

*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

Z -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

K - Sedano – Sellerie – Celery – Céleri

A – Arachidi – Erdnüsse – Peanuts - Cacahuètes

Y – Sesamo – Sesam – Sesame - Sésame

W – Soia – Soja – Soy - Soja

P – Pesce – Fisch – Fish - Poisson

M –Molluschi –Weichtiere– Molluscs- Mollusques

X – Lupini – Lupinen – Lupins - Lupins

-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>			<b>AGSULK</b> 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>			<b>AGSULK</b> 38,00
<i>Chef Vorspeise für 2-3 Personen</i>		<i>Appetizer of the chef for 2-3 persons</i>	
<i>Antipasto misto speck, crudo, salame, bresaola di cervo e formaggio</i>			<b>AL</b> 23,00
<i>Speck, Roherschinken, Hirschschinken, Salami, Käse, Eingelegtes</i>		<i>Speck, Parma ham, venison ham, salami, cheese, pickles</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 e pomodorini all'aglio</i>			<b>G</b> 13,00
<i>Warmes Brot mit Schmalz und Knoblauchmatten</i>		<i>Lard with crostini and garlic tomatoes</i>	
<i>Formaggi sapori</i>			<b>SLKZ</b> 25,00
<i>Formaggio aromatico di Colle S. Lucia, blu di capra con frutti di bosco, tre lattini, pecorino stagionato con miele e mostarde</i>		<i>Particular cheeses with honey, mustard</i>	
<i>Gemischter Gewürzkäse mit Honig, Mostarda</i>			<b>GKUL</b> 15,00
<i>„Tirtlen“</i>			
<i>Ravioli di segale fritti ripieni di salsiccia, friarielli con salsa pomodoro</i>			
<i>„Tirtlen“ gefüllt mit Bratwurst und Bubenoberteile mit Tomatensoße</i>		<i>"Tirtlen" ravioli stuffed with sausage and turnip greens with tomato sauce</i>	
<i>Acciughe del Cantabrico con burro e crostini</i>			<b>APLG</b> 14,00
<i>Kantabrische Sardellen, Butter und Brot</i>		<i>Cantabrian anchovies, butter and bread</i>	
<i>Millefoglie vegetariana</i>			
<i>Pane carasau con burrata, pesto, lagrimadulce, pomodori semidry</i>			<b>ZLG</b> 17,00
<i>Carasau-Brot, Burratakäse, Basilikum-Pesto, süße Chili, halbtrocknete Tomaten</i>		<i>Carasau bread, burrata cheese, pesto, sweet chilli pepper, semi-dry tomatoes</i>	

## Primi Piatti

## Warme Vorspeisen

## First course

<i>Cappelli d'alpino ripieni di formaggio e noci con pomodoro e timo</i>	ZGUL	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>	GULK	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>	ZGULK	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>	AGUL	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>	ZGUL	17,00
<i>Karottengnocchi mit geräuchert Ricottakäse</i>	<i>Gnocchi made with carrots, smoked ricotta</i>	
<i>Spaghetti con bottarga di trota IGP delle Dolomiti</i>	PLG	17,00
<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>	ZGULK	14,00
<i>Gnocchi mit Tomaten oder Bolognesesoße</i>	<i>Gnocchi with ragù or tomato sauce</i>	
<i>Canederli di speck in brodo o al burro</i>	GULK	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	14,00
<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>	GLK	14,00
<i>Spaghetti oder Maccheroni mit Tomatensoße</i>	<i>Spaghetti or maccheroni with tomato sauce</i>	
<i>oder Bolognesesoße</i>	<i>or with ragù sauce (meat sauce)</i>	
<i>Zuppa di verdura</i>	K	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>	
<b><u>Bis di primi</u></b> 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>	
<b><u>Tris di primi</u></b> piatto con tre specialità (min 2pax)		21,00
<i>Dreierlei Pasta nach Wahl</i>	<i>A selection of three pasta dishes</i>	

