

*La famiglia Siorpaes
vi dà il benvenuto*



*Augurandovi buon appetito
vi ringraziamo
per aver scelto la nostra cucina*

Guten Appetit

Bon Apetite

Coperto tavolo VIP Stammtisch Service VIP table € 8,00/p

Coperto Gedeck Service € 3,00

*TUTTE LE PIETANZE POSSONO AVERE INGREDIENTI CONGELATI o SURGELATI

- Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
- Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
- Substances or products causing allergies or intolerances

FG - Frutta a guscio – Scalenfrüchte – Nuts – Fruits à coque

G - Glutine – Glutenhaltiges – Gluten – Gluten

S - Senape – Senf – Mustard - Moutarde

U - Uova – Eier – Eggs – Oeufs

L - Latte – Milch – Milk – Lait

SE - Sedano – Sellerie – Celery – Céleri

-Nella nostra cucina non si lavorano i prodotti in aree distinte,
non garantiamo quindi la non contaminazione dalle sostanze allergene sopra elencate.

-In our kitchen the products are not worked in separate areas,
therefore we do not guarantee freedom from contamination by allergenic substances listed above.

<i>Antipasti</i>	<i>Vorspeisen</i>	<i>Appetizer</i>	<i>Euro</i>
<i>Antipasto dello chef di tutto un po' per 4-5 persone</i>		GSULSE	50,00
<i>Chef Vorspeise für 4-5 Personen</i>		<i>Appetizer of the chef for 4-5 persons</i>	
<i>Antipasto dello chef di tutto un po' per 2-3 persone</i>		GSULSE	35,00
<i>Chef Vorspeise für 2-3 Personen</i>		<i>Appetizer of the chef for 2-3 persons</i>	
<i>Della casa Strudel salato, crostini con lardo, carpaccio di cervo marinato</i>		GUL	20,00
<i>Hirschcarpaccio, Schmalz, Artischockenstrudel</i>		<i>Venison carpaccio, lard, savory strudel</i>	
<i>Tortino al radicchio con salsa al Zigar.....</i>		UL	13,00
<i>Radicchio-Flan mit Zigarkäsesauce</i>		<i>Flan of radicchio with cheese sauce</i>	
<i>Antipasto misto speck, crudo, salame, prosciutto di cervo e formaggio</i>		L	20,00
<i>Speck, Roherschinken, Hirschschinken, Salami, Käse, Eingelegtes</i>		<i>Speck, Parma ham, venison ham, salami, cheese, pickles</i>	
<i>Antipasto di selvaggina cervo, agnello, anatra e salame di selvaggina</i>			20,00
<i>Aufschnittplatten von Spiel</i>		<i>Sliced game platter</i>	
<i>Tagliere di speck con cren e cetrioli</i>			15,00
<i>Speck mit Kren und Gurken</i>		<i>Speck with horseradish and pickles</i>	
<i>Crostini con lardo</i>		GU	13,00
<i>Warmes Brot mit Schmalz</i>		<i>Lard with crostini</i>	
<i>Formaggi sapori</i>		GSULSE	20,00
<i>formaggio aromatico di Colle S. Lucia, blu di capra con frutti di bosco, tre latti, pecorino stagionato con miele e mostarde</i>			
<i>Gemischter Gewürzekäse mit Honig, Mostarda</i>		<i>Particular cheeses with honey, mustard</i>	
<i>Prosciutto crudo.....</i>			18,00
<i>Roherschinken</i>		<i>Parma ham</i>	
<i>Prosciutto di cervo.....</i>			20,00
<i>Hirschschinken</i>		<i>Cured venison ham</i>	

