



SCAN WIFI



INSTAGRAM  
RIFUGIO

Segui la nostra pagina  
Instagram e scopri il  
mondo Rifugio, con  
foto, video e tanti  
vantaggi per te..

*Ogni ospite da noi, è benvenuto, lo percepirete immediatamente appena varcata la soglia:  
C'è qualcosa di speciale al "Rifugio Delicatessen". Il legno antico usato per l'arredamento, frutto del  
lavoro dei nostri operosi artigiani, è ricavato da vecchie baite di montagna, in totale armonia con il  
massimo comfort e con le esigenze della vita moderna. Da noi ci si abbandona volentieri alla più dolce  
delle passioni! La tavola. Le tentazioni sono tante.. Lasciatevi tentare..*

*Markus Mutschlechner*  
Markus Mutschlechner

*Robi Chendler*  
Robi Chendler

# Menù degustazione | *Tasting menù*

(min. per 2 persone) € 42,50 a persona (Coperto compreso)

## Tris di Antipasti

“Roesti” (frittelle di patate) con rotolino di Speck ripieno di Quark

Roastbeef di cervo con porcini

Tartare di manzo con pane al farro tostato Bio

## Tris di Primi

Tortelli al cacao ripieni di capriolo

Mini Canederli agli spinaci, al formaggio e ai porcini

“Spätzle” Gnocchetti di pasta agli spinaci con panna e speck cotto

## Tris di Dolci

Strudel alle mele in pasta frolla

Mini cuoricini di castagna con panna montata

Linzer: Crostata morbida di nocciole e cannella con marmellata di mirtilli rossi

## Bibite

1 Bottiglia di acqua Plose 0,75 lt (ogni 2 pers.)

1 Calice di vino rosso o bianco o birra piccola (a persona)

## Entrate | *Appetizers*

<i>Potato cocotte, gratinated with leeks, porcini mushrooms and mountain cheese</i> Cocotte di patate, gratinata con porri, porcini e formaggio di malga <b>V G</b>	€ 13,50
<i>Warm pumpkin pie with blue mountain chesse fondue</i> Tortino caldo di zucca con fondutina di formaggio di malga erborinato <b>V G</b>	€ 13,00
<i>Rösti (potato pancakes) with Speck and fresh cheese rolls with mountain herbs</i> Rösti (frittelle di patate) con rotolini di Speck e Quark con erbette di malga <b>G</b>	€ 12,50
<i>Fillo pastry parcel filled with mushrooms and cheese on a saffron sauce</i> Fagottino di pasta fillo ripieno di funghi e formaggio su salsa di zafferano	€ 14,00
<i>Puff pastry strudel filled with porcini mushrooms, potatoes, smoked bacon and mountain cheese</i> Strudel di pasta sfoglia ripieno di porcini, patate, pancetta affumicata e formaggio di malga <b>G</b>	€ 13,50
<i>Rösti (potato pancakes) with Speck and fresh cheese rolls with mountain herbs</i> Würdi pasta sWuerstel bianchi Bavaresi di vitello con senape dolce e Brezel <b>G L</b>	€ 13,00
<i>Beef petals with chanterelles mushrooms, potatoes and Trentin parmesan flakes</i> Petali di manzo con mele, cipolotti caramellati, pane del contadino e salsa al rafano	€ 15,50
<i>Courgette flowers in batter stuffed with Quark on a bed of mixed salad</i> Fiori di zucca in pastella ripieni di Quark su letto di misticanza <b>V</b>	€ 12,50
<i>Beef tartare (100g) with toasted organic spelled bread and farmer's butter / on request also with porcini</i> Tartar di manzo (100g) con pane al farro biologico tostato e burro del contadino <b>(L) (G)</b> su richiesta anche con funghi porcini marinati al ginepro <b>(L) (G)</b>	€ 15,50 € 18,50

