

ANTIPASTI

SOPRESSA E FORMAI

La nostra sopressa di casa, veneta, con la Binatega del caseificio di Agordo - **Euro 7**

SALUMI E FORMAGGI

Speck trentino stagionato 7 mesi, la nostra sopressa, pancetta arrotolata e due formaggi assortiti del caseificio di Primiero - **Euro 7**

Aggiungi ai tuoi antipasti i nostri
Tortel de patate
croccanti fuori e morbidi dentro
Euro 1,50 al pezzo

IL TAGLIERONE
Vuoi esagerare?
Ti facciamo un mix di salumi, formaggi e tanti piccoli frittini dai mini tortel de patate alle nostre crocchette variegata
Euro 18

*Abbinaci un calice di **Lagrein**
o **Pinot Grigio Ramato**,
oppure
una bella **birra fresca artigianale**.*

PRIMI

IL GRAN PRIMO DEL RIFUGIO * I PIU' AMATI *

E' il piatto nato per chi è golosamente indeciso per cui 5 primi diversi: gli spätzle, i nostri canederlotti misti, casunziei alle rape rosse, ravioli ai funghi e gli gnocchi di polenta con il sugo alla salsiccia. Tutto accompagnato da burro fuso trentino e l'immane ricotta affumicata - **Euro 16**

*Abbina un calice di **Teroldego** per gustarti davvero un gran primo.*

TRIPLETTA DEL PETINA * DA PROVARE *

Vi presentiamo sul piatto tutto il calore e la semplicità del Rifugio con un tris di canederlotti, casunziei alle rape rosse e spätzle bianchi con lo speck arricchiti da burro e ricotta affumicata - **Euro 12**



CINQUANTA SFUMATURE DI RAVIOLO

Un piatto colorato con un crescendo d'intensità, i nostri ravioli in quattro gusti differenti: rape rosse, ricotta e noci, con i funghi e per finire in bellezza quelli ripieni al Puzzone di Moena DOP e polenta di Storo - **Euro 12**

TAGLIATELLE DEL MARCO * I PIU' AMATI *

Le nostre tagliatelle all'uovo saltate in padella al momento come Marco esige!
Lui le accompagna con i funghi porcini e, per provare tutto il sapore della montagna, potete averle anche con il sugo di cervo tagliato a coltello. Si scioglie in bocca! - **Euro 13**

I NOSTRI CANEDERLOTTI

Il primo piatto realizzato da Marco è oggi una nostra esclusiva.

L'autentico gusto dei canederli, ma in versione miniatura e cotti al vapore per esaltarne il sapore.

Un piatto e tre gusti diversi: alla salsiccia, agli spinaci e alle rape rosse - **Euro 10**

GLI SPÄTZLE ALLA TRENTINA

Uno dei piatti più semplici, ma goderecci della cucina trentina. Noi li proponiamo bianchi, preparati come da tradizione con solo farina e uova, conditi con burro, speck croccante e ricotta affumicata - **Euro 9**

SECONDI

* I PIU' AMATI *

L'AGNELLO ALLA PETINESE

Bracioline di agnello fritte, croccanti e succulente, pensate per essere mangiate con le mani. Accompagnate dai tortel de patate, la crema frita e un pizzico di confettura di mirtilli rossi - **Euro 19**

*Ottimo anche da condividere e per abbinarci un calice di **Cimbro Rosso***

IL CLASSICO DI SECONDI

In Primiero non c'è classico più succulento. Ecco la nostra polenta di Storo abbinata alla «tosèla» del Caseificio di Primiero, i funghi misti e la salsiccia arrostita della macelleria Bonelli - **Euro 14**

LE UOVA DELLE DOLOMITI

Due uova dal cuore fondente, cotte direttamente sopra lo speck che sfrigola nel burro e accanto i nostri croccanti tortel de patate - **Euro 13**

IL MAIALE IN FIERA * DA PROVARE *

La nostra braciola affumicata, tenerissima, che ci prepara la macelleria Baggetto nel centro di Fiera di Primiero. Servita con i crauti aromatizzati al finocchietto e ginepro e con la polenta di Storo - **Euro 16**



PIATTO VEGETALE GOLOSO

Un piatto di verdure colorato e goloso composto da polenta di Storo, crauti al finocchietto, le erbe fresche dell'orto, fagioli in «teca» e il tortel de patate - **Euro 13**

