



*Al "Rifugio Monpier" ogni ospite è benvenuto, lo percepirete subito, non appena varcata la soglia..
Da noi ci si abbandona volentieri alla più dolce delle passioni.. la tavola!
Le tentazioni sono molte... Lasciatevi tentare*

Marfus Mutschlechner

Matteo Ferrari

I classici intramontabili della cucina italiana...

Insalata caprese con fresca salsa al basilico v g <i>“Caprese” salad with fresh Basil sauce</i>	12,50 €
Vitello tonnato su insalatina fresca di stagione L <i>Veal “Tonnato sauce” on fresh cut season salad</i>	15,50 €
Pasta alla Carbonara con spaghetti di Gragnano IGP <i>“Carbonara” Pasta with “Gragano” Spaghetti IGP</i>	14,50 €
Pasta all' Amatriciana con bucatini di Gragnano IGP L <i>“Amatriciana” Pasta with “Gragano” Bucatini IGP</i>	14,50 €
Pasta Cacio e Pepe con rigatoni di Gragano IGP v <i>“Cacio e pepe” Pasta with “Gragano” Rigatoni IGP</i>	14,50 €
Lasagne con ragù alla Bolognese <i>“Bolognese” ragù Lasagna</i>	14,50 €
Risotto all'Amarone v <i>“Amarone” Risotto</i>	15,50 €
Roastbeef di manzo su letto di insalatina fresca, rucola e scaglie di Trentingrana <i>Roast Beef on fresh salad, rucola and Trentingrana cheese flakes</i>	18,50 €

Menù degustazione – Minimo 2 persone € 39,00 a persona *(Coperto compreso)*

Tris di Antipasti *(senza il pane al farro G)*

“Roesti” (frittelle di patate) con rotolini di Speck e Quark

Mini tortino di finferli freschi con speck croccante e leggera salsa al formaggio

Vitello tonnato



Tris di Primi

“Schupfnudel” gnocchi lunghi di patate con finferli, Speck croccante su leggera salsa ai finferli

Mini Canederli agli spinaci, al formaggio e allo speck

“Ravioli Pusteresi” di segale con spinaci e formaggio “Graukäse”, burro dorrato e Trentingrana



Tris di Dolci

Mini Lintzer con mirtilli rossi

Strudel alle mele in pasta frolla

Semifreddo “Sacher” con panna fresca



Bibite

1 Bottiglia di acqua Plose 0,75 lt (ogni 2 pers.)

1 Calice di vino rosso o bianco o birra piccola (a persona)

Per iniziare bene ...

To begin with ...

Crudité di trota salmonata con zucchine marinate, zenzero e uova di trota GL <i>Finely sliced salmon trout filet with marinated zucchini, ginger and trout roe</i>	14,50 €
Rösti di patate con rollini di speck e formaggio fresco all'erba cipollina GP <i>Potato rösti with Speck "rolls" filled with fresh chives cheese</i>	11,50 €
Tortino di finferli freschi con speck croccante e leggera salsa al formaggio VG <i>Fresh chanterelle mini pie with crispy speck and light cheese sauce</i>	12,50 €
Vitello tonnato su insalatina fresca di stagione GL <i>Veal with "Tonnato sauce" on fresh cut season salad</i>	13,50 €
Carne salada del Trentino con finferli e fresca insalata di patate alla tedesca GL <i>Trentino "carne salade" with "finferli" mushrooms and fresh German potato salad</i>	15,50 €
Tartare di manzo (100 gr) condita in cucina con pane tostato al farro Bio e burro al tartufo (G)(L) <i>Beef Tartare (100 gr) with toasted organic spelt bread and turfle butter</i>	16,00 €

Coperto | cover € 2,90

V vegetariano **G** senza glutine **L** senza lattosio **P con maiale** (la lista completa dei allergeni la trovate in fondo al menu)
V vegetarian **G** gluten free **L** lactose free **P with pork** (the complete list of allergens can be found at the bottom of the menu)

Ove è sensato usiamo prodotti surgelati If necessary, we also use frozen or deep-frozen products

