

Proposte stagionali

Saisonale Gerichte / Seasonal Dishes

Antipasti

Tartare di manzo tagliata al coltello con cardoncelli, gelatina al gin tonic, tuorlo marinato e pan brioches € 16,00

Rindertatar mit Kräuterseitlingen, Gin-Tonic-Gelée, mariniertem Eigelb und Brioche-Brötchen
Beef tartare with king oyster mushrooms, gin and tonic gelée, marinated egg yolk, and bread-brioche (1,3,7)

Crema di mais affumicata, uovo poche, tartufo nero e pane di segale al burro € 15,00

Geräucherte Maiscreme mit pochiertem Ei, schwarzem Trüffel und Roggenbrot in Butter
Smoked corn cream with poached egg, black truffle and rye bread with butter (1,3,7)

Topinambur in diverse consistenze, formaggio erborinato e cioccolato fondente € 13,00

Topinambur in verschiedenen Texturen mit Blauschimmelkäse und dunkler Schokolade
Jerusalem artichoke in various textures with blue cheese and dark chocolate (7)

Primi

Spaghettoni quadrati mantecati al pesto di larice, speck croccante e uova di trota € 16,00

Quadratische Spaghetti mit Lärchen Pesto, knusprigem Speck und Forellen Eiern
Square shape spaghetti with larch tree pesto, crispy speck and trout eggs (1,4,7)

Risotto mantecato al basilico, stracciatella di burrata e pomodorini confit € 14,00

Basilikum-Risotto mit Stracciatella di Burrata und Confit-Tomaten
Basil Risotto with Stracciatella di Burrata and Cherry Tomato Confit (7)

Ravioli ripieni di ricotta locale con finferli alle erbe di montagna € 15,00

Ravioli gefüllt mit lokalem Ricotta Käse und Pfifferlinge mit Bergkräuter
Local ricotta cheese ravioli with alpine herbs chanterelle mushrooms (1,3,7)

Secondi

Tagliata di manzo con gamaite al burro e tortel di patate € 22,00

Gegrilltes Rind Tagliata mit Waldspinat in Butter und Kartoffel
Grilled beef tagliata steak with buttered wild spinach and potato (1,3,7)

Hamburger di cervo(200g.), pane laugen, cipolla, insalatina, doppia salsa con patate rustiche € 20,00

Hirschburger(200g.), Laugenbrot, Zwiebeln, Salat, Soße mit rustikalen Pommes frites
Venison burger(200g.), laugen bread, onions, salad, sauce with rustic fries (1,3,7)

Variazione di rape con cremoso al formaggio e miele di cirmolo € 19,00

Variation von Rüben mit Frischkäsecreme und Zirbelkiefer Honig
Variation of turnips with creamy cheese blend swiss pine honey



Rifugio Capanna
PASSO VALLES
Dolomiti m 2.032

Antipasti

<i>Carpaccio di Carne Salada fatta in casa, focaccia alle erbe e olio al dragoncello</i>	€ 13,00
<i>Carpaccio von „Carne Salada“ (Gepökelt Rindfleisch) mit Kräuter Focaccia und Estragonöl</i>	
<i>Homemade “Carne Salada” Carpaccio with with herbs focaccia and tarragon oil</i>	
(1,9)	
<i>Prosciutto di cervo fatto in casa, porcini sott’olio e burro aromatizzato al ginepro</i>	€ 13,00
<i>Hausgemachter Hirschenschinken mit Steinpilz und Wacholderbutter</i>	
<i>Home made Venison ham, Porcini mushrooms and juniper flavoured butter</i>	
(1,7)	
<i>Taglierino di lardo Trentino</i>	€ 12,00
<i>Weißer Speck aus dem Trentino</i>	
<i>Trentino’s Lard</i>	
(1)	
<i>Tagliere d’affettati e formaggi</i>	<i>piccolo, klein, small (1 persona)</i> € 13,00
<i>Gemischtes Brett mit Aufschnitt und Käse</i>	<i>medio, mittel, medium (2-3 persone)</i> € 30,00
<i>Cold cuts board with cheeses</i>	<i>grande, gross, large (4-6 persone)</i> € 50,00
	(7,8,10,12)
<i>Degustazione di formaggi Trentini con miele e mostarda fatta in casa</i>	€ 18,00
<i>Auswahl an Trentino Käse Sorten mit Konfitüren, hausgemacht Senffrüchte und Honig</i>	
<i>Assorted “Trentino” cheeses board with home made Chutney and honey</i>	
(7,8,10)	



Rifugio Capanna
PASSO VALLES
Dolomiti m. 2.032

Primi piatti

Tagliolini di segale fatti in casa al ragù di capriolo <i>Hausgemachte Roggen Tagliolini Pasta mit Rehsauce</i> <i>Homemade rye tagliolini pasta with venison sauce</i> (1,3,7,9)	€ 15,00
Pennette "Il Cappelli" all'alpino: Tosèla, pastim, burro, pepe e Trentingrana <i>Penne nach "Alpino" Art: Tosèla Käse, Hauswurst, Butter, Pfeffer und Trentingrana Käse</i> <i>Penne Pasta Alpino: with Tosèla cheese, sausages, butter, pepper and Trentingrana cheese</i> (1,6,7,9)	€ 13,00
Gnocchi di patate alla ricotta affumicata e burro fuso <i>Kartoffelnocken mit geraucht Käse</i> <i>Potato gnocchi with smoked ricotta cheese</i> (1,3,7)	€ 12,00
Canederli trentini in brodo o al burro fuso <i>Speckknödelsuppe oder Speckknödeln mit zerlassener Butter</i> <i>Speck knödel in soup or with melted butter and Parmesan</i> (1,3,7,9)	€ 12,00
Zuppa d'orzo con trito di erbe balsamiche <i>Gerstensuppe mit gehackten Balsamico-Kräutern</i> <i>Barley soup with chopped balsamic herbs</i> (1,9)	€ 12,00

