

ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE,

cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e 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.

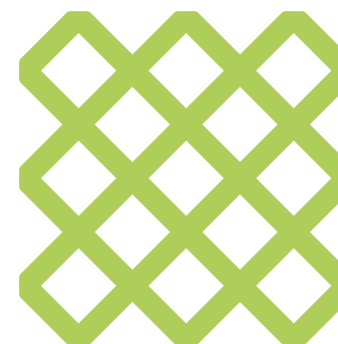
Consultabile registro allergeni, ingredienti e preparazioni.

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



PRIMAVERA

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
tutti i prezzi sono espressi in €

TAGLIERI E ANTIPASTI

L'APERITIVO

APEROL SPRITZ 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)

FRIES

patatine fritte
a taglio rustico

6

LA CARNE SALADA

con cavolo cappuccio, mela trentina,
scaglie di Cecco Beppe e rucola

(7)

16



BAUER

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

(1-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13)

15

LA TROTA EN SAOR

su crostoni di pane
e insalatina primavera

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

16



CASEUS

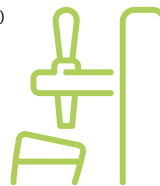
Selezione di formaggi del Trentino
con confetture della casa e composta
di cipolla caramellata

(7)

17.5

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

TEROLDEGO ROTALIANO

CANTINA ENDRIZZI E. (TN)

TEROLDEGO - MASO WARTH

CANTINA MOSER (TN)

LAGREIN - MASO WARTH

CANTINA MOSER (TN)

PINOT NERO

CANTINA TERRE DEL LAGORAI (TN)

BIANCHI

SOLARIS

CANTINA TERRE DEL LAGORAI (TN)

CHARDONNAY

CANTINA TERRE DEL LAGORAI (TN)

GEWURZTRAMINER

CANTINA MOSER (TN)

MOLLER THORGAU

CANTINA MOSER (TN)

TRENTODOC

KARL - EXTRA BRUT

CANTINA TERRE DEL LAGORAI (TN)

FRANZ - BROT ROSE'

CANTINA TERRE DEL LAGORAI (TN)

51,151 - BRUT

CANTINA MOSER (TN)

0.5 l - 0.25 l 0.1 l 0.75 l

9

5

3.8

-

-

22

4.5

24

-

24

4.5

24

-

22

-

24

3.8

22

-

28

-

32

-

38

BEVANDA

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

succhi

SUCCO DI MELE DELLA VALSUGANA



3

SUCCHI ARTIGIANALI CON I PICCOLI FRUTTI DELLA VALSUGANA

LAMPONE

FRUTTI DI BOSCO

MIRTILLO

MORA

4

PRIMI E SECONDI

HOF

Gnocchetti di patate fatti in casa
con ragu di cortile e salvia croccante

(1-3-6-7-9-10)

14

I CANEDERLI DI ERSILIA

Canederli alle erbe
con crema ai formaggi
e crumble al trentingrana



(1-3-7-6-10-11)

13.5

GULASH

ALLA TRENTINA

Antica ricetta nella sua versione trentina,
con Polenta di Storo

(7)



17

ASPARAGUS

Crema di asparagi con gocce di panna fresca
e crostini di pane nero

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



13

SAN DAMIANO

Baccalà come da ricetta dei frati di Borgo
con patate saltate
e salsa prezzemolo e crescione

(1-4-7)



18.5

CAORA

Caciottina di caprino fondente
con spadellata di verdure
e polenta nera croccante

(7-3-9)



17.5



il tradizionale

LA TECIA

Weiss-wurst e pasta de luganega alla piastra,
crauti al ginepro, polenta,
salsa Kren e Senape al miele



(7-10-12)

18.5

PER I PIÙ PICCOLI

SPATZLE

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

(1-3-6-7)

7.5

DISPONIBILI ANCHE
IN PORZIONE ADULTO 12.5



WURSTEL TRENTINO

Wurstel del Rifugio Crucolo con
patatine fritte* a taglio rustico

12



*ALTERNATIVA WURSTEL CON POLENTA 8

DESSERT

UNA FETTA DI TORTA

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

chiedi quali abbiamo sfornato oggi

(-var-)

5.5

STRODEL DI MELE

*ricetta trentina,
fatto a mano con pasta frolla*
(1-3-6-7-8-10)

6

il dolce di stagione



NO-CIO-VA

*Setosa crema di ispirazione giapponese
al cioccolato bianco e nocciola
su crumble al cacao e salsa alla vaniglia*



(3-6-7-8-10-12)

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
e la nostra salsa alla senape dolce*
(1-7-10)



come antipasto
ideale per 2

17



senza glutine su richiesta

lo puoi gustare con

LA POLENTA DI STORO



La classica polenta trentina con farina di mais integrale

3.5

L'INSALATINA DE CRAOTEI



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

(1)



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

6

CANEDERLI ROSTII



Dischetti di canederli al formaggio, pressati e fritti
(1-3-7-8-11-13)

5.5