## Specialità stagionate al tagliere *Seasoned specialties on the cutting board*

<i>Refuge cutting board: Speck, ham in crust, cooked speck, Kaminwurze, mountain cheeses, horseradish</i> Tagliere del Rifugio: Speck, prosciutto in crosta, Speck cotto, formaggio di malga, cetrioli e rafano	€ 16,00
<i>Trentino Carne Salada (beef) with battered courgette flowers stuffed with mountain cheese</i> Carne Salada del Trentino con fiori di zucca in pastella ripieni di formaggio di malga	€ 16,50
<i>Venison roast beef with mixed salad and red berries</i> Roastbeef di cervo con misticanza e frutti di bosco <b>G L</b>	€ 16,50
<i>Variety of typical Tyrolean mountain and mountain cheeses with typical mustards</i> Varietà di formaggi tipici di malga e montagna del Tirolo con mostarde tipiche e miele ai noci <b>G V</b>	€ 17,50

## Zuppe di stagione e insalate | *Seasonal Soup and salads*

*Porcini mushroom cream-soup with potatoes and Speck (bacon)*

Crema zucca e castagne con o senza Speck croccante e semi di zucca salate **G (V)** € 13,50

*Speck (bacon) dumplings in beef broth*

“Specknödel“ canederli allo speck in brodo di manzo € 13,50

*“Mountain” salad with speck, apples, pears, cherry tomatoes, walnuts and Trentin parmesan flakes*

Insalatone „Montagna“ con speck, mele, pere, pomodorini, noci e scaglie di Trentingrana **G** € 13,50

## Canederli, pasta e risotti | *Dumplings, pasta and risottos*

*(Tutta la nostra pasta è fatta in casa!) (All our pasta is homemade!)*

*Dumplings with porcini mushrooms on mushroom sauce and crispy leekse*

Canederli con funghi porcini su salsa ai funghi e porri croccanti **G** € 16,50

*Tyrolean Tris: Spinach and cheese dumplings and spinach ravioli with fresh cheese filling on cabbage*

Tris Tirolese: Canederli agli spinaci, al formaggio e ravioli di spinaci ripieni di Quark, cavolo cappuccio **V** € 16,50

*Ravioli stuffed with apples, speck and Trentin parmesan with melted mountain butter*

Ravioli ripieni di mele, speck e Trentingrana con burro fuso di malga € 16,50

*Tyrolean crescents with spinach and ricotta (fresh cheese) in hazelnut butter and parmesan*

Tortelli al cacao in burro nocciolato e grana **V** € 16,50

*Buckwheat Ravioli stuffed with pumpkin and cheese, served with butter, sage and salted almonds*

Ravioli di grano saraceno ripieni di zucca e formaggio, serviti con burro, salvia e mandorle salate **V** € 16,00

*Pappardelle with blueberries and venison ragout in hay milk cream*

Pappardelle ai mirtilli neri con ragù di cervo in crema di latte di fieno € 16,50

*Spinach Spätzle (Pasta) with cooked Speck (bacon), cream and Trentin parmesan*

“Spätzle” agli spinaci con speck cotto e panna servito nel tegame € 15,50

*Long Gnocchi with potatoes, porcini mushrooms, Speck (bacon) and saffron sauce*

Gnocchi lunghi di patate, funghi porcini, speck e salsa allo zafferano € 16,50

*Risotto with blueberries, blackberries and Gorgonzola (blue cheese) cream*

Risotto alle pere, noci, formaggio di malga e croccante Schuettelbrot (pane croccante di segale) **V (G)** € 17,50

*Risotto with porcini mushrooms with crispy Speck (bacon) slice*

Risotto ai funghi porcini con fettine di speck croccante **G** € 16,50



# Carne Altoatesina | *South Tyrolean meat*

La carne di cervo e capriolo ricca di proteine, vitamine B1 e povero di grasso che usiamo per i nostri piatti arriva dall'allevamento Tschoeggelberg, San Genesio, Bolzano ([www.hirschfleisch0km.com](http://www.hirschfleisch0km.com))

