

412



Il nostro menù

LA NOSTRA FILOSOFIA

**Se te voi, te contan do robe
su noi altri!**

//

Se vuoi, ti raccontiamo due cose
su di noi!

412

LA NOSTRA FILOSOFIA

La cucina del Rifugio propone un menù a filiera Trentina, con **materie prime provenienti da produttori locali**, frutto di un'accurata e continua ricerca in termini di **Territorialità, Stagionalità e Tradizione**.

Tutti i piatti sono **preparati in casa**, partendo da ingredienti grezzi e seguendo l'intero processo fino al piatto. La nostra attenta selezione di vini è volta alla transizione verso **il mondo naturale/artigianale**. Prodotti con interventi minimi, sia in vigna che in cantina. Per esprimere il terroir, **evitando additivi chimici**, lieviti selezionati e filtrazioni pesanti.

Il nostro impegno consiste nel **raccontare il territorio** e spiegare il lavoro di chi produce le materie prime che noi cerchiamo di **valorizzare** con rispetto ed umiltà. Nella frenesia della vita moderna, promuoviamo un consumo più lento e consapevole, che ristori il corpo e la mente.

All'interno del menù potrai trovare queste icone:

 **Presidi Slow Food**

 **Senza Glutine**

 **Vegetariano**

LA MAN DEL TINO

**Viaz en cosina!
Ma no come te pensi ti.**

//

Un viaggio in cucina!
Ma non come pensi tu.

412

LA MAN DEL TINO

Oggi vi invitiamo a mettervi nelle mani del nostro chef, con un **menù degustazione** che non è solo una selezione di piatti, ma una **storia raccontata** attraverso ingredienti, passione e creatività.

Ogni portata è un passo in **un percorso** che lo chef ha pensato per voi, una successione di **emozioni gustative** che riflettono la sua visione e il suo amore per la cucina Trentina.

Lasciatevi sorprendere, abbandonatevi al suo talento e permettetevi di essere guidati in un'esperienza che va oltre la semplice degustazione. Qui non si tratta solo di mangiare, ma di vivere un'emozione, di **scoprire il meglio della nostra terra**, reinterpretato con maestria.

Il menù degustazione prevede sei portate principali:

- 2 antipasti
- 2 primi
- 1 secondo
- 1 dolce

**bevande escluse*

a persona_50

TANT PER SCOMINZIAR

**Sa diset? Tacante con en bel “Tabiel del Rifugio”
da smezar en mez al taol.**

//

Cosa dici? Cominciamo con un bel “Tagliere del Rifugio”
da condividere in mezzo alla tavola.

412

TANT PER SCOMINZIAR

IL TAGLIERE o TAGLIERONE DEL RIFUGIO_25/45

Selezione di salumi e formaggi, frutto della nostra continua ricerca, accompagnati da polenta integrale di Storo, Tortel di patate, la nostra giardiniera, crauti, cipolle in agrodolce, fagioli borlotti, miele di montagna e confettura fatta in casa.

IL TAGLIERINO TRADIZIONALE_20

Speck tagliato sottile, gurken, rafano e accompagnato dal lievitato del giorno fatto in casa.

RADICCHIO DEL TINO_14

Radicchio Trevigiano alla brace, con una coperta di fonduta di Trentingrana, guarnito con una riduzione di vino rosso e migole di pane.

TARTARINA o TARTARONA_15/20

Tartare di Bue di montagna con maionese allo scalogno e ricotta di montagna.

SOUFFLÈ DI CIPOLLA_14

Cipolle rosse sbollentate, successivamente frullate e condite con spezie varie, pan grattato e Puzzone di Moena gratinato al forno.

PRIM PIAT

Fidete de mi!

‘Na “Tagliatella” cosita no te l’hai mai magnada!

//

Fidati di me!

Una “Tagliatella” così non l’hai mai mangiata!

PRIM PIAT

IL CANEDERLO DEL RIFUGIO_15

Con il nostro pane integrale, farcito di salumi e formaggi del Territorio e mantecati con abbondante burro di malga e fondo bruno.

ZUPPA DI CIPOLLE_14

Servita con puzzone di Moena e crostoni di pane.

TAGLIATELLE CON LE CORNA_16

Pasta fresca all'uovo fatta in casa, con brasato di cervo al Teroldego e piccoli frutti del Trentino, su spuma di Stravecchio di malga.

STRANGOLAPRETI_14

Tradizionali, con pane fatto in casa, spinaci freschi, abbondante burro e formaggio di malga.

GNOCCHI DI POLENTA_16

Serviti con ragu di salsiccia fatto in casa e Trentingrana.

PER SECONDO

**Te sei en tipo dubios?
Tote la “Costina” che l’è en spettacol!**

//

Sei un tipo dubbioso?
Prendi la “Costina che è uno spettacolo!

412

PER SECONDO

COSTINE DI SUINO PESANTE TRENINO_18

Cotte a bassa temperatura, poi grigliate e servite con patate dell'Altopiano della Vigolana e la nostra salsa senape e rafano.

LA ROSTICCIATA_19

Carrè di vitello cotto a bassa temperatura, accompagnato con patate di montagna, cipolle rosse e ovetto all'occhio di bue.

TRIPPA AL SUGO_16

Nasce da un soffritto tradizionale, con profumo di vino bianco, aggiunto a trippe e passata di pomodoro della Val di Gresta, condito con spezie aromatiche.

UN BACCALA AL RIFUGIO_18

Accompagnato da sedano rapa, crema di zucca, salsa al burro di montagna e germogli di stagione.



 0461 527 332

 @rifugio_bindesi

 info@rifugiobindesi.com

 Strada dei Bindesi, 14, Trento