***Vuoi aggiungere la «tosèla» + Euro 2**
Oppure un altro tortel de patate + Euro 1,50*

LA CARNE SALADA DI SIROR

Ecco un piatto leggero, ma saporito. Il carpaccio di Carne Salada della macelleria Bonelli, che si scioglie in bocca, con il trentingrana DOP prodotto in Valle assieme alla croccantezza e golosità dei nostri tortel de patate - **Euro 12**

IL FRITTUSO

Un piatto ricco, con tanta polenta di Storo, con sopra formaggio fondente e filante del Caseificio di Primiero accompagnati dalla salsiccia della macelleria Bonelli e funghi misti - **Euro 14**



MENU' BIMBI

Pasta corta o spätzle con pomodoro o ragù o burro - **Euro 7**
Cotoletta di pollo e patatine - **Euro 8**
Salsiccia e patatine - **Euro 9**

CONTORNI

Patate fritte - Euro 4,5
Fatte a spicchi, belle morbide e con la loro buccia
Funghi misti - Euro 5
Crauti - Euro 3
Con finocchietto selvatico e ginepro
Tortel de patate - Euro 1,5 al pz
Crocchette fritte di patate croccanti fuori e morbide dentro. La vostra nuova dipendenza!
Il nostro buffet con insalata dell'orto di Siror - Prendi i contorni che desideri tu.
Ogni coppetta - **Euro 3,5**

I DOLCI DI NONNA LALLI

- Lo STRUDEL DI MELE con la pasta trentina tirata a mano - **Euro 5**
La LINZER TORTE morbida del Petina, ma con tante nocciole e mirtilli rossi - **Euro 5**
YOGURT cullato 8 ore con melassa di tarassaco e noci o con frutti di bosco - **Euro 4,5**
GELATO alla vaniglia con frutti caldi e la panna - **Euro 4,5**
La PANNA COTTA in vasetto con frutti o caramello o cioccolato - **Euro 4,5**

Chiedici se ci sono delle specialità fuori carta!

BEVANDE

ANALCOLICHE

- Bibite in lattina - **Euro 3**
Succo alla mela di Elvio - **Euro 3 a bicchiere**
I succhi del Dalaip dei Pape - **Euro 4**
L'acqua imbottigliata qui in Rifugio naturale o gasata da cl72 - **Euro 1,5**

BIRRE

Ristorarsi in Rifugio per noi è bersi una buona birra!!

- Ecco le nostre proposte:
Forst Kronen, la bionda del Trentino Alto Adige
Piccola Euro 2,50 | Media Euro 5
Forst Sixtus, la rossa del Trentino Alto Adige
Piccola Euro 2,50 | Media Euro 5

*Vuoi una birra diversa?
Chiedici delle nostre birre artigianali!*

QUALCOSA DI PIÙ FORTE

Oltre ai classici Spritz Aperol o Campari
prova anche il nostro Spritz di montagna alla mela - **Euro 4**

- Müller in bollicina trentino - **Euro 14 al litro**
Rosso Cabernet della Casa - **Euro 10 al litro**
Bianco Sauvignon della Casa - **Euro 10 al litro**

*Pochi vini in bottiglia, ma tutti di montagna. Eroi.
Abbiamo scelto una piccola cantina trentina e guidata tutta da donne,
Villa Corniole in Val di Cembra:*



- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| Müller Thurgau - Euro 20 | Calice Euro 3,5 |
| Lagrein - Euro 24 | Calice Euro 4 |
| Teroldego - Euro 25 | Calice Euro 4 |
| Cimbri Rosso - Euro 25 | Calice Euro 4,5 |
| Pinot Grigio Ramato - Euro 25 | Calice Euro 4,5 |

COPERTO [servizio e pane del panificio di Siror] - **Euro 2**

***** Se hai intolleranze chiedi al nostro personale al momento dell'ordine *****



Robert Browning, lettere da Primiero, 7 settembre 1888

[...] Tu davvero rimarresti incantata
nel vedere la magnificenza delle montagne,
queste si estendono a catena su entrambi i lati,
e al mattino e alla sera, a turno,
si trasformano letteralmente in oro,
intendo proprio ciò che dico.

Le loro creste e vette sono totalmente spoglie,
e i dirupi di ogni forma, quasi del tutto privi di vegetazione,
ardono come metallo giallo,
e a volte appaiono d'argento
quando il sole si fa più persistente."