<i>Beef fillet in hay with red wine Lagrein sauce, porcini mushrooms, potatoes and grilled vegetables</i> Filetto di manzo in fieno con salsa al Lagrein, porcini, patate tirolesi e verdure saltate in burro <b>G</b>	€ 27,50
<i>Sliced venison from Alto Adige flavored with juniper and bay leaves, porcini, mashed potatoes, cranberries</i> Tagliata di cervo dell'Alto Adige aromatizzati con ginepro e alloro, purè di patate e mirtilli rossi <b>G</b>	€ 28,50
<i>Sirloin of South Tyrolean roe deer with porcini mushroom ragout and Polenta di Storo (corn)</i> Controfiletto di capriolo dell'Alto Adige con ragù di funghi porcini e polenta di Storo <b>G</b>	€ 29,50
<i>Veal cheek in Lagrein (red wine) sauce with "Storo" Polenta (Corn) and seasonal vegetables</i> Guanciale di vitello in salsa di Lagrein con polenta di Storo e verdure di stagione <b>G</b>	€ 24,50
<i>Tyrolean beef goulash (Hungarien) with "Storo" polenta (corn)</i> Gulasch di manzo alla tirolese con polenta morbido di Storo	€ 23,50
<i>Beef tartare (200g) with toasted organic spelled bread and farmer's butter</i> Tartar di manzo (200g) con pane al farro biologico tostato e burro del contadino <b>(L) (G)</b>	€ 25,50
<i>Pork ribs with mustard sauce, sauerkraut and Tyrolean potatoes</i> Costine di maiale alla senape, crauti e patate tirolesi <b>G</b>	€ 22,50
<i>Farmer's "Geröstel" strips of beef and veal, potatoes, sauerkraut and onion sautéed in a pan</i> "Geröstel" del contadino: straccetti di manzo e vitello, patate, crauti e cipolle, saltati in tegame <b>G</b>	€ 22,50
<i>"a richiesta anche con funghi porcini" <b>G</b></i>	€ 24,00
<i>Trio of sausage: Bavarien Weisswurst, Frankfurters, Nuremberg with potatoes, Sauerkraut and mustard</i> Tris di Würstel: Würstel bianco, Meraner e Norinberga con patate tirolesi, crauti e senape <b>G L</b>	€ 19,50
<i>Smoked pork shank (pink inside) with Tyrolean potatoes, sauerkraut and mustard</i> Stinco di maiale affumicato (all'interno rosa) con patate tirolesi, crauti e senape <b>G</b>	€ 23,50
Mezzo Stinco di maiale affumicato con patate tirolesi, crauti e senape <b>G</b>	€ 16,50
<i>Soft polenta (corn) with melted "Tilsiter" cheese and mushrooms</i> Polenta morbida di Storo con formaggio "Tilsiter" fuso e funghi <b>G</b>	€ 19,50
<i>Fried eggs with Speck and Tyrolean sautéed potatoes</i> Uova all'occhio di bue con Speck e patate saltate alla tirolese <b>G</b>	€ 15,50

## Dolci | Dessert

<i>Apple strudel in shortcrust pastry with vanilla ice cream and red berrys</i> Strudel alle mele in pasta frolla con gelato alla vaniglia e frutti rossi v	€ 7,50
<i>Apple fritters with brown sugar, apple mouse, cinnamon and vanilla ice cream</i> Frittelle di mele con zucchero di canna, mousse di mele, cannella e gelato alla vaniglia v	€ 9,00
<i>Dark. Chocolate mousse with berries and almond (cookie)</i> Mousse al cioccolato fondente con frutti di bosco e crumble alle mandorle v	€ 8,50
<i>Chestnut heat covered with dark chocolate and fresh whipped cream</i> Cuore di castagne ricoperto di cioccolato fondente e panna montata fresca v G	€ 8,50
<i>Hay milk yogurt Panna cotta with mint and red fruit sauce</i> Panna cotta allo yogurt di latte di fieno con menta e salsa ai frutti rossi v	€ 7,50
<i>Glazed Williams pear, vanilla ice cream and dark chocolate and cinnamon</i> Pera Williams glassata, gelato alla vaniglia e cioccolato fondente e cannella v G	€ 8,00
<i>“Sacher” chocolate cake with fresh whipped cream</i> “Sachertorte” con panna montata fresca dell’ Alto Adige v	€ 7,50
<i>“Hot love” vanilla ice cream with hot raspberries</i> “Heisse Liebe” gelato alla vaniglia con lamponi caldi v G	€ 7,00
<i>“Hugo” Lemon and elderflower sorbet, currants, rosemary and prosecco</i> “Black Hugo” Sorbetto al limone e fior di sambuco, ribes, rosmarino e prosecco v L G	€ 7,00

