

RIFUGIO PASSO VALLES

Menù Inverno 2014-15

Antipasti

Prosciutto di cervo con funghi porcini sott'olio e burro aromatizzato al ginepro	€ 8,00
Speck delle nostre vallate con cetrioli agrodolci	€ 6,50
Dal "vòlto" gli antichi sapori: Speck delle nostre vallate tagliato grosso, salame, burro trentino, "Formai vèce", cetriolini	€ 9,80
Salame nostrano con carciofi grigliati sott'olio	€ 7,00
Carpaccio di carne salada	€ 7,00

Primi piatti

Tagliatelle al ragù di capriolo	€ 7,30
Tris di canederli : speck, formaggio, spinaci	€ 8,50
Gnocchi di zucca alla ricotta affumicata e burro fuso	€ 6,80
Pennette dell'alpino: Tosèla, pastim, burro, Trentingrana, pepe	€ 8,00
Gnocconi di pane al "Puzzone di Moena" su letto di fonduta con croccanti di polenta	€ 8,50
Tortelloni "Primiero" fatti in casa, ripieni di Formaggio nostrano saporito serviti con miele locale e mandorle	€ 9,00
Canederli trentini in brodo o al burro fuso	€ 6,00
Gulaschsuppe: zuppa di gulasch piccantina	€ 7,50
Zuppa di cipolla alla svizzera	€ 7,00

Secondi piatti

Bracirole di cervo alla piastra	€ 16,50
Stinchi di maiale al forno	€ 10,00
Tagliata di manzo al rosmarino (per 2 persone) c.a. 450 gr.	€ 24,00
Scaloppine ai funghi	€ 9,80
Carne salada trentina: cruda o scottata	€ 6,80
Trippa alla parmigiana	€ 7,00
Canederli con gulasch	€ 10,50
Tagliere di formaggi trentini	€ 9,00
Tagliere di formaggi stagionati di Fiemme, Fassa e Primiero	€ 11,00
Piatto del barba: Polenta con luganega della casa, funghi di bosco trifolati e formaggio fuso	€ 14,50

Dessert

Strudel di mele caldo con salsa vaniglia	€ 4,00
Torta alla ricotta	€ 3,50
Tortino rustico di patate e mele con salsa vaniglia	€ 4,00
Semifreddo al torroncino	€ 3,50
Crème brûlée (crema bruciata catalana)	€ 3,00
Panna cotta con frutta di bosco	€ 4,00