Fuciade
RIFUGIO
M. 1982

IDENTITÀ, APPARTENENZA, RESPONSABILITÀ

un viaggio nel tempo e nello spazio
che parte dalla tradizione e guarda al futuro.

Esserci adesso con il desiderio di ritornare quelli di ieri,
restando consapevoli e rispettosi della natura e
dell'ambiente che ci circondano.

COPERTO E CESTINO DI PANE FATTO DA NOI CON GRANI SCELTI
Euro 3.00

L’APERITIVO

UN CALICE DI TRENTODOC
ACCOMPAGNATO DA UN ASSAGGIO DELLA CUCINA
13.00

IL MENÙ DEGUSTAZIONE A SORPRESA

SEI PORTATE
80.00

ABBINAMENTO VINI
da 30.00 o 60.00

Il Menù Degustazione viene servito all’intero tavolo.
Chiediamo cortesemente di segnalare allergie ed intolleranze al personale di sala.

*Per motivi organizzativi alcuni prodotti sono stati congelati o sottoposti ad abbattimento rapido.

GLI ANTIPASTI

AFFETTATI TIPICI CON GIARDINIERA DELLA CASA

17.00

SELEZIONE DI FORMAGGI CON LE NOSTRE MOSTARDE

18.00

TOMINO* IN CROSTA DI PANE, INSALATA AMARA STUFATA
E COMPOSTA DI POMODORO

16.00

TROTA SALMONATA AFFUMICATA, YOGURT, ZUCCHINE MARINATE
ALLA MENTUCCIA E SCHÜTTELBROT

16.00

TARTARE DI CARNE SALADA, RIDUZIONE AL TRENTODOC
E DRESSING AL CRESCIONE

16.00

INSALATINA DI CERVO SCOTTATO, PUREA DI CAVOLO VIOLA E MELA,
E SAPORI DEL BOSCO

20.00

Affettati e formaggi vengono stagionati ed affinati nella nostra cantina.
Giardiniere, mostarde, marmellate e composte sono di nostra produzione.
Puoi acquistarle per portare a casa i sapori di Fuciade.

I PRIMI PIATTI

ZUPPA DEL GIORNO
12.00

ORZOTTO AI FIORI DI TARASSACO, NOCCIOLE TOSTATE
E FORMAGGIO FRESCO DEL MAS

18.00

CANEDERLI* TIPICI ALLO SPECK
CON CAVOLO CAPPUCCIO E BURRO ALLA SALVIA

15.00

GNOCCHETTI DI POLENTA AI FUNGHI*

17.00

CIAJONCIE* RIPIENI DI PERE SELVATICHE E FICHI,
PAPAVERO E CANNELLA

17.00

SPAGHETTI DI PATATA
CON FONDUTA DI MALGA TARTUFATA

17.00

IL MIO AGLIO, BURRO E PEPERONCINO

17.00

PACHE MATT MONOGRANO FELICETTI AL RAGÙ DI CERVO*

17.00

PACHE MATT MONOGRANO FELICETTI
AL POMODORO O AL RAGÙ BOLOGNESE*

15.00

Gnocchetti, canederli, ciajoncie e spaghetti di patata sono di nostra produzione.
Felicetti è un noto pastificio delle Dolomiti, in Val di Fiemme.

I SECONDI PIATTI

UOVO POCHÉ BIO, CREMA DI PATATE, PUZZONE DI MOENA, SPECK E PANE TOSTATO

17.00

PUNTINA DI MAIALE* IN GUAZZETTO DI FAGIOLI

20.00

TAGLIATA DI MANZO, BIETA, FRAGOLE E MALGA FUCIADE

26.00

SPEZZATINO DI VITELLO FILIERA FERRARI KM 0*,
POLENTA E PORCINI*

25.00

STRACOTTO DI WAGYU SÜDTYROL,
POLENTA MORBIDA MANTECATA CON BURRO NOCCIOLA E TRENTINGRANA,
CIPOLLA MARINATA E RAFANO

35.00

CARRÉ D'AGNELLO*, FOIE GRAS, OLIVE E CAROTE

28.00

POLENTA E FONDUTA DI FORMAGGI LOCALI, OLIO E SEMI DI ZUCCA

17.00

POLENTA E SALSICCIA

17.00

POLENTA, SALSICCIA, FUNGHI* E FONDUTA DI FORMAGGI LOCALI

22.00

I CONTORNI

VERDURE COTTE DI STAGIONE
12.00

FUNGHI MISTI TRIFOLATI*

12.00

PATATE RUSTICHE
6.00

POLENTA
5.00

INSALATA MISTA
11.00

INSALATA FUCIADE
CAVOLO CAPPUCCIO CONDITO, CUMINO, CIPOLLA, SPECK E MELA

12.00

INSALATA DEL KAISER
LONZA DI MAIALE AFFUMICATA, INSALATA MISTA,
PERE KAISER, TRENTINGRANA, PINOLI E CROSTINI

15.00

LA PASTICCERIA

VANIGLIA GHIACCIATA IN CIOCCOLATO, CRUMBLE D'ARACHIDI E COLATA DI PICCOLI FRUTTI*

11.00

SORBETTO AL MANDARINO*, MANDORLA E INFUSO D'ALLORO

10.00

SPUMA AL MIELE, TARTUFO*, CROCCANTE AL MAIS E LIMONE

11.00

SEMIFREDDO AL TIMO E SOTTOBOSCO*

11.00

KAISERSCHMARREN CON COMPOSTA DI PRUGNE

11.00

TIRAMISÙ

8.00

YOGURT NATURALE CON FRUTTI DI BOSCO

7.00

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO

8.00

MACEDONIA DI FRUTTI DI BOSCO CON PANNA MONTATA

8.00

LE TORTE

FORESTA NERA, FRUTTI DI BOSCO, RICOTTA, STRUDEL DI MELE*

7.00

SACHER*

7.50

CROSTATA DEL GIORNO*

6.50

Tutta la pasticceria è di nostra produzione.

LEGENDA LISTA ALLERGENI

GLUTINE

UOVA

PESCE

MOLLUSCHI

CROSTACEI

SOIA

ARACHIDI

LATTICINI

FRUTTA A GUSCIO

SEDANO

SENAPE

SOLFITI

SESAMO

LUPINI