Prelibatezze sudtirolesi al tagliere o da accompagnare con le nostre birre **South Tyrolean delights served on the chopping board or to accompany with our beers**

Speck sudtirolese (IGP) tagliato finemente con cetrioli agrodolci e crema di rafano GLP <i>Finely sliced South Tyrolean speck (PGI) with sweet and sour cucumbers and horseradish cream</i>	15,00 €
"Tagliere del Rifugio " – Varietá di specialitá sudtirolesi, speck, salumi, formaggi, rafano GP <i>"Refuge chopping board" – Selection of southtyrolean specialities : Speck, charcuterie, cheese</i>	16,00 €
Selezione di formaggi di malga e montagna del Tirolo con mostarda alle mele cotogne e miele VG <i>Selection of alpine and mountain cheeses from "Tyrol "with quince mustard and honey</i>	16,50 €
Brezel caldo farcito con Speck e formaggio di malga con contorno di insalatina mista P <i>Warm "pretzel" stuffed with speck and mountain cheese, with side fresh mixed salad</i>	9,90 €
Tris di Würstel: Meranese, Salsiccia di Norimberga, Würstel bianco, fresca insalata di patate GLP <i>Sausage pan – Merano sausage, Nürnberger Bratwürstel, Weisswurst, fresh potato salad</i>	18,50€

Le nostre insalate estive e zuppe **Our summer salad and Soup**

Insalatona con straccetti di pollo, formaggio di malga, carote, pomodorini e crostini altoatesini G <i>Salad with chicken strips, alpine cheese, carrots, cherry tomatoes and "South Tyrolean" croutons</i>	12,00 €
Insalatona estiva con rucola, mele, pinoli, pomodorini, formaggio fiorile e dressing al limone GV <i>"Summer" salad with rucola, apples, pine nuts, cherry tomatoes, "fiorile cheese" and lemon dressing</i>	12,00 €
Insalata fresca di patate alla tedesca GV <i>Fresh "German Potato Salad"</i>	6,00 €
Canederli allo Speck in brodo di carne P <i>Speck dumpling in meat stock</i>	11,00 €
Zuppa d'orzo al pomodoro e porro L (V) <i>Tomato and leek barley soup</i>	11,50 €

Canederli, Pasta e Risotti

Dumplings, Pasta and Risotto

“Tris Tirolese” canederli su cavolo cappuccio marinato: spinaci, formaggi e raviolo pusterese v <i>Three kinds of dumplings on marinated cabbage: spinach, cheese, “Pusterese” raviolo pasta</i>	15,00 €
Carpaccio di canederlo con verdure julienne e scaglie di Trentingrana P <i>“Canederli” carpaccio with julienned vegetables and Trentingrana cheese flakes</i>	14,00 €
“Schupfnudel” gnocchi lunghi di patate con finferli, Speck croccante su leggera salsa ai finferli P <i>Schupfnudel” potato dumplings with “chanterelle”, crispy speck and light “chanterelle” sauce</i>	14,50 €
“Ravioli Pusteresi” di segale con spinaci e form. “Graukäse”, burro dorrato e Trentingrana <i>Rye ravioli (pasta) stuffed with spinach and fresh cheese, bolden butter and grated cheese</i>	14,50 €
Tagliolini al nero di seppia con gamberi freschi, e leggera salsa ai gamberi v <i>Cuttlefish ink tagliolini with prawns</i>	17,50 €
Tagliatelle fresche al basilico con pomodorini, pinoli e stracciatella <i>Basil “tagliatelle” with cherry tomatoes, pine nuts and “cheese stracciatella”</i>	15,50 €
Pappardelle all'uovo fatte in casa con leggero ragù di cervo e crema al latte altoatesino <i>Homemade egg “pappardelle” with light deer ragù and South Tyrolean milk cream</i>	15,50 €
Risotto fresco al limone e menta mantecato con formaggio fiorile di malga v G <i>Fresh risotto with lemon and mint, creamed with “fiorile” mountain cheese</i>	14,50 €
Risotto ai mirtilli neri con yogurt di montagna “Vipiteno” v G <i>Blueberry risotto with mountain Vipiteno yoghurt</i>	14,50 €

