

ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE,

cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE,

tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA,

tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato;
- b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO),

tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticello.

8. FRUTTA A GUSCIO,

vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci Macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

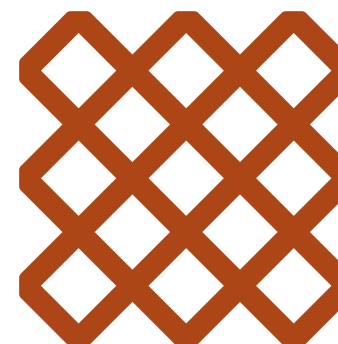
Consultabile registro allergeni, ingredienti e preparazioni.

All'interno del menù la numerazione tra parentesi indica l'allergene presente.

In caso di necessità possono essere utilizzati alimenti trattati a bassa temperatura.



pane confezionato
disponibile su
richiesta



AUTUNNO

un menu per ogni stagione

"IL GENIUS LOCI NON È UNA COSA ASTRATTA, MA UNA REALTÀ VIVA, CHE SI MANIFESTA IN OGNI DETTAGLIO, IN OGNI PIETRA, IN OGNI FIORE, IN OGNI PROFUMO, IN OGNI SUONO."

BENVENUTI DA ERSILIA

LEGENDA:



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



VEGAN



LACTOSE FREE



CONTIENE ERBE O FIORI RACCOLTI DA NOI
quando disponibili in natura



per i nostri piatti utilizziamo
UOVA, BURRO e FORMAGGI da filiera trentina

coperto € 2.5
tutti i prezzi sono espressi in €

TAGLIERI E ANTIPASTI

L'APERITIVO

APEROL SPRITZ 4.5

Vino spumante, Aperol, arancia

CAMPARI SPRITZ 5

Vino spumante, Campari, limone

HUGO 4.5

Vino spumante,
sciroppo al sambuco, menta

POMIZ 6.5

Vino spumante, liquore alla mela,
sciroppo ai lamponi, zenzero

YLENIA'S ANALCOLICO 4

Succo di mela, sciroppo alla menta,
sciroppo al sambuco, limone

(12)

L'APERITIVO CALDO

APERIMELA

Brulé di mele con anice stellato,
amaro mela e genziana, limone

5

ANALCOLICO

APFEL-GLUHWEIN

con succo di mele della Valsugana
e la nostra miscela di spezie

4

LA CARNE SALADA

con cavolo cappuccio, mela trentina,
scaglie di Vezzena e rucola

(7)

16



LE MOSE

Tradizionale crema di polenta, latte e formaggio
con funghetti, semi di papavero e
crostoni di pane nero

(1-6-7-8-10-11-13)

14



BAUER

Fiocco di Speck trentino,
canederli rostii : pressati e fritti,
maionese al rafano ed erba cipollina

(1-3-4-5-6-7-8-9-10-11-13)

15



CASEUS

Selezione di formaggi del Trentino
con confetture della casa e composta
di cipolla caramellata

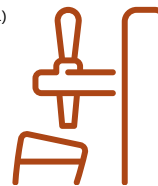
(7)

17



LA BIRRA ARTIGIANALE TRENTINA

(1)



LA WALDA

VIENNA - birra chiara ispirata alle Lager
tedesche, caratterizzata da aromi di crosta di
pane e miele ed un finale secco ed asciutto

PICCOLA 0.2 L 3.5
MEDIA 0.4 L 6



LA BIGA

WEIZEN - birra chiara ispirata alle Weizen
tedesche, caratterizzata da sentori fruttati
e speziati e da un finale asciutto

LA FARA

SUMMER ALE - birra chiara ispirata alle
Session IPA, caratterizzata da una piacevole
freschezza e da aromi agrumati e floreali

LA WERRA

BROWN PORTER - birra scura ispirata alle
Porter inglesi, caratterizzata da aromi di
cioccolato e leggero caffè e da un finale
per niente amaro

5

IL VINO

ROSSI

0.5 l - 0.25 l 0.1 l 0.75 l

TEROLDEGO ROTALIANO

CANTINA ENDRIZZI E. (TN)

9 5 3.8 -

TEROLDEGO - MASO WARTH

CANTINA MOSER (TN)

- 22

LAGREIN - MASO WARTH

CANTINA MOSER (TN)

4.5 24

PINOT NERO

CANTINA TERRE DEL LAGORAI (TN)

- 24

BIANCHI

SOLARIS

CANTINA TERRE DEL LAGORAI (TN)

