

*La famiglia Siorpaes
vi dà il benvenuto*



*Augurandovi buon appetito
vi ringraziamo
per aver scelto la nostra cucina*
Guten Appetit
Bon Apetite

***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.

Antipasti	Vorspeisen	Appetizer	Euro
Antipasto dello chef di tutto un po' per 4-5 persone		GSULSE	50,00
<i>Chef Vorspeise für 4-5 Personen</i>		<i>Appetizer of the chef for 4-5 persons</i>	
Antipasto dello chef di tutto un po' per 2-3 persone		GSULSE	35,00
<i>Chef Vorspeise für 2-3 Personen</i>		<i>Appetizer of the chef for 2-3 persons</i>	
Antipasto misto affettato misto e formaggio		L	23,00
<i>Gemischter Aufschnitt und Käse</i>		<i>Mixed cold cuts and cheese</i>	
Tagliere di speck con cren e cetrioli			15,00
<i>Speck mit Kren und Gurken</i>		<i>Speck with horseradish and pickles</i>	
Crostini con lardo		G	13,00
<i>Warmes Brot mit Schmalz</i>		<i>Lard with crostini</i>	
Millefoglie di pane carasau stracciatella, prosciutto crudo, lagrima dulce		L G	20,00
<i>Carasau-Brot Millefeuille, Stracciatella Käse, Rohschinken, lagrima dulce Chilischoten</i>			
		<i>Carasau bread millefeuille, stracciatella, raw ham, lagrima dulce chili</i>	
Formaggi sapori		SLSEFG	20,00
formaggio aromatico di Colle S. Lucia, blu di capra con frutti di bosco, tre latti, pecorino stagionato con miele e mostarde			
<i>Gemischter Gewürzekäse mit Honig, Mostarda</i>		<i>Particular cheeses with honey, mustard</i>	
Prosciutto crudo Villani			18,00
<i>Roherschinken</i>		<i>Parma ham</i>	
"Tirtlen"		GSEUL	15,00
Ravioli di segale fritti ripieni di salsiccia, friarielli con salsa pomodoro			
<i>„Tirtlen“ gefüllt mit Bratwurst und Bübenoberteile mit Tomatensoße</i>			
		<i>"Tirtlen" ravioli stuffed with sausage and turnip greens with tomato sauce</i>	
Acciughe del Cantabrico con burro e crostini		FGLG	14,00
<i>Kantabrische Sardellen, Butter und Brot</i>		<i>Cantabrian anchovies, butter and bread</i>	

Primi Piatti

Warme Vorspeisen

First course

<i>Cappelli d'alpino ripieni di formaggio e noci con pomodoro e timo</i>	FGGUL	17,00
<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	17,00
<i>Bandnudeln mit Hirschsoße und Trüffelöl</i>	<i>Tagliolini with venison sauce and truffle oil</i>	
<i>Timballo di fagiano e broccoli</i>	FGGULSE	17,00
<i>Lasagne mit Fasan und Brokkoli</i>	<i>Lasagne with pheasant and broccoli</i>	
<i>Pappardelle Averau rosse con porcini e speck</i>	GUL	17,00
<i>Rote Nudeln mit Speck und Steinpilzen</i>	<i>Red ribbon pasta with speck and mushrooms</i>	
<i>Casunziei ampezzanimezzelune ripiene di rape rosse, semi di papavero</i>	GUL	17,00
<i>Ravioli mit Roter Beete, Moon</i>	<i>Ravioli filled with beetroot (local speciality)</i>	
<i>Gnocchi di carote con ricotta affumicata</i>	FGGUL	16,00
<i>Karottengnocchi mit geräuchert Ricottakäse</i>	<i>Gnocchi made with carrots, smoked ricotta</i>	
<i>Spaghetti con bottarga di trota IGP delle Dolomiti</i>	LG	16,00
<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>	FGGULSE	14,00
<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	14,00
<i>Speckknödelsuppe oder mit geschmolzener Butter</i>	<i>Speck dumplings in broth or butter</i>	
<i>Spaghetti aglio olio peperoncino con pomodorini freschi</i>	G	13,50
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Chiliöl, frische tomaten</i>	<i>Spaghetti with garlic, oil, chilli, tomato</i>	
<i>Spaghetti o Penne al ragù o al pomodoro</i>	GLSE	13,50
<i>Spaghetti oder Maccheroni mit Tomatensoße</i>	<i>Spaghetti or maccheroni with tomato sauce</i>	
<i>oder Bolognesesauce</i>	<i>or with ragù sauce (meat sauce)</i>	
<i>Zuppa di verdura</i>	SE	14,00
<i>Gemüsesuppe</i>	<i>Mixed vegetable soup</i>	
<i>Zuppa del giorno</i>		14,00
<i>Tagessuppe</i>	<i>Soup of the day</i>	
<u>Bis di primi</u> piatto con due specialità a Vostra scelta (min 2pax)		19,00
<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)		21,00
<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>		34,00
<i>Gegrilltes Rinderfilet im Speckmantel und Bratkartoffel</i>	<i>Grilled beef fillet wrapped in speck with potatoes</i>	
<i>Filetto di manzo con patate fritte</i>		G 32,00
<i>Gegrilltes Rinderfilet mit Pommes</i>	<i>Grilled beef fillet with chips</i>	
<i>Costolette di agnello con polenta</i>		29,00
<i>Gegrillt Lammkoteletts mit Polenta</i>	<i>Grilled lamb cutlets with polenta</i>	
<i>Cervo alla griglia con composta di mirtillo e polenta</i>		30,00
<i>Gegrillt Hirschkotlett mit Preiselbeeren</i>	<i>Grilled venison with ligonberry jam</i>	
<i>“Cerviglio” coniglio disossato ripieno di cervo con verdure in tecia</i>	FGSE L	27,00
<i>Kaninchen gefüllt mit Hirschfleisch, Gemüse</i>	<i>Rabbit stuffed with venison</i>	
<i>Stinco di agnello con polenta</i>		G SE 25,00
<i>Lammhaxe mit polenta</i>	<i>Lamb shank with polenta</i>	
<i>Piatto vegetariano verdure e formaggio alla griglia</i>		L 24,00
<i>Gegrillt Gemüse und Käse</i>	<i>Grilled vegetables and cheese</i>	
<i>Polenta e salsicce</i>		17,00
<i>Bratwurst mit Polenta</i>	<i>Grilled sausage with polenta</i>	
<i>Polenta e funghi finferli e porcini freschi trifolati</i>		20,00
<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 17,00
<i>Spiegeleier mit Speck und Bratkartoffeln</i>	<i>Fry eggs, speck and roasted potatoes</i>	
<i>Cotoletta di maiale alla milanese con patate fritte</i>		GU 17,00
<i>Wienerschnitzel mit Pommes</i>	<i>Breaded pork escalope with chips</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>	
<i>Würstel di tacchino con patate fritte</i>		G 17,00
<i>Frankfurter Putenwurst mit Pommes</i>	<i>Turkey wurstel with chips</i>	