Secondi piatti della tradizione alpina *Traditional Alpine meats dishes*

Tartare di manzo (200 gr) condita in cucina con pane tostato al farro Bio e burro al tartufo (G) (L) <i>South tyrolean Beef Tartare (200 gr) with toasted organic spelt bread and turfle butter</i>	24,00 €
Carpaccio di manzo con porcini e scaglie di Trentingrana G L <i>Beef carpaccio with porcini mushrooms and "Trentingrana" cheese flakes</i>	21,50 €
Roastbeef di manzo su letto di insalatina fresca, rucola e scaglie di Trentingrana G <i>Roast Beef on fresh salad, rucola and Trentingrana cheese flakes</i>	18,50 €
Tagliata di tonno rosso in crosta al sesamo su insalatina fresca di radicchio selvatico G <i>Red tuna steak in a sesame crust, on a fresh wild radicchio salad</i>	23,50 €
Tagliata di cervo aromatizzata con ginepro, millefoglie di patate con finferli trifolati e mirtilli rossi G L <i>Sliced deer flavored with juniper, potato millefeuille with sautéed chanterelles and cranberries</i>	26,00 €
Filetto di manzo altoatesino in nido di fieno con patate tirolesi e finferli G L <i>"South Tyrolean" beef fillet in hay nest with Tyrolean potatoes and chanterelle mushrooms</i>	25,50 €
Tris di Würstel: Meranese, Salsiccia di Norimberga, Würstel bianco, fresca insalata di patate G L P <i>Trio of sausages: Meranese, Nuremberg sausage, white sausage with fresh potato salad</i>	18,50€
Stinco di maiale affumicato (rosa all' interno) con Patate tirolesi, crauti e senape G L P <i>Pork knuckle braised in our "Piersech" beer with jacket potato, sauerkraut and mustard</i>	20,50 €
Uova al tegame con patate saltate alla tirolese e Speck L P <i>Fried eggs with roasted potatoes and speck</i>	14,50 €

... e per finire in dolcezza ...
... and last but not least ...

Strudel di mele in pasta frolla tiepido con gelato alla vaniglia v <i>Warm shortbread apple strudel / vanilla ice cream</i>	7,00 €
Semifreddo “Sacher” con crema pasticcera all'albicocca v G <i>“Sacher” semifreddo with apricot custard</i>	7,00 €
Tiramisù v <i>Tiramisù</i>	7,00 €
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi e croccante alle nocciole v G <i>Vanilla ice cream with hot raspberries and hazelnut brittle</i>	6,00 €
Duetto di grano saraceno e Linzer con mirtilli rossi e panna fresca dell'Alto Adige montata v <i>Buckwheat and “Linzer” cake with cranberries / fresh whipped cream</i>	6,50 €
Sacher Torte e panna fresca dell'Alto Adige montata v <i>“Sacher” chocolate cake with fresh whipped cream</i>	6,50 €
Sorbetto all'arancia profumato al sambuco v G L <i>Elderberry scented orange sorbe</i>	5,00 €
Piccola Selezione di formaggi di malga e montagna con mostarda alle mele cotogne e miele v G <i>Selection of alpine and mountain cheeses from “Tyrol “with quince mustard and honey</i>	12,50 €

Vini da dessert e Passiti

Dessert Wine

Vino dessert

calice lt. 0,10 bottiglia lt. 0,75

Goldmuskateller (amabile moscato) Cantina Caldaro / Caldaro

€ 5,50

€ 27,00

Passito/ Vendemmia tardiva:

calice lt. 0,05 bottiglia lt. 0,375

Gewürztraminer Roen
(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Cantina Termeno / Termeno / Caldaro

€ 8,50

€ 44,00

Gewürztraminer Hofstaetter
(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Tenuta J. Hofstaetter / Termeno

€ 9,50

€ 47,00

Lagrein Mittelberg Paul
(Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)

Tenuta Kiemberger Mittelberg / Terlano

€ 10,50

€ 56,00