

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 (Würste und Käse) mit Brot	
Appetizer (cold cuts and cheeses) with bread	
Porzione di speck locale con pane(1 - 7)	€ 10.50
Typischer Speck aus dem Fassatal mit Brot	
Plate of local smoked ham with bread	
Tagliere di formaggi misti locali con pane (1-7)	€ 11,00
Typischer gemischte Käseplatte aus dem Fassatal mit Brot	
Plate of local mixed cheeses with bread	
Tagliere di formaggio locale "Gardeccia" con pane (1 - 7)	€ 9,50
Käseplatte „Cher de Fascia" mit Brot	
Plate of local cheese „Cher de Fascia" with bread	
Tagliere Vaiolét (speck, lardo, kaminwurst, formaggi) con pane (1-7)	€ 12,00
Vaiolétplatte (Speck, Weissspeck, Kaminwurst, Käse) mit Brot	
Vaiolét plate (Smoked ham, bacon, smoked Sausage, cheese) with bread	
Piatto Fassa (affettati e formaggi) con pane (1-7)	€ 13.00
Fassateller (Würste und Käse) mit Brot	
Fassa plate (Cold cuts and cheeses) with bread	
Cestino di pane piccolo - kleines Brotkörbchen - small basket of bread	€ 1,00
Cestino di pane grande - grosses Brotkörbchen - big basket of bread	€ 2,00
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 sage and parmesan

Canederli di spinaci con burro fuso salvia e grana (1-3-7) € 9.50

Spinatknödel mit Butter Salbei und Parmesan

Spinach dumplings with melted butter sage and parmesan

Spätzle verdi al pomodoro (1-3-7) € 7,50

Spinatspätzle mit Tomatensoße

Spinach-gnocchi with tomato sauce

Spätzle verdi con ragù (1-3-7) € 8,50

Spinatspätzle mit Fleischsoße

Spinach-gnocchi with ragout

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 con gorgonzola (1-3-7) € 9.50

Spinatspätzle mit Gorgonzola

Spinach-gnocchi with gorgonzola cheese

Pennette al ragù (1-7) € 8.50
Pennette mit Fleischsoße
Macaroni with ragout

Pennette al pomodoro (1-7) € 7,50
Pennette mit Tomatensoße
Macaroni with tomato sauce

Tagliatelle con sugo di cervo (1-3-7) € 12,00
Tagliatelle mit Hirschsoße
Tagliatelle with venison sauce

Secondi piatti**Hauptspeisen****Main course**

Canederli di speck con spezzatino (1-3-7)	€ 14.50
Tirolerknödel mit Gulasch	
Tyrolean dumplings with stew of pork	
Polenta con spezzatino (1)	€ 12,50
Polenta mit Gulasch	
Polenta with stew of pork	
Polenta con lucanica trentina ai ferri	€ 12,50
Polenta mit Hauswurst vom Grill	
Polenta with grilled sausage	
Polenta con funghi	€ 12,50
Polenta mit Pilzen	
Polenta with mushrooms	
Polenta con formaggio fuso (7)	€ 11,50
Polenta mit geschmolzenem Käse	
Polenta with melted cheese	
Polenta con formaggio fuso e ragù (1-7)	€ 12,50
Polenta mit geschmolzenem Käse und Fleischsoße	
Polenta with melted cheese and ragout	
Polenta con gorgonzola fuso (1 - 7)	€ 11,50
Polenta mit geschmolzenem Gorgonzola	
Polenta with melted gorgonzola-cheese	
Polenta con gorgonzola fuso e speck (7)	€ 13,00
Polenta mit geschmolzenem Gorgonzola und Speck	
Polenta with melted gorgonzola-cheese and speck	
Uova al tegamino con speck e patate saltate (3 - 6)	€ 11,50
Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln	
Eggs with speck and roasted potatoes	

Uova al tegamino con formaggio fuso e patate saltate (3-6-7) Spiegeleier mit geschmolzenem Käse und Röstkartoffeln Eggs with melted cheese and roasted potatoes	€ 11,50
Würstel con patate fritte (6) Wienerwürstel mit Pommes Wienerwurst with fries	€ 12,50
Lucanica trentina ai ferri con patate fritte (6) Hauswurst vom Grill mit Pommes Grilled sausage with fries	€ 12,50
Lucanica trentina ai ferri con patate saltate (6) Hauswurst vom Grill mit Röstkartoffeln Grilled sausage with roasted potatoes	€ 12,50
Spezzatino con patate saltate (1-6) Gulasch mit Röstkartoffeln Stew of pork with roasted potatoes	€ 12,50

