



Rifugio Capanna  
**PASSO VALLES**  
Dolomiti m. 2.032

## Proposte stagionali

### Antipasti

**Tartare di cervo leggermente affumicata con pinoli nostrani, gelato alla senape, mandorla e rosa canina** € 16,00  
*Leicht geräuchertes Hirsch Tartar mit Pinienkernen, Senf-Eis, Mandeln und Hagebutte*  
*Light smoked Venison Tartare, pine nuts, mustard ice cream, almonds and rose hips*  
(7,8,10)

**Lingotto di caprino e cren con Speck fatto in casa** € 12,00  
*Ziegenkäse und Meerrettich mit hausgemachtem Speck*  
*Goat cheese and horseradish with homemade Speck*  
(7)

**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 al burro di abete, pancia di maiale e ricotta nostrana** € 13,00  
*Risotto mit Gemeine Fichte Butter, Schweinebauch und lokalem Ricotta-Käse*  
*Risotto with Norway spruce butter, pork belly and local ricotta cheese*  
(7)

**Perle di patate ripiene di erbe amare, cardoncelli e petali di rapa** € 14,00  
*Kartoffelgnocchi gefüllt mit Bitterkräutern, Brauner Kräuter-Seitling, und Rügenblättern*  
*Potato gnocchi filled with bitter herbs, king oyster mushroom and beet leaves*  
(1,3,7,9)

**Zuppa di fagioli con gamberi alla pancetta** € 11,50  
*Bohnensuppe mit Speck Garnelen*  
*Bean soup with bacon shrimp*  
(2,9)

### Secondi

**Tomahawk di cervo, scorzanera e mirtilli mostardati** € 24,00  
*Hirsch Tomahawk vom Grill, Schwarzwurzel und Heidelbeermostrich*  
*Grilled venison tomahawk with black salsify and blueberry chutney*  
(10)

**Tagliata di manzo con purè di radice di prezzemolo e carote tricolore** € 18,50  
*Rinder Tagliata vom Grill mit Petersilienwurzel-püree und dreifarbige Karotten*  
*“Tagliata“ Beef steak with parsley root puree and tri-colored carrots*  
(--)

**Pernice rossa, polentina aromatizzata ai profumi del bosco e verza brasata** € 18,00  
*Rothuhn, Waldluft Polenta und geschmorter Kohl*  
*Red-legged partridge, polenta flavored with forest scents and braised savoy cabbage*  
(1,3,7,9)



Rifugio Capanna  
**PASSO VALLES**  
Dolomiti m.2.032

## Antipasti

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



Rifugio Capanna  
**PASSO VALLES**  
Dolomiti m 2.032

## Primi piatti

<b>Tagliatelle al ragù di capriolo locale</b> Bandnudeln mit lokal Rehragout Tagliatelle pasta with local venison sauce (1,3,7,9,12)	€ 14,00
<b>Pennette "Il Cappelli" all'alpino:</b> 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
<b>Tortelloni al "Primiero", miele locale e mandorle</b> Tortelloni mit „Primiero“ Käse Fullung, Honig und Mandeln Tortelloni stuffed with "Primiero" cheese with honey and almonds (1,3,7,8)	€ 13,50
<b>Gnocchi di patate alla ricotta affumicata e burro fuso</b> Kartoffelnocken mit geraucht Käse Potato gnocchi with smoked ricotta cheese (1,3,7)	€ 11,00
<b>Canederli trentini in brodo o al burro fuso</b> Speckknödelsuppe oder Speckknödeln mit zerlassener Butter Speck knödel in soup or with butter and Parmesan (1,3,7,9)	€ 9,00
<b>Zuppa di cipolla con crostino al "Puzzone di Moena"</b> Zwiebelnsuppe 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

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

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

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



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)

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

**Panna cotta al mirtillo e yogurt, biscotto alla menta e streusel al pepe di sichuan** € 8,00  
Heidelbeer-Joghurt-Panna Cotta, Minz Kekse und Sichuanpfeffer-Streusel  
Blueberry and yogurt panna cotta, mint biscuit and Sichuan pepper streusel  
(1,3,7,8)

**Cremoso al cioccolato bianco, crumble al cacao e gelato al topinambur** € 8,00  
Weiße Schokoladencreme, Kakao Crumble und Topinambur-Eis  
White chocolate cream, cocoa crumble and Jerusalem artichoke ice cream  
(3,7)

**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