



MENU

Rifugio Tognola

ANTIPASTI

Tagliere dell'Alpe 13

selezione di salumi e formaggi locali

Carpaccio di Carne Salada 14

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 13

in brodo o burro fuso di malga e ricotta affumicata

Tagliatelle trafilate al bronzo 15

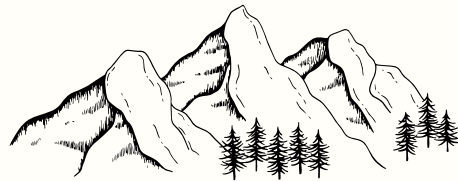
con funghi porcini e finferli

Pappardelle alla selvaggina 15

con ragù di cervo marinato al Teroldego

Zuppetta d'orzo 12

con erbe di campo fresche e Speck Tirolese



MENU

Rifugio Tognola

SECONDI

Bocconcini di cervo 20

marinati a bassa temperatura con polenta di Storo

Goulasch di manzo 19

con polenta di Storo o canederlo

Stinco al forno 17

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 20

polenta, Toséla, salsiccia e funghi

Coperto 2.50

PER I PIÙ PICCOLI

Cotoletta con patate fritte + acqua 10

Pasta al pomodoro o ragu + acqua 10

Würstel con patate fritte + acqua 10

CONTORNI

Patate fritte 5

Cavolo cappuccio con speck croccante 6

Funghi porcini o finferli 7



MENU

Rifugio Tognola

DOLCI

Torta al cioccolato "Sacher" 6

Strudel artigianale di mele trentine 6

Torta ai frutti di bosco 6

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

Torta di ricotta 6

**Alpe Tognola*