## Secondi

## Hauptspeisen

## Main Course

<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>		30,00
<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 lignonberry jam</i>	
<i>Capretto al forno con patate saltate</i>		K 25,00
<i>Gebackenes Zicklein mit Bratkartoffeln</i>	<i>Roasted goat with sautéed potatoes</i>	
<i>Stinco di cinghiale alla birra ambrata con polenta</i>		GKS 25,00
<i>Wildschweinaxen in Bier gekocht mit Polenta</i>	<i>Wild boar shank cooked in amber-beer with polenta</i>	
<i>Tartare di trota Dolomiti IGT affinata al miele</i>		PG 27,00
<i>Honig verfeinertes Forellentatar aus Dolomiti</i>	<i>Honey-refined Trout tartare from Dolomiti</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 trifolati</i>		20,00
<i>Steinpilze und Pfifferlingen mit Polenta</i>	<i>Mushrooms with polenta</i>	
<i>Polenta formaggio alla piastra e funghi</i>		L 23,00
<i>Gegrilltes Käse, Pilzen und Polenta</i>	<i>Grilled cheese, mushrooms and polenta</i>	
<i>Aloo Gobi spezzatino vegano di cavolfiore, patate e pomodoro alla curcuma</i>		17,00
<i>Veganer Blumenkohl, Kartoffel und Tomaten Eintopf mit Kurkuma</i>	<i>Vegan cauliflower, potato and tomatoes stew with turmeric</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 18,00
<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 19,00
<i>Geschmolzener Käse zusammen mit Zwiebel und Kartoffeln mit Polenta</i>	<i>Melted cheese with onion and potatoes with polenta</i>	
<i>Wurstel bianchi di maiale con patate fritte</i>		G 17,00
<i>Weißwürst mit Pommes</i>	<i>White pork sausages 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>		18,00
<i>Gegrillte Radicchio</i>	<i>Grilled radicchio (red bitter salad)</i>	
<i>Verdure in "tecia" bietole, spinaci e broccoli ripassate nel latte</i>	<b>ZL</b>	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 capuccio con cumino</i>		6,00
<i>Krautsalat mit Kummel</i>	<i>Cabbage salad with cumin</i>	
<i>Funghi finferli e porcini trifolati</i>		<b>A</b> 6,00
<i>Steinpilze und Pfifferlingen</i>	<i>Mushrooms</i>	
<i>Polenta</i>		4,00
<i>Polenta</i>	<i>Polenta</i>	
<i>Patate Fritte</i>		<b>G</b> 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>		<b>UZ</b> 17,00
<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 berry and orange-almond oil</i>	
<i>Insalatona: insalata, salmone affumicato, stracciatella, pomodori semidry, ravanelli, sesamo nero, vinegrette the verde e lime</i>		<b>YL</b> 17,00
<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, lime vinegrette</i>	
<i>Insalata Greca insalata, pomodori, cetrioli, olive, cipolla, feta e origano</i>		<b>L</b> 17,00
<i>Greeklsalat: mit Tomaten, Gurken, Oliven Zwiebel, Fetakäse und Oregano</i>	<i>Greek-salad with tomatoes, cucumbers olives, onion, feta-cheese and origan</i>	
<i>Insalata di spinacini con speck all'aceto balsamico e scaglie di grana</i>		17,00
<i>Spinatsalat mit Speck in Balsamico-Essig und Parmesanflocken</i>	<i>Spinach salad with speck in balsamic vinegar and parmesan flakes</i>	

## Dolci

## Nachtisch

## Dessert

<i>Gelato alla vaniglia con lamponi caldi o cioccolato o caramello</i>		L 7,00
<i>Vanilleeis mit heissen Himbeeren oder Schokolade oder Karamell</i>	<i>Vanilla ice cream with hot raspberries or chocolate or caramel</i>	
<i>Gelato alla vaniglia affogato al caffè</i>		L 7,00
<i>Vanilleeis mit Kaffee</i>	<i>Vanilla ice cream with coffee</i>	
<i>Mousse di yogurt con miele di castagno e granella di nocciole</i>		ZL 6,50
<i>Yogurt-Mousse mit Kastanien-Honig, Nuss</i>	<i>Yogurt mousse with chestnut honey, nuts</i>	
<i>Tiramisù al Baileys</i>		GUL 6,50
<i>Tiramisù mit Baileys</i>	<i>Tiramisù with Baileys liquor</i>	
<i>Pannacotta con salsa ai lamponi o al cioccolato o caramello</i>		L 6,00
<i>Pannacotta mit Himbeeren oder Schokolade oder Karamell</i>	<i>Pannacotta with raspberries or chocolate or caramel</i>	
<i>Torta al prosecco e amaretti</i>		GULZ 6,00
<i>Prosecco-Torte mit Amaretto-Creme</i>	<i>Prosecco cake with amaretto cream</i>	
<i>Torta di ricotta e castagne</i>		GULZ 6,00
<i>Ricotta und Kastanien Käsekuchen</i>	<i>Ricotta cheesecake with chestnuts</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>		UZ 6,00
<i>Buchweizen Kuchen mit Mohn, Mandel und Preiselbeere (Glutenfrei)</i>	<i>Buckwheat cake with poppy seeds, almond, lignonberry (gluten free)</i>	
<i>Crostata</i>		GULZ 6,00
<i>Stau-Törtchen</i>	<i>Jam tart</i>	
<i>Strudel di mele</i>		GULZ 6,00
<i>Apfel Strudel</i>	<i>Apple strudel</i>	
<i>Biscotti</i>		GULZ 1,50
<i>Kekse</i>	<i>Biscuits</i>	
<i>Cantucci con vino dolce</i>		GULZ 10,00
<i>Mandelkekse mit Süßwein</i>	<i>Almond biscuits with sweet-wine</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 a good holiday*