ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE,
cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamuto 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) lattiolo.

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 illinoinensis (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.

GLUTEN FREE

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 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

VIN BRULE'
Classica coccola autunnale con la nostra miscela di spezie 5

BRULE DI MELE
con succo di mele della Valsugana e cannella 4.5

LA CARNE SALADA
con cavolo cappuccio, mela trentina, scaglie di Vezzena e rucola
(7) 17

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) 16.5

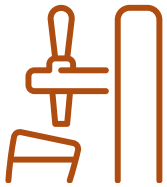
CASEUS
Selezione di formaggi del Trentino
con confetture della casa e composta
di cipolla caramellata
(7) 17.5

nell'attesa

FRIES
patatine fritte a taglio rustico
con sale alle erbe di montagna
porzione singola 6
da condividere 10

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 6

IL VINO

	0.5 l - 0.25 l	0.1 l	0.75 l
ROSSI			
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
MULLER THURGAU CANTINA MOSER (TN)		3.8	22
TRENTODOC			
KARL - EXTRA BRUT CANTINA TERRE DEL LAGORAI (TN)		-	28
FRANZ - BRUT ROSE' CANTINA TERRE DEL LAGORAI (TN)		-	32
51,151 - BRUT CANTINA MOSER (TN)		-	38

BEVANDE

ACQUA LEVICO

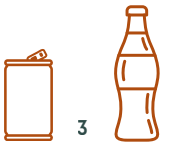


0.75 L 3.5
0.5 L 2.5

BIBITE BIO-LEVICO
LIMONATA
ARANCIATA
CHINOTTO
TONICA 3.8

ACQUA CON SCIROPPO
MENTA
SAMBUCO 2.5

CLASSICHE



3 3.5

s u c c h i

SUCCO DI MELE
DELLA VALSUGANA



3.5

SUCCHI ARTIGIANALI
CON I PICCOLI FRUTTI
DELLA VALSUGANA
LAMPONE
FRUTTI DI BOSCO
MIRTILLO
MORA 4.5

PRIMI E SECONDI

BUCHWEIZEN

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

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

14.5

I CANEDERLI DI ERSILIA

Canederli al formaggio
con crema di zucca
e salsa alla salvia

(1-3-7) 13.5

GULASH ALLA TRENTINA

Antica ricetta nella sua versione trentina,
con Polenta di Storo

(7) 17.5

AUTUMNUS

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

(1-6-7-8-10-11-13) 14

HOLZ

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

(1-3-4-6-7-8-9-10-11) 18.5

LA FONDUTA

formaggio Crucolo fuso
con polenta nera e
spadellata di verdure autunnali

(6-7-10) 18

PER I PIÙ PICCOLI

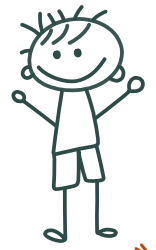
MENU BAMBINO

SPATZLE

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

(1-3-6-7) 8

DISPONIBILI ANCHE
IN PORZIONE ADULTO 12.5



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
con sale alle erbe di montagna

6

DESSERT

UNA FETTA DI TORTA

fatte in casa
con uova e burro del Trentino,

chiedi quali abbiamo sfornato oggi

(1-3-7-8) 5.5

STRUDEL DI MELE

ricetta trentina,
fatto a mano con pasta frolla
con salsa alla vaniglia fatta in casa

(1-3-7-8) 6.5

il dolce di stagione



NAMELAKA

setosa crema di ispirazione giapponese
al cioccolato bianco e zucca speziata
con crumble di frutta secca e cacao

(3-6-7-8) 6.5

GRAPPE E LIQUORI

LIQUORE AL PINO MUGO
LIQUORE ALLE NOCI
LIQUORE ALLA MELA 3.5

AMARO MELA E GENZIANA
GRAPPA RISERVA "RIFUGIO CRUCOLO" 4.5

GRAPPE MONOVITIGNO
TEROLDEGO(+SECCA)
MUELLER THURGAU (+AROMATICA)
CHARDONNAY (+MORBIDA) 4

LE NOSTRE SCHNAPS
GRAPPE AROMATIZZATE IN CASA 4.5

il classico

TAGLIERE TRENTINO

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

(1-7-10) 18

senza glutine su richiesta

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**

6.5

(1)

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

CANEDERLI ROSTII

Dischetti di canederli al formaggio, pressati e fritti 5.5

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