

MENÙ DEL GUSTO | MENÜ FÜR FEINSCHMECKER | AUTUMN MENU

Primo piatto e dolce | Vorspeise und Dessert | First course : € 13,00

Piatto unico e dolce | Vollständiges Gericht | Single course and dessert: € 19,00

Fuciade - www.fuciade.it

Canederli allo speck con burro fuso su letto di cavolo cappuccio.

Kaiserschmarren con composta di prugne.

Orzotto mantecato ai piccoli frutti, pino mugo e puntina di maiale. Latte cotto al fieno, sorbetto al mango, rapa rossa, arancia e sbrisolona.

Speckknödel mit zerlassener Butter, auf Weißkohlbett

Kaiserschmarrn mit Pflaumenmus

Latschenkiefer-Gerstenrisotto mit Beerenfrüchten und Schweinerippchen. Panna cotta mit Heuroma, Mango-Sorbet, Rote Rübe, Orange und Streußelkuchen

Speck canederli with melted butter on cabbage

Kaiserschmarren with plum jam

Orzotto with wildberries, pine and sparerib. Hay scented milk, mango sorbet, beetroot, orange and sbrisolona cake

Baita Cuz - www.rifugiobaitacuz.com

Bis di cajanocie con ricotta e spinaci, e con fichi.

Torta linzer

Braciolina di cervo con polenta di storo e verdure tricolore.

Torta linzer

Zweierlei Schlutzkrapfen mit Ricotta-Spinat-Füllung und Feigenfüllung

Linzertorte

Hirschschnitzel mit Polenta und buntem Gemüse

Linzertorte

Bis of cajanocie with ricotta, spinach and figs

Linzer cake

Deer chop with local polenta and mix of vegetables

Linzer cake

Valentini - www.rifugiocarvalentini.com

Tagliatelle fatte in casa al ragù di cervo.
Panna cotta ai frutti di bosco.

Filetto di trota bio ai ferri con verdure all'olio d'oliva.
Panna cotta ai frutti di bosco.

Hausgemachte Bandnudeln mit Hirschragout
Panna cotta mit Waldfrüchten

Gegrilltes Bio-Forellenfilet mit gebratenem Gemüse
Panna cotta mit Waldfrüchten

Homemade tagliatelle with deer ragù
Panna cotta with wildberries

Bio trout fillet with olive oil seasoned vegetables
Panna cotta with wildberries

Friedrich August - www.friedrichaugust.com

Gnocchetti di polenta alla crema di formaggio di malga e sbriciolata di salsiccia.
Tortino di grano saraceno con cuore di marmellata di mirtillo rosso.

Gulasch di Highlander-Bio con canederli al formaggio della malga Somaval.
Strudel di mele Golden con salsa alla *vaniglia Tahiti*.

Polenta-Gnocchi auf einer cremigen Almkäse-Sauce mit Bratwurst Stückchen
Buchweizentörtchen mit Preiselbeermarmelade.

Gulasch vom Bio-Hochlandrind mit *Somaval* Almkäse-Knödel.
Apfelstrudel mit *Tahiti-Vanillesauce*

Polenta gnocchetti with homemade cheese and sausage crumble
Buckweat cake with cranberry jam soft heart

Highlander-Bio gulasch with *Somaval* farm cheese canederli
Apple strudel with *Tahiti vanilla sauce*

Sasso Piatto - www.plattkofel.com

Gnocchi di grano saraceno con erbe e formaggio di montagna.
Crostata di prugne.

Spezzatino di cervo, crauti rossi e canederlo di Speck.
Crostata di prugne.

Buchweizen Gnocchi mit Kräutern und Bergkäse.

