

MENU

Rifugio Tognola

ANTIPASTI

Tagliere dell'Alpe 14

selezione di salumi e formaggi locali

Carpaccio di Carne Salada 15

con scaglie di Trentingrana e glassa di Balsamico

Carpaccio di Toséla 13

su letto di erbe, miele di Rododendro e noci

PRIMI

Canederli dello chef 14

in brodo o burro fuso di malga e ricotta affumicata

Tagliatelle trafilate al bronzo 16

con funghi porcini e finferli

Pappardelle alla selvaggina 16

con ragù di cervo marinato al Teroldego

Spätzle della casa 14

con panna fresca di malga e Speck Tirolese



Rifugio Tognola

SECONDI

Bocconcini di cervo 21

marinati a bassa temperatura con polenta di Storo

Goulasch di manzo 19

con polenta di Storo o canederlo

Stinco al forno 18

alla birra con patate o polenta di Storo

Tomino delle Dolomiti 16

con polenta di Storo e Speck Igp

Piatto Contadino 17

uova, patate e speck croccante

Piatto Tognola 21

polenta, Toséla, salsiccia e funghi

Coperto 2.50

PER I PIÙ PICCOLI

Cotoletta con patate fritte + acqua 13

Pasta al pomodoro o ragu + acqua 12

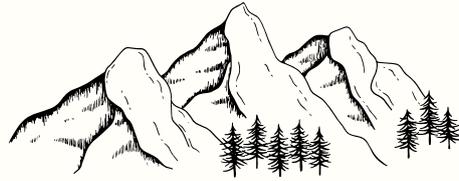
Würstel con patate fritte + acqua 13

CONTORNI

Patate fritte 6

Cavolo cappuccio con speck croccante 6.50

Funghi porcini o finferli 7



Rifugio Tognola

DOLCI DELLA CASA

Torta al cioccolato "Sacher" 6

Strudel artigianale di mele trentine 6

Torta di mele morbida 6

**Yogurt fresco con castagne al miele,
lamponi o frutti di bosco 6.50**

Crostata di ricotta 6

Panna cotta dello chef 6