Piatti unici

Einzelteller

One plate meal

Piatto Gardeccia (polenta, funghi, lucanica, coppa affumicata) (1)	€ 15,00
Gardeccia Teller (Polenta, Pilze, verschiedene Fleischsorten)	
Gardeccia plate (Polenta, mushrooms and grilled meat)	
 Piatto Larséch (polenta lucanica e funghi)	 € 14,50
Larséch Teller (Polenta Hauswurst und Pilze)	
Larséch plate (Polenta Grilled sausage and mushrooms)	
 Piatto Socòrda (polenta, formaggio fuso e funghi) (7)	 € 14,50
Socòrda Teller (Polenta, geschmolzenem Käse, Pilze)	
Socòrda plate (Polenta, melted cheese and mushrooms)	
 Piatto Mugoni (polenta, lucanica, formaggio, funghi) (7)	 € 15,50
Mugoni Teller (Polenta, Hauswurst, Käse, Pilze)	
Mugoni plate (Polenta, Grilled sausage, cheese and mushrooms)	

Contorni

Beilagen

Side dishes

Patatine fritte

Pommes

Fries

€ 4.50

Polenta

Polenta

Polenta

€ 4,00

Patate saltate

Röstkartoffeln

Roasted potatoes

€ 4,50

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

€ 5,50

Insalata Val di Fassa (Cavolo cappuccio, speck e formaggio) (7)

Salat "Val di Fassa" (Weisskraut mit Speck und Käse)

Salad "Val di Fassa" (Cabbage, speck and cheese)

€ 6,00

Un bast zenza vin l'è
desché un dì zenza
soreie

Dolci	Nachspeise	Dessert
Ciambelle dolci di patate con salsa di vaniglia (1-3-7)		€ 5.50
Kartoffelkringel mit Vanillensoße		
Sweet potatoes donuts with vanilla sauce		
Ciambelle dolci di patate con composta di mirtillo (1-3-7)		€ 5.50
Kartoffelkringel mit Preiselbeeren		
Sweet potatoes donuts with berries		
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		
Warm apple strudel with vanilla sauce		
Linzertorte (1-3-8)		€ 4,50
Linzertorte		
Linzer cake		
Yogurt con frutti di bosco (7)		€ 4,00
Yoghurt mit Waldfrüchten		
Yogurt with berries		
Yogurt con miele e granella di nocciole (7-8)		€ 4,00
Yoghurt mit Haselnüssen und Honig		
Yogurt with hazelnuts and honey		
Kaiserschmarren con salsa vaniglia (1-3-7)		€ 8,50
Kaiserrschmarren mit Vanillensoße		
Kaiserrschmarren with vanilla sauce		
Kaiserschmarren con composta di mirtillo (1-3-7)		€ 8.50
Kaiserrschmarren mit Preiselbeeren		
Kaiserrschmarren with berries		

In caso di necessità si fa uso di prodotti surgelati o congelati
 Es werden auch Tiefkühlprodukte verwende

<i>Caffetteria</i>		<i>Birre</i>	
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-	Birra analcolica l. 0,30	€ 3,50-
Espresso decaffeinato	€ 1,80-	Weissbier – Hefe l. 0,50	€ 5.50-
Orzo tazza grande	€ 2,00-	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-	<i>Minerale</i>	
		Surgiva bicchiere	€ 1,00-
<i>Bevande Calde</i>		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-	<i>Vini rossi e bianchi</i>	
Punch	€ 4,00-	Vino da tavola bicchiere	€ 1,80-
Bombardino	€ 4,50-	Vino da tavola l. ¼	€ 3,50-
XB	€ 3,50-	Vino da tavola l. ½	€ 7.00-
Vov caldo		Vino da tavola l. 1	€ 13,00-
Jäger tee	€ 3,00-	Vini bottiglia – vedi listino a parte	
<i>Bibite</i>			
Coca cola lattina	€ 3,00-	<i>Grappe e liquori e altro-</i>	
Fanta lattina	€ 3,00-	Grappa bianca	€ 3,00-
Lemonsoda lattina	€ 3,00-	Grappa monovitigno	€ 3,50-
Sprite lattina	€ 3,00-	Grappa invecchiata	€ 3,50-
Brillante bott. l. 0,20	€ 2,80-	Grappe alle erbe	€ 3,00-
Chinotto lattina	€ 3.00-	Liquori alla frutta	€ 3,00-
Succhi di frutta vari	€ 2,80-	Amari	€ 3,00-
Succo al mirtillo	€ 2,80-	Whisky.	€ 4,50-
Succo di mela	€ 2,80-	Analcolici	€ 2,80-



Vini



		
Teroldego Villa Corniole	€ 3.20	€ 19.80
Legrein Villa Corniole		€ 22.00
Marzemino Grigoletti	€ 2.80	€ 19.00
Pinot nero Bellaveder		€ 25.00
Pinot nero Alessandro Secchi	€ 3.50	€ 21.00
Marzemino – Alessandro Secchi		€ 19.80
Müller Thurgau Villa Corniole	€ 3.50	€ 21.00
Gewürztraminer Villa Corniole		E 23.50
Nosiola Toblino		€ 19.50
Prosecco Riva di Rocca	€ 2.80	€ 19.50
Trento Doc		€ 29.00

**PER FAR UN AMICO BASTA UN BICCHIER DI VINO, PER
CONSERVARLO È POCA UNA BOTTE.**

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) latticolo.

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 illinoensis* (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.