

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**

# TANT PER SCOMINZIAR

412

**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.

## TANT PER SCOMINZIAR

---

### IL TAGLIERONE DEL RIFUGIO\_50

Selezione di salumi e formaggi consigliata per 4 persone accompagnata con vari contorni tra cui; Tortel di patate, polenta di Storto, giardiniera fatta in casa, insalata di cavolo cappuccio, cipolle di Tropea in agrodolce, fagioli borlotti, miele di montagna e confettura di frutti rossi.

### IL TAGLIERE DEL RIFUGIO\_20

Selezioni di salumi e formaggi consigliata per 2 persone accompagnata con Tortel di patate, giardiniera fatta in casa, miele di montagna e confettura di frutti rossi.

### 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.

### TARTARE DEL GOLOSO\_20

Tartare di bue di montagna condita dallo Chef e servita con verdure di stagione, mayonese affumicata al miso e ricotta alla mostarda.

# PRIM PIAT

**Fidete de mi!**

**En ragù cosita no te l'è mai magnà!**

//

Fidati di me!

Un ragù così non l'hai mai mangiato!

412

## PRIM PIAT

---

### CANEDERLI 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.

### CON LE CORNA\_16

Pasta fresca all'uovo fatta in casa con Ragù di cervo sfumato al teroldego, servita con fonduta di trentingrana ed una coulis di frutti rossi.

### STRANGOLAPRETI\_15

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

# 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 TRENTINO\_22**

Cotte a bassa temperatura e rifinite al forno accompagnate con patate, cipolla di tropea in agrodolce e senape a grani.

### **PANCIA LACCATA\_18**

Pancia di maialino cotta a bassa temperatura, servita con una laccatura di salsa Tare, crema di sedano rapa, mayonese al sesamo e cavolo nero croccante.

### **TERRINA DI VERDURE\_16**

Stratificazione di verdure tra cui barbabietola, rapa bianca, carote e patate, servita con topinambur e beurre blanc di funghi.

### **LINGUA SALMISTRATA\_20**

Trancio di lingua di bovino cotta a bassa temperatura, rosolata su piastra con burro chiarificato successivamente accompagnata con crema di zucca, fondo bruno ed olio alle erbe fatto in casa.

### **CONTORNI\_6**

Verdure grigliate / Patate al forno / Insalata di cappuccio



 0461 527 332

 @rifugio\_bindesi

 [info@rifugiobindesi.com](mailto:info@rifugiobindesi.com)

 Strada dei Bindesi, 14, Trento