## Degustazioni grappe | Grappa tasting

Degustazione di 3 grappe a Vostra scelta (3 bicc. a 0,02 cl) € 13,50

## Vino dessert | Dessert wine

		calice lt. 0,10	bottiglia lt. 0,75
Goldmuskateller (amabile moscato)	Cantina Caldaro / Caldaro	€ 5,50	€ 29,00
<b>Passito:</b>		calice lt. 0,05	bottiglia lt. 0,375
Gewürztraminer Cresta (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Rottensteiner / Bolzano	€ 8,50	€ 46,00
Moscato Rosa “Schweizer” Oro (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Franz Haas / Montagna	calice lt. 0,05 € 9,50	bottiglia lt. 0,50 € 57,00

Coperto | Cover € 3,50 v vegetariano G senza glutine L senza lattosio (la lista completa dei allergeni la trovate in fondo al menu)

## Carta Vini / Wine list

### Vini spumanti e Trentodoc | Sparkling wines and Trentodoc

	Cantina	calice lt. 0,1	bott lt. 0,75	bott lt. 0,375
<b>Vino Spumante Millesimato</b>	Cantina Cà Ernesto	€ 5,00	€ 21,50	
<b>Vino Spumante Rosè</b>	Cantina Cà Ernesto		€ 22,00	
<b>Brut Müller Thurgau Millesimato IGT</b>	Cantina Cavit / Trento	€ 5,50	€ 24,00	
<b>Zemmer Brut Millesimato</b>	Tenuta Peter Zemmer / Termeno		€ 27,50	
<b>Altemasi Trentodoc Brut Millesimato</b>	Cantina Cavit / Trento		€ 31,00	
<b>Haderburg Brut</b>	Ochsenreiter Haderburg / Salorno		€ 42,00	

### Vini bianchi | White wines

<b>Weissburgunder (Pinot Bianco)</b>	Cantina Martini e Sohn / Cornaiano		€ 24,00	
<b>Chardonnay Altkirch</b>	Cantina Colterenzio / Appiano	€ 5,50	€ 26,00	€ 15,50
<b>Chardonnay Alois Lageder</b>	Tenuta Alois Lageder / Magrè		€ 29,00	
<b>Sauvignon Floreado</b>	Cantina Andriano / Andriano	€ 6,00	€ 30,00	
<b>Sauvignon "Kofl"</b>	Cantina Cortaccia / Cortaccia		€ 33,00	
<b>Müller Thurgau Neustift</b>	Abbazia di Novacella / Neustift		€ 29,00	
<b>Müller Thurgau Pacherhof</b>	Tenuta Pacherhof / Novacella		€ 33,00	
<b>Kerner</b>	Cantina Valle Isarco / Chiusa	€ 5,50	€ 28,00	
<b>Kerner Neustift</b>	Abbazia di Novacella/ Neustift		€ 31,00	
<b>Sylvaner</b>	Cantine Vall Isarco / Eisacktal	€ 5,00	€ 26,00	
<b>Sylvaner Bio</b>	Tenuta Garluder / Velturmo		€ 32,50	
<b>Grüner Veltliner Praepositus</b>	Abbazia di Novacella / Neustift		€ 34,50	
<b>Riesling Fallwind</b>	Cantina S. Michele Appiano / Appiano		€ 29,00	
<b>Pfefferer (aromatico – speziato)</b>	Cantina Colterenzio / Appiano		€ 27,00	
<b>Gewürztraminer Schreckbichel</b>	Cantina Colterenzio / Cornaiano	€ 6,00	€ 29,00	
<b>Gewürztraminer Andrian</b>	Cantina Andriano / Andriano		€ 31,00	
<b>Gewürztraminer "Selida"</b>	Cantina Termeno / Termeno		€ 33,00	€ 17,50
<b>Gewürztraminer Nussbaumer</b>	Cantina Termeno / Termeno		€ 47,00	
<b>Gewürztraminer Kolbenhof</b>	Tenuta Hofstätter / Termeno		€ 49,00	
<b>Gewürztraminer Riserva "Brenntal"</b>	Cantina Cortaccia, Cortaccia		€ 51,00	