Primi Piatti

Warme Vorspeisen

First course

<i>Cappelli d'alpino</i> ripieni di formaggio e noci con pomodoro e timo..	FGGUL	15,00
<i>Ravioli, Käse, Nüssen und frische Tomaten</i>	<i>Ravioli with cheese, nuts, tomato and thyme</i>	
<i>Tagliolini al ragù di cervo tartufato</i>	GULSE	15,00
<i>Bandnudeln mit Hirsch und Trüffelöl</i>	<i>Tagliolini with venison sauce and truffle oil</i>	
<i>Timballo di fagiano e broccoli</i>	GULSE	15,00
<i>Lasagne mit Fasan und Brokkoli</i>	<i>Lasagne with pheasant and broccoli</i>	
<i>Pappardelle Averau</i> rosse con porcini e speck...	GUL	15,00
<i>Rote Nudeln mit Speck und Steinpilzen</i>	<i>Red ribbon pasta with speck and mushrooms</i>	
<i>Casunziei ampezzanimezzelune</i> ripiene di rape rosse, semi di papavero	GUL	15,00
<i>Ravioli mit Roter Beete, moon</i>	<i>Ravioli filled with beetroot (local speciality)</i>	
<i>"Cjalsons" ravioli di pasta di patate, fichi, ricotta, cannella</i>	FGGUL	15,00
<i>Kartoffelteig ravioli, Feigen, Ricotta, Zimt</i>	<i>Potato dough ravioli, figs, ricotta, cinnamon</i>	
<i>Spaghetti con bottarga di trota IGP delle Dolomiti</i>	G	15,00
<i>Spaghetti mit Dolomitenforellenbottarga</i>	<i>Spaghetti with Dolomiti trout bottarga</i>	
<i>Gnocchi di patate al burro fuso o al pomodoro o ragù</i> ...	GULSE	12,00
<i>Gnocchi mit Tomaten oder Bolognesesauce</i>	<i>Gnocchi with ragù or tomato sauce</i>	
<i>Canederli di speck in brodo o al burro</i>	GULSE	12,00
<i>Speckknödelsuppe oder mit geschmolzener Butter</i>	<i>Speck dumplings in broth or butter</i>	
<i>Spaghetti aglio olio peperoncino</i>	G	12,00
<i>Spaghetti mit Knoblauch und Chiliöl</i>	<i>Spaghetti with garlic, oil and hot peppers</i>	
<i>Spaghetti o Penne al ragù o al pomodoro</i>	GLSE	12,00
<i>Spaghetti oder Maccheroni mit Tomatensauce</i>	<i>Spaghetti or maccheroni with tomato sauce</i>	
<i>oder Bolognesesauce</i>	<i>or with ragù (meat sauce)</i>	
<i>Zuppa di verdura</i>	SE	12,00
<i>Gemüsesuppe</i>	<i>Mixed vegetable soup</i>	
<i>Zuppa del giorno</i>		13,50
<i>Tagessuppe</i>	<i>Soup of the day</i>	
<u>Bis di primi</u> piatto con due specialità a Vostra scelta (min 2pax)...		18,00
<i>Zweierlei Pasta nach Wahl</i>	<i>A selection of two pasta dishes</i>	
<u>Tris di primi</u> piatto con tre specialità (min 2pax)		20,00
<i>Dreierlei Pasta nach Wahl</i>	<i>A selection of three pasta dishes</i>	