4.5 24

CHARDONNAY

CANTINA TERRE DEL LAGORAI (TN)

- 22

GEWURZTRAMINER

CANTINA MOSER (TN)

- 24

MOLLER THORGAO

CANTINA MOSER (TN)

3.8 22

TRENTODOC

KARL - EXTRA BRUT

CANTINA TERRE DEL LAGORAI (TN)

- 28

FRANZ - BROT ROSE'

CANTINA TERRE DEL LAGORAI (TN)

- 32

51.151 - BRUT

CANTINA MOSER (TN)

- 38

BEVANDE

ACQUA LEVICO



0.75 L 3
0.5 L 2.5

BIBITE BIO-LEVICO

LIMONATA

MELAGRANA

MELA E ZENZERO

TONICA 3.8

ACQUA CON SCIROPPO



MENTA 2
SAMBUCO

CLASSICHE



2.8 3.5

s u c c h i

SUCCO DI MELE DELLA VALSUGANA



3

SUCCHI ARTIGIANALI CON I PICCOLI FRUTTI DELLA VALSUGANA

LAMPONE
FRUTTI DI BOSCO
MIRTILLO
MORA

4

PRIMI E SECONDI

BOCHWEIZEN

Gnocchetti di grano saraceno al burro fuso
con ricotta affumicata, noci
e salsa al cavolo viola

(1-3-6-7-8-10)



13.5

I CANEDERLI DI ERSILIA

Canederli al formaggio
con crema di zucca
e salsa alla salvia



(1-3-7)

12.5

GULASH

ALLA TRENTINA

Antica ricetta nella sua versione trentina,
con Polenta di Storo

(7)



17

AUTOMNOS

Crema di porcini
con gocce di panna fresca, olio al ginepro
e crostini di pane alle erbe

(1-6-7-8-10-11-13)



13

HOLZ

Panino soffice con crosta al croccante di mais
con "pasta de luganega" alla piastra,
radicchio brasato e maionese alla curcuma
accompagnato da patatine fritte a taglio rustico

(1-3-4-6-7-8-9-10-11)

16.5

LA FONDUTA

formaggio Crucolo fuso
con polenta nera e
spadellata di verdure autunnali



(6-7-10)

16

PER I PIÙ PICCOLI

MENU BAMBINO

SPÄTZLE

Gnocchetti tipici agli spinaci
con burro fuso
e una spolverata di Trentingrana

(1-3-6-7)



7.5



MENU BAMBINO

WURSTEL TRENTINO

Wurstel del Rifugio Crucolo con
patatine fritte* a taglio rustico

12



* alternativa wurstel con polenta 8

FRIES

patatine fritte
a taglio rustico



6

DESSERT

UNA FETTA DI TORTA

*fatte in casa
con uova e burro del Trentino,*

chiedi quali abbiamo sfornato oggi

(1-3-7-8)

4.8 / 5.8

STRODEL DI MELE

*ricetta trentina,
fatto a mano con pasta frolla*
(1-3-7-8)

5.8

il dolce di stagione



VIENNA

*Mousse al cioccolato
con crumble al cacao, inserto all'albicocca
e glassatura fondente*



(3-6-7-8)

6.5

GRAPPE E LIQUORI

LIQUORE AL PINO MUGO
LIQUORE ALLE NOCI
LIQUORE ALLA MELA

4

AMARO MELA E GENZIANA
GRAPPA RISERVA "RIFUGIO CRUCOLO"

4.8

GRAPPE MONOVITIGNO
TEROLDEGO (+SECCA)
MUELLER THURGAU (+AROMATICA)
CHARDONNAY (+MORBIDA)

3.8



LE NOSTRE SCHNAPS
GRAPPE AROMATIZZATE IN CASA

4

il classico



TAGLIERE TRENINO

*Selezione di salumi e formaggi
dalla cantina del Rifugio Crucolo
con la nostra salsa alla senape dolce*

(7-10)



16



come antipasto
ideale per 2

DA GUSTARE CON

LA POLENTA DI STORO

La classica polenta trentina con farina di mais integrale

3.5



L'INSALATINA DE CRAUTEI

*Insalatina di cavolo cappuccio con cumino,
briciole di pane alla segale croccante e speck saltato in padella**

5.5



(1)



*chiedi la variante con **confettura di mirtilli rossi**

CANEDERLI ROSTII

Dischetti di canederli al formaggio, pressati e fritti

(1-3-7-8-11-13)

5.5