## Vini rosé | Rosé wines

	<b>Cantina</b>	<b>calice lt. 0,1</b>	<b>bott. lt. 0,75</b>
<b>Lagrein Rosé Pischl</b>	<b>Cantina Muri Gries / Bolzano</b>	<b>€ 5,50</b>	<b>€ 28,50</b>

## Vini rossi | Red wines

	<b>Cantina</b>	<b>calice lt. 0,1</b>	<b>bott. lt. 0,75</b>	<b>bott. lt. 0,375</b>
<b>Lago di Caldaro / Kalterer See</b>	<b>Cantina Caldaro / Caldaro</b>		<b>€ 24,00</b>	
<b>St. Magdalener Classico</b>	<b>Bolzano / St Magdalena</b>	<b>€ 5,50</b>	<b>€ 26,00</b>	<b>€ 15,50</b>
<b>St. Magdalener Wasserhof</b>	<b>Wasserhof / Fiè allo Sciliar</b>		<b>€ 29,00</b>	
<b>Blauburgunder Riserva</b>	<b>Poder di Provincia / Laimburg, Vadena</b>	<b>€ 6,00</b>	<b>€ 33,00</b>	
<b>Blauburgunder Patricia</b>	<b>Cantina Girlan / Cornaiano</b>		<b>€ 35,00</b>	<b>€ 17,50</b>
<b>Blauburgunder Franz Haas</b>	<b>Franz Haas / Montagna</b>		<b>€ 47,00</b>	
<b>Blauburgunder Riserva Mazon</b>	<b>Tenuta Hofstätter / Termeno</b>		<b>€ 67,00</b>	
<b>Lagrein Classico</b>	<b>Cantina Termeno / Tramin</b>	<b>€ 6,00</b>	<b>€ 29,00</b>	<b>€ 16,50</b>
<b>Lagrein Gries Villa Schmid</b>	<b>Villa Schmid Oberrautner / Bolzano</b>		<b>€ 32,00</b>	
<b>Lagrein Castel Turmhof</b>	<b>Tiefenbrunner / Niclara / Cortaccia</b>	<b>€ 7,00</b>	<b>€ 35,00</b>	
<b>Lagrein Riserva Gries</b>	<b>Cantina Terlano / Bolzano</b>		<b>€ 39,00</b>	
<b>Lagrein Riserva Barbagol</b>	<b>Podere di Provincia / Laimburg Vadena</b>		<b>€ 44,00</b>	
<b>Lagrein Riserva Prestige Line</b>	<b>Cantina Bolzano / Bozen</b>		<b>€ 47,00</b>	
<b>Lagrein Riserva Gran Lareyn <b>Bio</b></b>	<b>Tenuta Loacker / Soprabolzano</b>		<b>€ 49,00</b>	
<b>Merlot Merus Tiefenbrunner</b>	<b>Tiefenbrunner / Niclara / Cortaccia</b>	<b>€ 6,00</b>	<b>€ 29,00</b>	
<b>Cabernet Riserva</b>	<b>Tenuta Alois Lageder / Magrè</b>		<b>€ 33,50</b>	
<b>Cabernet Collection Graf Huyn</b>	<b>Cantina Bolzano / Bolzano</b>		<b>€ 31,00</b>	
<b>Reserve del Conte <b>Bio</b> Cabernet, Merlot, Lagrein</b>	<b>Cantina Manincor / Caldaro</b>		<b>€ 34,00</b>	
<b>Trentino:</b>				
<b>Marzemino</b>	<b>Bottega Vinai / Trento</b>		<b>€ 26,00</b>	
<b>Teroldego Rotaliano "Mach"</b>	<b>Fondazione Edmund Mach / Mezzolombardo</b>	<b>€ 6,00</b>	<b>€ 29,00</b>	
<b>Teroldego Riserva Tiroler Gold</b>	<b>Cantina Dorigati / Mezzocorona</b>		<b>€ 33,50</b>	
<b>Teroldego Foradori</b>	<b>Foradori / Mezzolombardo</b>		<b>€ 39,00</b>	



