

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^{IS}

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



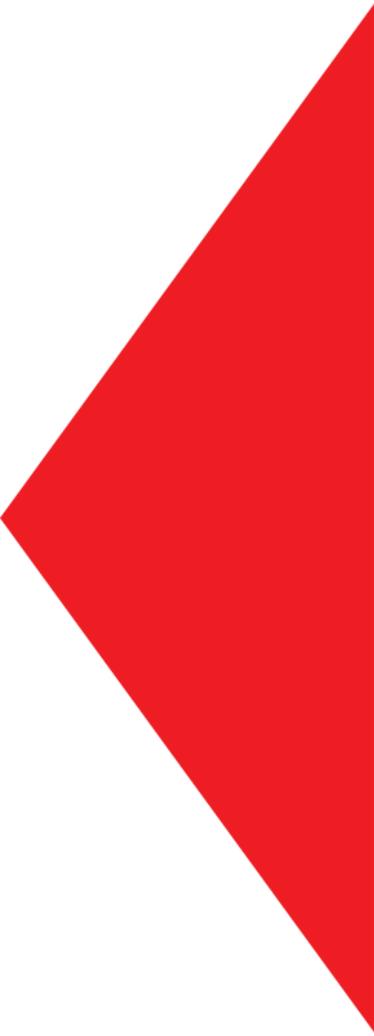
Presidi Slow food



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^{IS}

“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

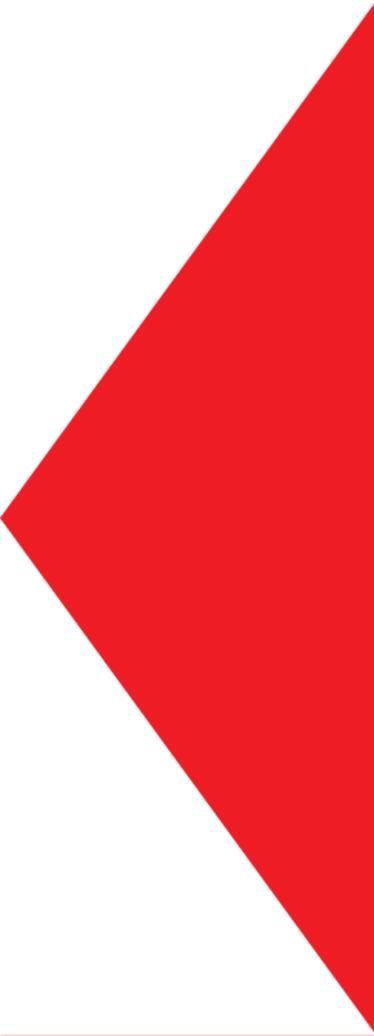
Con una ricca selezione di salumi e formaggi del territorio, insalata di fagioli di Lamon, giardiniera di verdure.
(consigliato per 4 persone)

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

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

☎ 0461 527 332

📍 Strada dei Bindesi, 14, Trento

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