lard) home made red onion mustard, bread included

con **Giardiniera/with homemade pickled vegetables** (+ 1,50€)

Carne salada 15€

Carpaccio di carne di manzo con scaglie di Trentingrana

Beef carpaccio with Trentingrana flakes

con **Giardiniera/with homemade pickled vegetables** (+ 1,50€)

Sapori di lago 16€

Trota salmonata marinata con aroma di abete rosso e sarde di lago in saor, polenta e cavolo cappuccio

Salmon trout marinate with spruce aroma and lake sardines insaor, polenta and cabbage

Piatto del rifugio 21€

Hut dish

Canederlo, strangolaprete, spezzatino di manzo, polenta, formaggio, funghi e cavolo cappuccio

Canederlo, strangolaprete, beef stew, polenta, cheese, mushrooms and sliced cabbage



PRIMI

Orzotto 12€

Orzotto risottato alle mele e rosmarino fresco del Monte Calino, Trentingrana

Barley with apples and fresh rosemary from Monte Calino, Trentingrana

Canederli/Strangolapreti* 12€

Gnocchi di pane (pane, speck e salame o pane e spinaci) con burro fuso e Trentingrana

Traditional bread dumplings with speck, salami in melted butter or spinach and bread in melted butter, served with Trentingrana cheese

Maccheroncini 13€

Maccheroncini fatti in casa

Homemade fresh egg pasta

- **boscaiola** (funghi e salsiccia)*
mushrooms and sausage

- **sugo pomodoro**
tomato sauce

- **ragù alla bolognese***
Bolognese sauce

Bigoli alle sarde 14€

Bigoli fatti in casa alle sarde del lago di Garda

Homemade pasta with sardines from Lake Garda

PANE SU RICHIESTA



BREAD UPON REQUEST

SECONDI

Gulash alla trentina* 18€

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

Beef stew with mushrooms and vegetables, polenta and sliced cabbage

Coniglio alla cacciatora* 17€

Con sugo ai funghi e verdure, accompagnato da polenta e cavolo cappuccio

Rabbit stew with mushrooms and vegetables, polenta and sliced cabbage

Stinco di maiale al forno 18€

Cotto a bassa temperatura con polenta, funghi e cavolo cappuccio

Baked pork Shank with polenta, mushrooms and sliced cabbage

Tortel di patate* 17€

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

Potato pancake with grilled cheese, mushrooms and sliced cabbage

• Variante con uova all'occhio di bue e speck
Variant with fried eggs and speck

Würstel CIS 1889 15€

Würstel artigianali macelleria CIS con cavolo cappuccio, insalata di patate e salsa del rifugio

Artigianal CIS butcher's sausage with cabbage, potato salad, polenta and hut sauce

Würstel baby 13€

Würstel con patatine fritte

Sausage with french fries

DOLCI

Strudel* 6€

Strudel di mele del rifugio con crema pasticcera e panna montata

Hut apple strudel with custard cream and whipped cream

Torta di carote e mandorle 5€

Con panna montata

Carrots and almond cake with whipped cream

Crostata 6€

Con farina di frutta secca, cannella e confettura al mirtillo con panna montata

Tart with dried nut flour, cinnamon and Bluberry jam with whipped cream

Dolce San Pietro* 6€

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

Ricotta and mascarpone cheese pie with red fruit sauce and chocolate crumbs

Yogurt gelato 6€

Yogurt ice-cream



SPIRITS

Con i nostri dolci consigliamo
With our desserts, we recommend

Grappa bianca trentina 4€

Trentino white grappa

Grappa barricata morbida trentina 5€

Trentino soft barricated grappa