Secondi

Hauptspeisen

Second plate

<i>Filetto di manzo allo speck con patate saltate.....</i>	G	28,00
<i>Gegrilltes Rinderfilet im Speckmantel und Kartoffel</i>		
<i>Grilled beef fillet wrapped in speck with potatoes</i>		
<i>Filetto di manzo con patate fritte.....</i>		26,00
<i>Gegrilltes Rinderfilet mit Pommes</i>		
<i>Grilled beef fillet with chips</i>		
<i>Battuta di manzo con crostini (non condita).....</i>	G	26,00
<i>Rind-Tartare (ausgezogen) ohne Ei</i>		
<i>Beef tartare (undressed) without egg</i>		
<i>Costolette di agnello con polenta.....</i>		25,00
<i>Gegrillt Lammkoteletts mit Polenta</i>		
<i>Grilled lamb cutlets with polenta</i>		
<i>Cervo alla griglia con composta di mirtillo e polenta....</i>		25,00
<i>Gegrillt Hirschkotlett mit Preiselbeeren</i>		
<i>Grilled venison with ligonberry jam</i>		
<i>Guancia di cinghiale brasata con polenta.....</i>	SE	25,00
<i>Wildschweinbacke mit Polenta</i>		
<i>Wild boar cheek with polenta</i>		
<i>“Cerviglio” coniglio disossato ripieno di cervo con verdure in tecia</i>	SE L	26,00
<i>Kaninchen gefüllt mit Hirschfleisch, Gemüse</i>		
<i>Rabbit stuffed with venison with vegetables</i>		
<i>Piatto vegetariano verdure e formaggio alla griglia</i>	L	22,00
<i>Gegrillt Gemüse und Käse</i>		
<i>Grilled vegetables and cheese</i>		
<i>Polenta e salsicce</i>		15,00
<i>Bratwurst mit Polenta</i>		
<i>Grilled sausage with polenta</i>		
<i>Polenta e funghi finferli e porcini freschi trifolati.....</i>		19,00
<i>Steinpilze und Pfifferlingen mit Polenta</i>		
<i>Fresh mushrooms with polenta</i>		
<i>Polenta formaggio alla piastra e funghi.....</i>	L	22,00
<i>Gegrilltes Käse, Pilzen und Polenta</i>		
<i>Grilled cheese, mushrooms and polenta</i>		
<i>Uova speck e patate saltate.....</i>	U	15,00
<i>Spiegeleier mit Speck und Kartoffeln</i>		
<i>Fry eggs, speck and roasted potatoes</i>		
<i>Cotoletta di maiale alla milanese con patate fritte</i>	GUL	15,00
<i>Wienerschnitzel mit Pommes</i>		
<i>Breaded pork escalope with chips</i>		
<i>Cotoletta di tacchino alla milanese piccola con patate fritte</i>	GUL	13,00
<i>Puten-Wienerschnitzel mit Pommes</i>		
<i>Breaded turkey escalope, chips, small portion</i>		
<i>Frico patate, cipolla e formaggio fusi insieme in forno servito con polenta</i>	L	18,00
<i>Geschmolzener käse zusammen mit zwiebel und kartoffeln mit polenta</i>		
<i>Melted cheese with onion and potatoes with polenta</i>		

Contorni

Beilagen

Vegetable

<i>Verdura alla griglia</i>		16,00
<i>Gemischte gegrillt Gemüse</i>	<i>Mixed grilled vegetables</i>	
<i>Radicchio alla griglia</i>		13,00
<i>Gegrillt Radicchio</i>	<i>Grilled radicchio</i>	
<i>Verdure in “tecia” bietole, spinaci e broccoli ripassate nel latte</i>	L	6,00
<i>Gekocht Rüben, Spinaten, Brokkoli, Milch</i>	<i>Cooked beets, spinach, broccoli, milk</i>	
<i>Insalata mista</i>		6,00
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Mixed salad</i>	
<i>Cavolo capuccio con cumino</i>		6,00
<i>Kraut-Salat mit Kümmel</i>	<i>Cabbage with cumin</i>	
<i>Crauti al limone con cumino</i>		6,00
<i>Warme Zitronensauerkraut mit Kreuzkümmel</i>	<i>Cabbage cook with lemon and cumin</i>	
<i>Patate Fritte</i>		6,00
<i>Pommes frites</i>	<i>French fries</i>	
<i>Patate Saltate</i>		6,00
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>Roasted potatoes</i>	

Insalatone

Spezialsalat

Great Salad

<i>Insalata Averau</i> cavolo cappuccio, cumino, mela, pancetta croccante al balsamico, emmental, mandorle e radicchio,	LFG	16,00
<i>Averausalat: Kraut salat, kümmel, Apfel, knuspriger Speck, Emmentaler, Mandeln, Radicchio</i>	<i>Averau Salad: cabbage, cumin, apple, crispy bacon, emmental, almonds, radicchio</i>	
<i>Insalatona: insalatina, tonno, uvetta, mandorle, mozzarella, soia</i>	LFG	16,00
<i>Spezialsalat: Salat, Thunfisch, Rosinen, Sojasprossen, Mandel und Mozzarellakäse</i>	<i>Big salad: salad, mozzarella, soybeans, tuna, raisins and almonds</i>	
<i>Insalata Greca</i> insalata, pomodori, cetrioli, olive, cipolla, feta e origano	L	16,00
<i>Greeksalat: mit Tomaten, Gurken, Oliven Zwiebel und Fetakäse</i>	<i>Greek-salad with tomatoes, cucumbers olives, onion and feta-cheese</i>	
<i>Insalatona tiepida di Spinacini</i>	L	16,00
<i>crudi, scaglie di grana, funghi, pancetta croccante all’aceto balsamico</i>		
<i>Spinat-Salat, Parmesankäse, Champignon, knusprigem Speck mit Balsamic-Essig</i>	<i>Baby spinach salad, parmesan, mushrooms crispy bacon with balsamic vinegar</i>	