Zwetschgentatschi

Hirschgeschnetzeltes, Blaukraut und Speckknödel.
Zwetschgentatschi

Buckweat gnocchi with herbs and local cheese
Plum pie

Deer stew with red cabbage and speck canederlo.
Plum pie

Antermoia - www.rifugioantermoia.com

Tagliatelle ai porcini, speck e petali di *Cher de Fascia*
Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Straccetti di manzo alle nocciole con cavolo cappuccio e patate saltate
Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Bandnudeln mit Steinpilzen, Speck und *Cher de Fascia* Käse
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Rindsgeschnetzeltes mit Haselnüssen, Krautsalat und Bratkartoffeln
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Porcini mushroom tagliatelle with speck and local cheese *Cher de Fascia* slices
Applestrudel with Vanilla sauce

Hazelnut scented beef with cabbage and roasted potatoes
Applestrudel with Vanilla sauce

Gardeccia - www.gardeccia.it

Canederli di spinaci con burro fuso salvia e grana.
Strudel di mele

Piatto *Socòrda* (polenta, formaggio fuso e funghi).
Torta di carote

Spinatknödel mit zerlassener Butter, Salbei und Parmesankäse
Apfelstrudel

Socòrda Teller (Polenta mit Käse und Pilzen)
Karottenkuchen

Spinach canederli with melted butter, sage and grana cheese
Applestrudel

Socòrda dish (polenta, melted cheese and mushrooms)
Carrot cake

Stella Alpina Spiz Piaz - www.rifugiostellaalpinaospizpiaz.com

Tagliolini alle castagne con mosto, pancetta e fiori di zucchine.
Kaiserschmarren ai frutti di bosco con gelato alla vaniglia fatto in casa.

Filetto di maiale ai frutti di bosco, radicchio di Treviso scottato alla piastra, purè di sedano rapa con scaglie di mandorle tostate.
Bavarese al *Moscato* bianco, cialda al miele di montagna e crumble al cacao.

Kastanienbandnudeln mit Traubenmost, Bauchspeck und Zucchini Blüten
Waldfrüchte-Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Vanilleeis

Schweinefilet mit Waldfrüchten, gegrilltem Radicchio, Knollensellerie Puree und gerösteten Mandeln
Bayerische Creme aus *Moscato* Weißwein mit Berghonigwaffel und Kakao Crumble

Chestnut tagliolini with wort, bacon and zucchini blossom
Kaiserschmarren with wildberries, homemade vanilla ice cream

Wildberries scented pork fillet, grilled Treviso radicchio, meshed celeriac with toasted almonds
White *Moscato* wine Bavarese, mountain honey wafer and chocolate crumble

Ciampèdie - www.rifugiociampèdie.com

Pappardelle con radicchio e speck.
Strudel di mele.

Stinco di maiale con funghi e patate o polenta.
Strudel di mele.

Pappardelle Bandnudeln mit Radicchio und Speck
Apfelstrudel

Schweinschaxe mit Pilzen, Kartoffeln und Polenta
Apfelstrudel

Pappardelle with radicchio and speck
Applestrudel

Pork shank with mushrooms and potatoes or polenta
Applestrudel

Roda di Vael - www.rodadivael.it

Canederli di zucca con porro e salvia.

Torta di cioccolato e mandorle con pere al porto.

Filetto di cervo con crauti rossi, salsa ai frutti rossi e panna cotta salata, miele di castagno e gherigli di noce.
Torta di cioccolato e mandorle con pere al Porto.

Kürbisknödel mit Lauch und Salbei
Schoko-Mandel-Torte mit Portweinbirnen

Hirschfilet mit Blaukraut, Preiselbeersauce und salzigem Panna cotta, Kastanienhonig und Nusskernen
Schoko-Mandel-Torte mit Portweinbirnen

Pumpkin canederli with leek and sage
Chocolate and almond cake with Porto scented pears

Deer fillet with red cabbage, wildberries sauce and salted panna cotta, chestnut honey and nuts kernel
Chocolate and almond cake with Porto scented pears

A.Fronza alle Coronelle
www.rifugiofronza.com

Tagliatelle al ragù di cervo.
Kaiserschmarren con marmellata di mirtillo rosso.

Piatto tirolese: canederlo di speck, crauti, salsiccia e carne affumicata di maiale.
Kaiserschmarren con marmellata di mirtillo rosso.

Bandnudeln mit Hirschragout
Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade

Tiroler Teller: Speckknödel, Kraut, Bratwurst und Rauchfleisch
Kaiserschmarrn mit Preiselbeermarmelade

Tagliatelle with deer ragù
Kaiserschmarren with cranberry jam

Tirolean dish: speck canederlo with kraut, sausage and smoked pork
Kaiserschmarren with cranberry jam