

412



Il nostro menù

# LA NOSTRA FILOSOFIA

412

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

//

Se vuoi, ti raccontiamo due cose  
su di noi!

# 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 accompagnato 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 accompagnato 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 fondata 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 verdurine 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

412

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

//

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

# 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

📍 Strada dei Bindesi, 14, Trento