Dolci

Nachtisch

Dessert

<i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi, cioccolato o caramello</i>	L	6,00
<i>Vanilleeis mit heissen Himbeeren</i>	<i>Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	
<i>Gelato alla vaniglia affogato al caffè</i>	L	6,00
<i>Eis-Kaffee</i>	<i>Ice coffee</i>	
<i>Torta al prosecco e amaretti</i>	GULFG	6,00
<i>Prosecco-Torte mit Amaretto-Creme</i>	<i>Prosecco cake with amaretto cream</i>	
<i>Mousse di yogurt con miele di castagno e granella di nocciole</i>	FGL	6,50
<i>Yogurt-Mousse mit Kastanien-Honig, Nuss</i>	<i>Yogurt mousse with chestnut honey, nuts</i>	
<i>Torta di ricotta fresca</i>	GULFG	6,00
<i>Ricotta-Käsekuchen</i>	<i>Ricotta cheesecake</i>	
<i>Dolce al baileys con caffè e crema al mascarpone, senza glutine</i>	UL	6,50
<i>Baileys Dessert mit Kaffee und Mascarpone-Creme (Glutenfrei)</i>	<i>Baileys dessert with coffee and mascarpone cream, (gluten free)</i>	
<i>Torta al cioccolato</i>	GUL	6,00
<i>Schokoladenkuchen</i>	<i>Chocolate cake</i>	
<i>Torta al grano saraceno con papavero, noci, mandorle, mirtillo rosso</i>	UFG	6,00
<i>Buchweizen Kuchen mit Mohn, Mandel und Preiselbeere (Glutenfrei)</i>	<i>Buckwheat cake with poppy seeds, almond, ligonberry (gluten free)</i>	
<i>Pannacotta con salsa ai lamponi o al cioccolato</i>	L	6,00
<i>Pannacotta mit Himbeeren oder Schokolade</i>	<i>Pannacotta with raspberries or chocolate</i>	
<i>Strudel di mele</i>	GULFG	6,00
<i>Apfel Strudel</i>	<i>Apple strudel</i>	
<i>Biscotti con vino dolce</i>	GULFG	10,00
<i>Kekse mit Süßwein</i>	<i>Biscuits with sweet-wine</i>	
<i>Crostata</i>	GULFG	6,00
<i>Stau-Törtchen</i>	<i>Jam tart</i>	
<i>Torta del giorno</i>	GULFG	6,50
<i>Kuchen des Tages</i>	<i>Cake of the day</i>	

A CENA CON TRASPORTO
UN' ESPERIENZA DA NON PERDERE

*Se finito il pranzo avete gradito le nostre
pietanze e vi piacerebbe passare una serata
in rifugio per gustarvi un bellissimo tramonto
e scendere sotto un magnifico cielo stellato,
vi comunichiamo che è possibile venire a cena
con trasporto.*

*Falls Sie nach dem Mittagessen den Wunsch verspüren,
einen Abend in unserer Hütte zu verbringen
und einen wunderschönen Sonnenuntergang
auf unserer Terasse zu erleben, haben wir auch einen
Shuttledienst, der Sie zu uns bringt.*

*If you have appreciated our food
Why not enjoy an evening meal with us.
We provide transport and you can also
Stay overnight in our lodge under the stars.*

*Paola e Sandro ringraziano e vi augurano
Buone vacanze*

*Paola e Sandro danken Ihnen ganz herzlich und wünschen
einen angenehmen Urlaub*

*Paola and Sandro thank you for your custom
And wish you a good holiday*