## Vini della casa | *House wines*

### Bianco | *White*

<b>Campo Bianco I.g.t.</b>	Vigneti delle Dolomiti / Mezzocorona	0,25 lt € 5,50	0,50 lt. € 10,50	1,0 lt. € 21,00
----------------------------	--------------------------------------	-------------------	---------------------	--------------------

### Rosso | *Red*

<b>Cuvee Rosso</b>	Vigneti delle Dolomiti / Mezzocorona	€ 5,50	€ 10,50	€ 21,00
--------------------	--------------------------------------	--------	---------	---------

## Vino da dessert e Passiti | *Dessert wine and Passiti*

<b>Gewürztraminer Cresta</b> (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Rottensteiner / Bolzano	calice 0,05 € 8,50	bottiglia 0,375 € 46,00
<b>Moscato Rosa "Schweizer" Oro</b> (Vendemmia tardiva a dicembre, barrique)	Cantina Franz Haas / Montagna	€ 9,50	€ 57,00
<b>Goldmuskateller (moscato)</b>	Cantina Caldaro / Caldaro	calice 0,10 € 5,50	bottiglia 0,75 € 29,00

## Aperitivo Altoatesino | *South Tyrolean aperitif*

"Hugo" **Spritz dell'Alto Adige** Sciroppo ai fiori di Sambuco, menta fresca, prosecco e Soda € 6,00

"Black-Hugo" **Spritz dell'Alto Adige** Sciroppo di ribes neri, rosmarino, prosecco e Soda € 6,00

## Bevande | *Drinks*

<b>Acqua Naturale o Frizzante Plose</b>	bottiglia lt. 0,50 € 2,80	bottiglia lt. 0,75 € 3,20
<b>Succo di mela BIO Bergapfelsaft</b>	bicchiere lt. 0,40 € 6,50	bottiglia lt. € 12,50
<b>Apfelschorle Succo di mela BIO con Acqua Frizzante Plose</b>	€ 4,90	
<b>Holundersaft - Himbeersaft</b> Sciroppo Sambuco - Sciroppo Lamponi (analcolico con acqua Plose Naturale)	€ 4,40	
<b>Aranciata - Limonata Plose</b>	bottiglia lt. 0,25 € 3,50	bottiglia lt. 1 € 9,50
<b>Coca-Cola - Coca Cola zero</b>	bottiglia lt. 0,33 € 3,90	

## Birre del mese alla spina | *Beers of the month on tap*

		gradi	piccola 0,3 lt.	media 0,5 lt.
<b>Edelbais</b>	<b>Monpier de Gahedeina</b>	<b>4,7%</b>	<b>€ 4,70</b>	<b>€ 6,50</b>

Birra a base di orzo e segale. Alta fermentazione, speziata con Asperula e Stella Alpina. Chiara, morbida con un profumo erbaceo e floreale. Chiusura tendente alla dolcezza.

## Degustazione di Birre | *Beer tasting*

Tutte le nostre 5 birre alla spina in bicchieri da 0,1 lt servite su vassoio di legno € 13,00

## Birre alla spina | *Draft beers*

		gradi	piccola 0,3 lt.	media 0,5 lt.	grande 1 lt.
<b>Helles (Chiara)</b>	<b>Hofbrauhaus / Traunstein</b>	<b>5,3%</b>	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 6,00</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>Weissbier (Bianca cruda)</b>	<b>Hofbrauhaus / Traunstein</b>	<b>5,6%</b>	<b>€ 4,70</b>	<b>€ 6,50</b>	
<b>Dunkel (Rossa, scura)</b>	<b>Hofbrauhaus / Traunstein</b>	<b>6,0%</b>	<b>€ 4,70</b>	<b>€ 6,50</b>	
<b>Amber Ale „Odles 3025“</b>	<b>Monpier de Gherdeina</b>	<b>5,5%</b>	<b>€ 4,70</b>	<b>€ 6,50</b>	
<b>Radler (Birra e Limonata)</b>	<b>Hofbrauhaus, Plose</b>	<b>4,3%</b>	<b>€ 4,00</b>	<b>€ 5,50</b>	

