

Dal 1902

Rifugio Gardeccia



m. 1949

Benvenuti

Rifugio storico, costruito da *Bepo de Medil* (Giuseppe Desilvestro) a inizio secolo scorso, da allora il rifugio è sempre stato gestito con passione dalla nostra famiglia.

Siamo stati testimoni della nascita dell'alpinismo fassano e abbiamo visto passare tante generazioni di appassionati di escursionismo e alpinismo, sia in estate che in inverno.

Adesso il rifugio funge da punto di ristoro diurno nel periodo invernale, ideale per passeggiate a piedi e con le "ciaspole" o per escursioni di sci alpinismo.

Mentre in estate, da giugno a ottobre, offre anche il servizio di pernottamento in comode camerette in classico stile alpino, semplici ma confortevoli per passare qualche giorno in completa tranquillità.

Etimologia del nome

"Gardeccia" (diffuso anche altrove, e in alta valle): Mastrelli - seguendo Battisti - lo riferisce al gotico *warda 'luogo di osservazione', con suffisso accrescitivo, per cui "luogo recintato in cui si custodiscono di notte all'aperto gli animali al pascolo",

Rifugio Gardeccia Strada de Gardeccia, 37 - 38036 Pozza di Fassa (TN)

www.gardeccia.it rifugio@gardeccia.it

Telefono: rifugio0462 763152 Cell. 335 7432677-6



Piatti freddi**Kalteplatte****Cold plates**

Antipasto misto (affettati e formaggi) con pane (1 - 7) € 8,50
Gemischte Vorspeise
Appetizer

Porzione di speck locale con pane(1 - 7) € 10,50
Typischer Speck aus dem Fassatal
Plate of smoked ham

Tagliere di formaggi misti locali con pane (1-7) € 11,00
Typischer gemischte Käseplatte aus dem Fassatal
Plate of mixed cheeses

Tagliere di formaggio locale "Cher de Fascia" con pane (1 - 7) € 9,50
Käseplatte „Cher de Fascia“
Plate of local cheese „Cher de Fascia“

Tagliere Vaiolét (speck, lardo, kaminwurst, formaggi) con pane (1-7) € 12,00
Vaiolétplatte (Speck, Weisspeck, Kaminwurst, Käse)
Vaiolét plate (Smoked ham, bacon, smoked Sausage, cheese)

Cestino di pane piccolo € 1,50
Cestino di pane grande € 2,50
Schuttelbrot (al pezzo) € 0,50

Primi piatti**Speisen****First course**

Minestra d'orzo alla trentina (1-7-9)	€ 8,50
Gerstensuppe	
Barley soup	
Canederli di speck in brodo (1-3-7)	€ 9,50
Tirolerknödelsuppe	
Tirolean dumplings with soup	
Canederli di speck con burro fuso salvia e grana (1-3-7)	€ 9,50
Tirolerknödel mit Butter, Salbei und Parmesan	
Tirolean dumplings with melted butter and parmesan	
Spätzle verdi con gorgonzola (1-3-7)	€ 9,50
Spinatspätzle mit Gorgonzola	
Spinach-gnocchi with gorgonzola cheese	
Spätzle verdi con burro fuso salvia e grana(1-3-7)	€ 8,50
Spinatspätzle mit Butter, Salbei und Parmesan	
Spinach-gnocchi with melted butter, sage and parmesan	
Spätzle verdi al pomodoro (1-3-7)	€ 7.50
Spinatspätzle mit Fleischsoße	
Spinach-gnocchi with ragout	
Tagliatelle al pomodoro (1-3-7)	€ 7,50
Tagliatelle mit Tomatensoße	
Tagliatelle with tomaté souce	
Tagliatelle con sugo di cervo (1-3-7)	€ 12,00
Tagliatelle mit Hirscsoße	
Tagliatelle with venison sauce	

