



Rifugio Tognola

MENU

ANTIPASTI

Tagliere dell'Alpe 15

selezione di salumi e formaggi locali

Carpaccio di Carne Salada 16

con scaglie di Trentingrana e glassa di Balsamico

Croccanti di Toséla 15

triangolini fritti con Speck Alto Adige Igp e composta di mirtilli rossi

PRIMI

Canederli dello chef 15

in brodo o burro fuso di malga e ricotta affumicata

Tagliatelle trafilate al bronzo 17

con funghi porcini e finferli

Pappardelle alla selvaggina 16

con ragù di cervo marinato al Teroldego

Gnocchi di patate 15

al pomodoro con crema di basilico e primiero stagionato



Rifugio Tognola

SECONDI

Bocconcini di cervo 22

marinati a bassa temperatura con polenta di Storo

Goulasch di manzo 20

con polenta di Storo o canederlo artigianale

Stinco al forno 19

alla birra con purea o polenta di Storo

Tomino delle Dolomiti 17

con polenta di Storo e verdure grigliate

Piatto Contadino 17

uova, patate e speck croccante

Piatto Tognola 21

polenta, Toséla, salsiccia e funghi

Coperto 3

PER I PIÙ PICCOLI

Spätzle panna e speck 13

Cotoletta o würstel con fritte 14

Pasta al pomodoro o ragù 12

CONTORNI

Patate fritte 6

Funghi porcini o finferli 7

Verdure grigliate 6.50