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 24 mesi**
del Caseificio di Primiero
Bei der Zubereitung unseren Speisen und am Tisch verwenden wir nur Trentingrana DOP 24 Monate aus dem „Caseificio di Primiero“

In mancanza di prodotti freschi si usano alimenti congelati in struttura
Bei Gebrauch, werden gefrorenen oder tiefgefrorenen Produkte verwende



Rifugio Capanna
PASSO VALLES
Dolomiti m. 2.032

Secondi piatti

Stinco di maiale al forno	€ 14,00
Gebratene Schweinsaxe	
Baked pork shank	(9)
Cotolette alla Viennese	€ 13,00
Wiener Schnitzel	
Wiener Schnitzel	(1,3)
Ski platte: uova BIO delle Dolomiti al tegamino con speck e patate saltate	€ 13,00
Ski platte: Dolomiten BIO Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffeln	
Ski platte: fried Dolomites organic eggs, speck and pan-fried potatoes	(3,7)
Canederli con gulasch	€ 19,00
Speckknödeln mit Gulasch	
Knödel with goulash	(1,3,7)

La polenta

La nostra polenta è fatta con farina di mais proveniente dal Bleggio
cotta nel tradizionale paiolo di rame su fuoco a legna

Unsere Polenta ist eine Mischung Mais
sie wird im Kupfer Kessel am Holzherd gekocht

Polenta e il nostro Pastim	€ 14,50
Polenta mit Hauswurst	
Polenta with homemade sausages	
Polenta e funghi misti di bosco trifolati	€ 15,00
Polenta mit gemischten Waldpilze	
Polenta with mushrooms	(8,9)
Polenta e formaggio fuso	€ 14,50
Polenta mit geschmolzener Käse	
Polenta with melted cheese	(7)
Polenta e gulasch	€ 16,00
Polenta mit Gulasch	
Polenta with goulash	
Piatto del barba: Polenta con pastim, formaggio fuso e funghi di bosco trifolati	€ 20,00
Barba Platte: Polenta, Hauswurst, geschmolzener Käse und Waldpilze	
Barba dish: Polenta, sausages, melted cheese and mushroom	(7,8,9)



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 pancetta and cumin seeds</i>	
<i>Insalata mista</i>	€ 5,00
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>Mixed salad</i>	
<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>	(8,9)
<i>Spinaci al burro</i>	€ 5,00
<i>Spinat in Butter</i>	
<i>Sautéed Spinach</i>	(7)
<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>	

Dolci

Strudel di mele "Antica ricetta della nonna" caldo con salsa vaniglia € 6,00
 Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
 Warm apple strudel with vanilla sauce (1,3,7)
Abbinamento consigliato: Moscato giallo

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

Tortino rustico alle prugne nostrane con gelato all'uva fragola € 8,00
 Rustikales Törtchen mit heimischen Pflaumen und Isabellatrauben-Eis
 Rustic local plum tart with Isabella grape gelato (1,3,7)
Abbinamento consigliato: Moscato rosa

"Dolce Bosco" cremoso al cioccolato bianco, tortino alla corteccia, gelato alla betulla e piccoli frutti € 8,00
 „Dolce Bosco“ Weißerschokoladencremiger, Rindenkuchen, Birken Eis und Beeren
 "Dolce Bosco" White chocolate cream, bark cake, birch ice cream and berries (1,3,7,9)
Abbinamento consigliato: Gocce di sole

Barretta al cioccolato e cocco con sorbetto all'ananas, yuzu e cardamomo € 8,00
 Schokoladen-Kokos-Riegel mit Ananas-Yuzu-Kardamom-Sorbet
 Chocolate and coconut bar with pineapple, yuzu, and cardamom sorbet (1,7)
Abbinamento consigliato: Gocce di sole

Cioccolatini fondenti fatti in casa e Merlino 17/04 Pojer e Sandri € 7,00
 Hausgemachte dunkle Pralinen & „Merlino 17/04“ Likörwein, Pojer e Sandri
 Homemade dark chocolates & "Merlino 17/04" fortified wine, Pojer e Sandri (3,7,8)

Il Porcino € 8,00
 Steinpilzen
 Porcino (1,3,7,8)

Gelato alla vaniglia con frutta di bosco € 5,00
 Vanilleeis mit Waldfrüchten
 Gelato with wild berries (3,7)

In abbinamento ai nostri dolci proponiamo:

Moscato Giallo Trentino D.O.C	Gaierhof	5cl.	€ 3,50
Moscato Rosa "Rosenkavalier"	Ritterhof		€ 3,50
Merlino 17/04	Pojer e Sandri		€ 5,00
"Gocce di sole" Passito	Luigi Zanini		