Polenta con funghi e lucanica	€ 14,50
Polenta mit Pilzen und Hauswurst	
Polenta with mushrooms Grilled sausage	
Polenta con formaggio fuso (7)	€ 11,50
Polenta mit geschmolzenem Käse	
Polenta with melted cheese	
Polenta con funghi	€ 12,50
Polenta mit Pilzen	
Polenta with mushrooms	
Piatto Socòrda (polenta, formaggio fuso e funghi) (7)	€ 14,50
Socòrda Teller (Polenta, geschmolzenem Käse, Pilze)	
Socòrda plate (Polenta, melted cheese and mushrooms)	
Würstel con patate fritte (6)	€ 12,50
Wienerwürstel mit Pommes	
Wienerfurter with fries	
Lucanica trentina ai ferri con patatine fritte (6)	€ 12,50
Hauswurst vom Grill mit Pommes	
Grilled sausage with fries	
Uova al tegamino con speck e patate saltate (3 - 6)	€ 11,50
Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln	
Eggs with speck and roasted potatoes	

Dolci**Nachspeise****Dessert**

Strudel di mele (1-3) € 4,50

Apfelstrudel

Apple strudel

Strudel di mele caldo con salsa vaniglia (1-3-7) € 5,00

Warme Apfelstrudel mit Vanillensoße

Apple strudel with vanilla sauce

Linzertorte (1-3-8) € 4,50

Linzertorte

Linzer cacke

Ciambelle dolci di patate con salsa di vaniglia (1-3-7) € 5,00

Kartoffelkringel mit Vanillensoße

Potatoes donuts with vanilla sauce

Tutto lo staff del Rifugio Gardeccia Vi augura un buon appetito

In caso di necessità si fa uso di prodotti surgelati o congelati

Es werden auch Tiefkühlprodukte verwendet

Caffetteria		Birre	
Caffè espresso	€ 1,50	Schweiger spina piccola 0.20 l.	€ 2,80-
Caffè al ginseng	€ 2,00-	Schweiger spina media 0.40 l.	€ 5,00-
Caffè corretto	€ 2,00-	Klausthaler analcolica l. 0,30	€ 3,50-
Espresso decaffeinato	€ 1,80-	Weissbier – Hefe l. 0,50	€ 5,50-
Orzo tazza grande	€ 2,20-	Weissbier – Hefe l. 0,30	€ 3,50-
Cappuccino	€ 2,70-	Weissbier – Analcolica l. 0,50	€ 5,50-
Latte macchiato	€ 2,80-	Forst lattina	€ 3,00-
Latte caldo bicchiere	€ 2,00-	Radler medio 0.40 l.	€ 5,00
Cioccolata calda	€ 3,00-	Radler piccolo 0.20l.	€ 2,80
Guarnizione di panna	€ 1,00-	Minerale	
		Surgiva bicchiere	€ 1,00-
Bevande Calde		Surgiva l. 1/2	€ 2,00-
Tè	€ 2,50-	Surgiva l. 1/1	€ 3,60-
Infusi vari	€ 2,50-	Peio . l.1/2 (asporto)	€ 2,00-
Vin brulè	€ 4,00-	Vini rossi e bianchi	
Punch	€ 4,00-	Vino da tavola bicchiere	€ 1,80-
Bombardino	€ 4,50-	Vino da tavola l. 1/4	€ 3,50-
Vov caldo	€ 3,50-	Vino da tavola l. 1/2	€ 7,00-
Jägertee	€ 3,00-	Vino da tavola l. 1	€ 13,00-
		Vini bottiglia – vedi listino a parte	
Bibite			
Coca cola lattina	€ 3,00-	Grappe e liquori e altro-	
Fanta lattina	€ 3,00-	Grappa bianca	€ 3,50-
Lemonsoda lattina	€ 3,00-	Grappa monovitigno	€ 3,50-
Sprite lattina	€ 3,00-	Grappa invecchiata	€ 4,50-
Brillante bott. l. 0,20	€ 2,80-	Grappe alle erbe	€ 3,50-
Chinotto lattina	€ 3,00-	Liquori alla frutta	€ 3,50-
Succhi di frutta vari	€ 3,00-	Amari	€ 3,50-
Succo al mirtillo	€ 2,80-	Whisky.	€ 4,50-
Succo di mela	€ 2,50-	Aperitivi analcolici	€ 2,80-

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio1;

1 E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

b) maltodestrine a base di grano1;

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 raffinato1;

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.