## Birre in bottiglia bott. 0,33 lt | *Bottled beers 0,33 litres*

		gradi	bott. 0,33 lt
<b>Forst Kronen (chiara)</b>	<b>Forst / Alto Adige</b>	<b>5,2%</b>	<b>€ 5,50</b>
<b>Forst Analcolica (chiara)</b>	<b>Forst / Alto Adige</b>	<b>0,1%</b>	<b>€ 5,50</b>

## Birre in bottiglia bott. 0,50 lt | *Bottled beers 0,50 litres*

		gradi	bott. 0,50 lt	per asporto
<b>Piersech „Honey saison“</b>	<b>Monpier de Gherdeina</b>	<b>5,9%</b>	<b>€ 7,90</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>India Pale Ale „Putia 2875“</b>	<b>Monpier de Gherdeina</b>	<b>6,4%</b>	<b>€ 7,90</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Sasplat 2969 Golden Ale</b>	<b>Monpier de Gherdeina</b>	<b>4,8%</b>	<b>€ 7,90</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Odles 3025 Amber Ale</b>	<b>Monpier de Gherdeina</b>	<b>5,5%</b>	<b>€ 7,90</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Edelbais</b>	<b>Monpier de Gherdeina</b>	<b>4,7%</b>	<b>€ 7,90</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Meisules 3152 Weizen weiss</b>	<b>Monpier de Gherdeina</b>	<b>5,0%</b>	<b>€ 7,90</b>	<b>€ 6,50</b>

## Grappe, Acquavite e Liquori | *Grappa, brandy and liqueurs*

	<i>Cantina</i>	<i>gradi</i>	<i>bicc. 0,03</i>
<b>Liquore al Fieno</b>	Pircher / Lana	30,0%	€ 5,50
<b>Liquore al Miele (dolce)</b>	Unterthuner / Marlengo	38,0%	€ 6,00
<b>Liquore Mirtillo Nero (dolce)</b>	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,00
<b>Liquore Albicocca (dolce)</b>	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,00
<b>Liquore "Nusseler" Nocino (dolce)</b>	Pircher / Lana	25,0%	€ 5,00
<b>Liquore Fragole di Bosco</b>	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,00
<b>Grappa Pera Williams</b>	Psenner / Lana	38,0%	€ 5,00
<b>Grappa Cirmolo</b>	Psenner / Lana	40,0%	€ 6,00
<b>Grappa Obstler alle Mele</b>	Pircher / Lana	39,0%	€ 5,00
<b>Grappa Gewürztraminer</b>	Walcher Turmhof / Appiano	42,0%	€ 6,00
<b>Grappa St. Magdalena</b>	Walcher Turmhof / Appiano	42,0%	€ 6,00
<b>Grappa Lagrein</b>	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,00
<b>Grappa La Morbida</b>	Roner / Termeno	40,0%	€ 5,50
<b>Grappa La Morbida Ambra</b>	Roner / Termeno	40,0%	€ 6,00
<b>Grappa Abbagnac Barrique</b>	Abbazia Novacella / Neustift	42,0%	€ 6,50
<b>Grappa Moscatella (Sublime)</b>	Roner / Termeno	40,0%	€ 6,50
<b>Grappa Pino Mugo</b>	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,50
<b>Castel Tyrol Barrique</b>	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,50
<b>Grappa Lampone</b>	Unterthuner / Marlengo	39,0%	€ 6,00
<b>Grappa Ginepro</b>	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,50
<b>Grappa alla Genziana</b>	Roner / Termeno	38,0%	€ 5,50
<b>Grappa all'albicocca</b>	Roner / Termeno	25,0%	€ 5,50
<b>Amaro Alpler alle erbe (molto amaro)</b>	Roner / Termeno	40,0%	€ 5,50
<b>Amaro Saltners Amabile</b>	Walcher / Appiano	28,0%	€ 5,50

... e molti altri, lasciatevi consigliare

**Amari:** Jägermeister, Fernet Branca, Braulio, Montenegro, Anima Nera, Branca Menta,  
Vecchio Amaro del Capo, Sambuca, Limoncello, Mirto, **Jefferson, Amara** e altri € 5,00 - € 8,50