



Rifugio Capanna
PASSO VALLES
Dolomiti m. 2.032

Proposte stagionali

Antipasti

Tartare di cervo nostrano leggermente affumicata, cracker ai semi e sorbetto ai licheni € 16,00
Leicht geräucherte Hirsch Tartare, Samencracker und Flechten Eis
Light smoked Venison Tartare, seed crackers and lichen ice cream
(1,3,7,11)

Crema cotta di patate e cipollotti con porcini croccanti € 12,00
Kartoffel- und Frühlingszwiebel gekochte Creme mit knackigen Steinpilzen
Potatoes and spring onion cooked cream with crunchy porcini mushrooms
(3,7)

Primi

Risotto mantecato alla rapa rossa, mousse erborinata e foglie di segale € 13,00
Rote-Bete-Risotto, Blauschimmelkäse Mousse und Roggencrouton
Beetroot risotto, Blue cheese mousse and rye croutons
(1,7,9)

Tortelloni alla "Toséla", miele locale e mandorle € 13,50
Tortelloni mit „Toséla“ Käse Füllung, Honig und Mandeln
Tortelloni stuffed with "Toséla" cheese with honey and almonds
(1,3,7,8)

Vellutata di lenticchie cotte alla neve 2032m con brioches salata € 10,50
Linsencremesuppe im Schnee auf 2032m gekochte mit herzhaften Brioches
Lentil cream soup cooked in the snow at 2032m with savory brioches
(1,3,7,9)

Secondi

Tomahawk di cervo, cavolo capuccio rosso brasato e mirtilli mostardati € 24,00
Hirsch Tomahawk vom Grill, gekochte Rotkraut und Heidelbeermostrict
Grilled venison tomahawk with cooked red cabbage and blueberry chutney
(10)

Tagliata di manzo con radicchio tardivo e tortel di patate € 18,50
Rinds Tagliata vom Grill mit Radicchio und Kartoffeln
"Tagliata" Beef steak with radicchio and potato
(1,3)

Petto di fagiano cotto nel fieno, patate e spinaci € 18,00
Fasanenbrust in Heu gekochte, Kartoffeln und Spinat
Pheasant breast cooked in hay, potatoes and spinach
(9)



Rifugio Capanna
PASSO VALLES
Dolomiti m.2.032

Antipasti

<i>Carpaccio di carne salada fatta in casa con Trentingrana, perle di balsamico e noci</i>	€ 11,00
<i>Hausgemachter Carpaccio von „Carne Salada“ (dünne Rindsscheiben im Salz mariniert) mit Parmesan, Balsamico Essig Perlen und Walnüsse Home made “Carne Salada” Carpaccio with parmesan, Balsamic Vinegar pearls end Walnuts</i>	(7,8,9)
<i>Prosciutto di cervo fatto in casa, porcini sott’olio e burro aromatizzato al ginepro</i>	€ 12,00
<i>Hausgemachter Hirschenschinken mit Steinpilz und Wacholderbutter Home made Venison ham, Porcini mushrooms and juniper flavoured butter</i>	(1,7)
<i>Taglierino di lardo Trentino</i>	€ 11,00
<i>Weißer Speck aus dem Trentino Trentino’s Lard</i>	(1)
<i>Tagliere d’affettati e formaggi</i>	<i>piccolo, klein, small (1 persona)</i> € 11,00
<i>Gemischtes Brett mit Aufschnitt und Käse</i>	<i>medio, mittel, medium (2-3 persone)</i> € 28,00
<i>Cold cuts board with cheese</i>	<i>grande, gross, large (4-6 persone)</i> € 48,00
	(7,8,10,12)
<i>Degustazione di formaggi Trentini con miele e mostarde</i>	€ 17,00
<i>Auswahl an Almkäse Sorten mit Konfitüren, Senf und Honig Assorted “Malga” cheeses board with Chutney and honey</i>	(7,8,10,12)



Rifugio Capanna
PASSO VALLES
Dolomiti m.2.032

Primi piatti

Tagliatelle al ragù di capriolo locale Bandnudeln mit lokal Rehragout Tagliatelle pasta with local venison sauce (1,3,7,9,12)	€ 14,00
Pennette "Il Cappelli" all'alpino: Tosèla, pastim, burro, pepe e Trentingrana Penne nach "Alpino" Art: Tosèla Käse, Hauswurst, Butter, Pfeffer und Trentingrana Käse Penne Pasta Alpino: with Tosèla cheese, sausages, butter, pepper and Trentingrana cheese (1,6,7)	€ 12,00
Gnocchi di patate alla ricotta affumicata e burro fuso Kartoffelnocken mit geraucht Käse Potato gnocchi with smoked ricotta cheese (1,3,7)	€ 11,00
Canederli trentini in brodo o al burro fuso Speckknödelsuppe oder Speckknödeln mit zerlassener Butter Speck knödel in soup or with butter and Parmesan (1,3,7,9)	€ 9,00
Zuppa di cipolla con crostino al "Puzzone di Moena" Zwiebelsuppe mit "Puzzone di Moena"Käse Crôutons Onion soup with cheese croutons (1,7)	€ 9,50

