

Benvenuti al **RIFUGIO CAMPOMULETTO**

Siamo felici di accogliervi tra queste montagne!

In ogni nostro piatto c'è un pezzo di questo territorio e della nostra storia. In cucina usiamo ciò che la nostra montagna ci regala: erbe spontanee, formaggi, selvaggina, frutti rossi e funghi.

Buon appetito da Rocco e tutto il team del Rifugio Campomuletto!



BENVENUTI

ANTIPASTI

Tagliere misto di affettati e formaggi 16 €

Tagliere con formaggio Asiago D.O.P. fresco e mezzano, sopressa e speck accompagnato con sottaceti e polenta

Tagliere con formaggi di montagna 16 €

Tagliere con formaggio Asiago D.O.P. fresco e mezzano e un terzo formaggio di stagione accompagnato con sottaceti e polenta

Tagliere con affettati locali 16 €

Tagliere con sopressa, speck e un terzo affettato a seconda della stagione accompagnato con sottaceti e polenta

PRIMI

Bigoli 0

Bigoli con salsiccia, porro e fonduta di formaggio Asiago D.O.P. 11 €

Bigoli con ragù di cervo 12 €

Bigoli con burro di malga fuso e ricotta affumicata 9 €

Pasticcio 0

Lasagne con speck di montagna e besciamella all'Asiago fresco D.O.P. 12 €

Zuppa del giorno

In base alla stagione 9 €

Canederli 0

Canederli di pane e ortiche conditi con burro, salvia e speck croccante 11 €

Primi del giorno

In base alla stagione, consultare il menù del giorno

SECONDI

Costine

Costine di maialino iberico al forno con polenta 18 €

Spezzatino

Spezzatino di cervo con polenta 16 €

Guancette

Guancette di maiale in umido con polenta 15 €

Tosella

Tosella del Caseificio Pennar con funghi misti e polenta 13 €

Tosella del Caseificio Pennar con polenta 11 €

Formaggio Asiago D.O.P. fuso

Formaggio Asiago fuso con polenta 11 €

Formaggio Asiago fuso con polenta e aggiunta di speck, sopressa o funghi 13 €

Secondo del giorno

In base alla stagione, consultare il menù del giorno

CONTORNI

Patate al forno 3.5 €

Crauti 3.5 €

DOLCI E CAFFÈ

Torte del giorno   4.5 €

Caffè di moka liscio o macchiato freddo 1 €

Caffè di moka corretto (grappa, prugna, sambuca) 1.5 €

Da noi il caffè si fa come lo facevano i nostri nonni, quindi esclusivamente di moka, liscio o macchiato freddo!

SECONDI E DOLCI

BIBITE ANALCOLICHE

Acqua "Panna" Naturale 70 cl	3 €
Acqua "San Pellegrino" Frizzante 70 cl	3 €
Bibite in lattina	3 €
Analcolici	3.5 €
Succhi di frutta	3.5 €

BIRRA CIMBRA ALLA SPINA

	Piccola 0.2	Media 0.4	Caraffa 1.5 L
Birra Cimbria Heller bionda	3 €	6 €	22 €

BIRRE E APERITIVI

Pils - Birrificio veneto 33cl	5 €
Ipa - Birrificio veneto 33cl	5 €
Rossa - Birrificio veneto 33cl	5 €
Peroni senza glutine 33cl	5 €
Spritz Aperol o Campari	4.5 €
Spritz liscio	3 €

DIGESTIVI

Grappe della casa	3 €
Grappe Poli o barricate	4/5 €
Amari	4 €

VARIE

Coperto	3 €
Aggiunta pane (dopo il primo)	2 €
Mezze porzioni	- 30%

BIBITE

VINI ALLA SPINA

	1/4 L	1/2 L	1 L
Cabernet Sauvignon - Rosso	4 €	6 €	12 €
Prosecco	5 €	8.5 €	16 €

VINI AL CALICE



VETTE

San Leonardo

Uve: Sauvignon Blanc

€ 4.5

TRENTO DOC 1907 BRUT

Cantina d'Isera

Uve: Chardonnay

€ 5.5



PINOT NERO

Serafini & Vidotto

Uve: Pinot nero

€ 4.5

DUE

Gianni Tessari

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot

€ 4



CRÉMANT DE LOIRE BRUT

Arnaud Lambert

Uve: Chenin, Chardonnay

€ 6

CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÈ

Arnaud Lambert

Uve: Cabernet Franc

€ 6



LE BOTTIGLIE

Siamo particolarmente orgogliosi della nostra selezione di vini.

La nostra cantina è ricca di etichette interessanti: chiedeteci la carta dei vini per scoprirla!



VINI

LISTA DEGLI ALLERGENI

Gli allergeni sono specificati nei piatti, in ogni caso vi chiediamo di farlo presente al personale durante l'ordine



Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



Latte e derivati: ogni prodotto in cui viene usato il latte, yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.



Uova e derivati: Uova e prodotti che le contengono come maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.



Anidride solforosa e solfiti: Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.



Sedano: sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



Senape: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.



Arachidi e derivati: Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



Crostacei: marini e d'acqua dolce, gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



Molluschi: canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



Lupini: presenti in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari.



Pesce: prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.



Sesamo: semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.



Soia: prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



Surgelati: nel caso di irreperibilità del prodotto fresco alcuni piatti possono contenere alimenti surgelati.

DON'T STEAL THIS MENÙ!

Se vuoi consultare il menù comodamente da casa
scannerizza il codice o vai su bit.ly/menu-campomuletto.
Sappiamo che è bello, ma ci serve ancora!



Qui non c'è il wi-fi e per fortuna non prende il telefono,
fai una foto a questo paragrafo e salvala per dopo!

INFORMAZIONI