Contorni

Beilagen

Vegetable

<i>Verdura alla griglia</i>		18,00
<i>Gemischte gegrillt Gemüse</i>	<i>Mixed grilled vegetables</i>	
<i>Radicchio di Treviso alla griglia</i>		15,00
<i>Gegrillt Radicchio</i>	<i>Grilled Treviso radicchio purple salad</i>	
<i>Verdure in "tecia" bietole, spinaci e broccoli ripassate nel latte</i>	FGL	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>Insalata di cavolo capuccio con cumino</i>		6,00
<i>Kraut-Salat mit Kümmel</i>	<i>Cabbage salad with cumin</i>	
<i>Polenta</i>		6,00
<i>Polenta</i>	<i>Polenta</i>	
<i>Patate Fritte</i>		G 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 insalata, uova sode, cipolla agrodolce di Piola, scaglie di mandorle tostate, ribes e olio di mandorle all'arancio</i>		UFG 16,00
<i>Averau Salat: Salat, hart gekochte Eier, süß-saure Zwiebel, Mandelblättchen, Johannisbeere und Orangenmandelöl</i>	<i>Averau salad: salad, hard-boiled eggs, pickled onions, flaked almonds, currant and orange-almond oil</i>	
<i>Insalatona insalata, salmone affumicato, stracciatella, pomodori semidry, ravanelli, sesamo nero, vinegrette the verde e lime</i>		L 16,00
<i>Spezialsalat: Salat, Räucherlachs Stracciatellakäse, halbgetrocknete Tomaten, Radieschen, schwarzer Sesam, vinegrette</i>	<i>Big salad: salad, smoked salmon, stracciatella-cheese, semidry tomatoes, radishes, black sesame, vinegrette</i>	
<i>Insalata Greca insalata, pomodori, cetrioli, olive, cipolla, feta e origano</i>		L 16,00
<i>Greeksalat: mit Tomaten, Gurken, Oliven Zwiebel, Fetakäse und Orig</i>	<i>Greek-salad with tomatoes, cucumbers olives, onion, feta-cheese and origan</i>	

<i>Spinacini con scaglie di grana, funghi champignon, pancetta saltata con aceto balsamico</i>		18,00
<i>Spinat mit Parmesanflocken, Champignons Pilzen, Speck mit Balsamico-Essig</i>		
<i>Spinach with parmesan flakes, champignon mushrooms, bacon with balsamic vinegar</i>		

Dolci

Nachtisch

Dessert

<i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi, cioccolato o caramello</i>	L	7,00
<i>Vanilleeis mit heissen Himbeeren</i>	<i>Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	
<i>Gelato alla vaniglia affogato al caffè</i>	L	7,00
<i>Eis-Kaffee</i>	<i>Ice coffee</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>Tiramisù al Bayles</i>	GUL	6,50
<i>Bayles Tiramisù</i>	<i>Bayles Tiramisù</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>Torta al prosecco e amaretti</i>	GULFG	6,00
<i>Prosecco-Torte mit Amaretto-Creme</i>	<i>Prosecco cake with amaretto cream</i>	
<i>Torta di ricotta fresca</i>	GULFG	6,00
<i>Ricotta-Käsekuchen</i>	<i>Ricotta cheesecake</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>Crostata</i>	GULFG	6,00
<i>Stau-Törtchen</i>	<i>Jam tart</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>Torta del giorno</i>		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.*

*Sandro, Margot e Matteo ringraziano e vi augurano
Buone vacanze*

*Sandro, Margot und Matteo danken Ihnen ganz herzlich und
wünschen einen angenehmen Urlaub*

*Sandro, Margot and Matteo thank you for your custom
and wish you good holidays*