

412

**NUNUS**  
IS



**RIFUGIO  
BINDESI**

“Il nostro menù”

# IL RIFUGIO BINDESI

---

La cucina del Rifugio propone un menù a filiera Trentina, con materie prime provenienti da produttori locali, frutto di un'accurata e continua ricerca in termini di **Territorialità, Stagionalità e Tradizione**.

Tutti i piatti sono preparati in casa, partendo da **ingredienti grezzi** e seguendo l'intero processo fino al piatto. Gli abbinamenti proposti fanno riferimento ad una cantina di soli vignaioli artigiani della provincia di Trento.

Il nostro impegno consiste nel **raccontare il territorio** e spiegare il lavoro di chi produce le materie prime che noi cerchiamo di valorizzare con rispetto ed umiltà.

Nella frenesia della vita moderna, promuoviamo un **consumo più lento e consapevole**, che ristori il corpo e la mente.



RIFUGIO  
BINDESI

412

NUNUS<sup>IS</sup>

# TE SPIEGAN NOI COME DROPARLO

---

**Te magni come en lugherin** // *pasto leggero:*

Antipasto condiviso + primo o secondo

**Na via de mez** // *pasto regolare:*

Antipasto + primo o secondo

**Mai tes** // *pasto abbondante:*

Antipasto condiviso + primo + secondo

**Gli oci pu grandi del stomec** // *pasto esagerato:*

Antipasto + primo + secondo



Presidi Slow food



Vegetariano



Senza glutine



# “ TANT PER SCOMINZIAR”

**Sa diset? Tacante con en bel “Tabiel del Rifugio”  
da smezar en mez al taol**

// Cosa dici? Cominciamo con un bel “Tagliere del Rifugio”  
da condividere in mezzo alla tavola

Coperto, pane fatto in casa e entratina a sorpresa dalla cucina \_2



RIFUGIO  
BINDESI

412



NUNUS<sup>IS</sup>

# “TANT PER SCOMINZIAR”

---

## IL TAGLIERONE DEL RIFUGIO \_34

Il meglio dell'arte salumiera e casearia locale, frutto della nostra continua ricerca. Accompagnato da polenta integrale di Storo, frittelle di patate, verdure fermentate, cipolle in agrodolce, focaccia a lievitazione naturale con grano Trentino.

## IL “TORTEL” A MODO NOSTRO \_38

Con una ricca selezione di salumi e formaggi del territorio, insalata di fagioli di Lamon, giardiniera di verdure.  
*(consigliato per 4 persone)*

## INSALATA RINFORZANTE \_14

Filetti di pollo ruspante, insalatina invernale, citronette al timo e senape, frutta secca.

## TORTINO TOCCASANA \_12

Sformato di patate gratinato, con Casolet a latte crudo e funghi Shitake del Trentino.



# PRIMI PIATTI

**Fidete de mi!**

**Na “Tagliatella” cosita no te l’hai mai magnada!**

// Fidati di me!

Una “Tagliatella” così non l’hai mai mangiata!



RIFUGIO  
BINDESI

412



NUNUS

## PRIMI PIATTI

---

### TAGLIATELLA CON LE CORNA\_14

Pasta all'uovo fatta in casa, con brasato di cervo al Teroldego e piccoli frutti del Trentino.

### CANEDERLOTTI DEL RIFUGIO\_14

Secondo la ricetta tradizionale, mantecati con abbondante burro di malga.

### GNOCCHI DI POLENTA\_12

Con crema di zucca e ricotta affumicata alla brace.



# SECONDI PIATTI

**Te sei en tipo dubios?  
Tote la “Costina” che l’è en spettacol!**

// Sei un tipo dubbioso?  
Prendi la “Costina” che è uno spettacolo!



RIFUGIO  
BINDESI

412



NUNUS<sup>S</sup>



## SECONDI PIATTI

---

### OSSOBUCO DI VITELLO \_18

Rosolato al burro e stufato lentamente al vino bianco, servito con polenta integrale di Storo.

### COSTINE DI SUINO PESANTE TRENINO \_18

Cotte a bassa temperatura, poi grigliate e servite con patate dell'altopiano della Vigolana e la nostra salsa senape e rafano. Una leggenda da provare!

### VERZA E FORMAI \_16

Gratinati con cialda croccante di semi fermentati.



✉ [info@rifugiobindesi.com](mailto:info@rifugiobindesi.com)

☎ 0461 527 332

📍 Strada dei Bindesi, 14, Trento

📷 [@rifugio\\_bindesi](https://www.instagram.com/rifugio_bindesi)