Da sempre utilizziamo esclusivamente pasta del Pastificio Felicetti di Predazzo
Seit immer benutzen wir nur Pasta aus dem „Pastificio Felicetti“ in Predazzo

Nella preparazione delle nostre pietanze e in tavola usiamo solo **Trentingrana DOP 18 mesi**
del Caseificio di Predazzo
Bei der Zubereitung unseren Speisen und am Tisch verwenden wir nur Trentingrana DOP 18 Monate aus
dem „Caseificio di Predazzo“

In mancanza di prodotti freschi si usano alimenti congelati o surgelati
Bei Gebrauch, werden gefrorenen oder tiefgefrorenen Produkte verwendet



Rifugio Capanna
PASSO VALLES
Dolomiti m 2.032

Secondi piatti

Stinco di maiale al forno Gebratene Schweinsaxe Baked pork shank	(9,12)	€ 13,00
Cotolette alla Viennese Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel	(1,3)	€ 12,00
Ski platte: uova BIO delle Dolomiti al tegamino con speck e patate saltate Ski platte: Dolomiten BIO Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffeln Ski platte: fried Dolomites organic eggs, speck and pan-fried potatoes	(3,7)	€ 12,00
Canederli con gulasch Speckknödeln mit Gulasch Knödel with goulash	(1,3,7,12)	€ 17,00

La polenta

La nostra polenta è un incontro di mais bellunesi e Storo
cotta nel tradizionale paiolo di rame su fuoco a legna
*Unsere Polenta ist eine Mischung zwischen Belluno und Storo Mais
sie wird im Kupfer Kessel am Holzherd gekocht*

Polenta e il nostro Pastim Polenta mit Hauswurst Polenta with homemade sausages		€ 12,00
Polenta e funghi misti di bosco trifolati Polenta mit gemischten Waldpilze Polenta with mushrooms	(7,8,9)	€ 13,00
Polenta e formaggio fuso Polenta mit geschmolzener Käse Polenta with melted cheese	(7)	€ 12,00
Polenta e gulasch Polenta mit Gulasch Polenta with goulash	(1,12)	€ 13,00
Polenta e cervo in salmì Polenta mit Hirschgulasch Polenta with stewed venison	(1,9,12)	€ 16,00
Piatto del barba: Polenta con luganega della casa, formaggio fuso e funghi di bosco trifolati Barba Platte: Polenta, Hauswurst, geschmolzener Käse und Waldpilze Barba dish: Polenta, sausages, melted cheese and mushroom	(7,8,9)	€ 18,00



Rifugio Capanna
PASSO VALLES
Dolomiti m 2.032

Contorni

<i>Cavolo cappuccio alla bolzanina con pancetta e cumino</i>	€ 6,00
<i>Krautsalat mit Speck und Kümmel</i>	
<i>White cabbage salad with speck and cumin seeds</i>	
<i>Insalata mista</i>	€ 5,00
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>Mixed salads</i>	
<i>Spinaci al burro</i>	€ 5,00
<i>Butterspinat</i>	
<i>Spinach with butter</i>	(7)
<i>Fagioli Lamon in umido</i>	€ 5,00
<i>Geschmorte Bohnen</i>	
<i>Stewed beans</i>	(9)
<i>Funghi di bosco trifolati</i>	€ 8,50
<i>Gemischte Waldpilzen</i>	
<i>Sautéed wild mushrooms</i>	(7,8,9)
<i>Patate fritte</i>	€ 5,00
<i>Pommes Frites</i>	
<i>French-fries</i>	(1)
<i>Patate saltate</i>	€ 5,00
<i>Bratkartoffeln</i>	
<i>Pan-fried potatoes</i>	



Rifugio Capanna
PASSO VALLES
Dolomiti m 2.032

Dolci

Strudel di mele "Antica ricetta della nonna" caldo con salsa vaniglia € 5,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Warm apple strudel with vanilla sauce
(1,3,7)

Zuppeta di lamponi con crema al mascarpone bruciata € 8,00
Himbeersuppe mit verbrannt Mascarponecreme
Raspberries soup with burnt mascarpone cream
(3,7)

Tortino rustico con marmellata ai mirtilli rossi e gelato alla corteccia di larice € 8,00
Rustikaler Kuchen mit Preiselbeermarmelade und Lärchenrinde Eis
Rustic cake with cranberry jam and Larch bark ice cream
(1,3,7,8)

Rotondità al cioccolato fondente, crumble alle mandorle e sorbetto al frutto della passione
Runde dunkle Schokolade, Mandel Streusel und Passionsfruchtsorbet € 8,00
Dark chocolate rounds, almond crumble and passion fruit sorbet
(1,3,7,8)

Il Porcino € 7,00
Steinpilzen
Porcino
(1,3,7)

Gelato alla vaniglia con frutta di bosco € 4,50
Vanilleeis mit Waldfrüchten
Gelato with wild berries
(3,7)

In abbinamento ai nostri dolci proponiamo:

Moscato Giallo Trentino D.O.C Tarter € 4,00

Merlino 17/04 Pojer e Sandri € 8,00

Grappa "La Trentina" barrique 3 mesi Marzadro € 4,00