

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) Gemischte Vorspeise (Würste und Käse) mit Brot Appetizer (cold cuts and cheeses) with bread	€ 9.50
Antipasto di formaggi misti locali con pane (1) Gemischte Käsevorspeise mit Brot Mixed cheese appetizer with bread	€ 9.50
Porzione di speck locale con pane(1 - 7) Typischer Speck aus dem Fassatal mit Brot Plate of local smoked ham with bread	€ 10.50
Tagliere di formaggi misti locali con pane (1-7) Typischer gemischte Käseplatte aus dem Fassatal mit Brot Plate of local mixed cheeses with bread	€ 11,00
Tagliere di formaggio locale "Gardeccia" con pane (1 - 7) Käseplatte „Gardeccia“ mit Brot Plate of local cheese „Gardeccia“ with bread	€ 9,50
Tagliere Vaiolét (speck, lardo, kaminwurst, formaggi) con pane (1-7) Vaiolétplatte (Speck, Weissspeck, Kaminwurst, Käse) mit Brot Vaiolét plate (Smoked ham, bacon, smoked Sausage, cheese) with bread	€ 13,00
Piatto Fassa (affettati e formaggi) con pane (1-7) Fassateller (Würste und Käse) mit Brot Fassa plate (Cold cuts and cheeses) with bread	€ 13.00
Cestino di pane piccolo - kleines Brotkörbchen - small basket of bread	€ 1,50
Cestino di pane grande - grosses Brotkörbchen - big basket of bread	€ 2,50

Primi piatti	Speisen	First course
Minestra d'orzo alla trentina (1-7-9) Gerstensuppe Barley soup		€ 9,00
Canederli di speck in brodo (1-3-7) Tirolerknödelsuppe Tirolean dumplings with soup		€ 9,50
Canederli di speck con burro fuso salvia e grana(1-3-7) Tirolerknödel mit Butter, Salbei und Parmesan Tirolean dumplings with melted butter sage and parmesan		€ 9,50
Canederli di spinaci con burro fuso salvia e grana (1-3-7) Spinatknödel mit Butter, Salbei und Parmesan Spinach dumplings with melted butter sage and parmesan		€ 9.50
Spätzle verdi al pomodoro (1-3-7) Spinatspätzle mit Tomatensoße Spinach-gnocchi with tomato sauce		€ 8,00
Spätzle verdi con ragù (1-3-7) Spinatspätzle mit Fleischsoße Spinach-gnocchi with ragout		€ 8,50
Spätzle verdi con burro fuso salvia e grana(1-3-7) Spinatspätzle mit Butter, Salbei und Parmesan Spinach-gnocchi with melted butter, sage and parmesan		€ 8.50
Spätzle verdi con gorgonzola (1-3-7) Spinatspätzle mit Gorgonzola Spinach-gnocchi with gorgonzola cheese		€ 11.50

Pennette al ragù (1-7) Pennette mit Fleischsoße Macaroni with ragout	€ 8.50
Pennette al pomodoro (1-7) Pennette mit Tomatensoße Macaroni with tomato sauce	€ 8,00
Pennette con crema di porcini e mascarpone (1-7) Pennette mit Steinpilze und Mascarpone Creme Macaroni with porcini mushrooms and mascarpone cream	€ 12,50
Tagliatelle con sugo di cervo (1-3-7) Tagliatelle mit Hirschsoße Tagliatelle with venison sauce	€ 13,00

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

Canederli di speck con gulasch (1-3-7)	€ 16,00
Tirolerknödel mit Gulasch	
Tyrolean dumplings with stew of beef	
Polenta con spezzatino gulasch (1)	€ 14,50
Polenta mit Gulasch	
Polenta with stew of beef	
Polenta con spezzatino di cervo (1)	€ 16,00
Polenta mit Hirschgulasch	
Polenta with stew of venison	
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)	€ 12,50
Polenta mit geschmolzenem Käse	
Polenta with melted cheese	
Polenta con formaggio fuso e ragù (1-7)	€ 13,50
Polenta mit geschmolzenem Käse und Fleischsoße	
Polenta with melted cheese and ragout	
Polenta con gorgonzola fuso (1 - 7)	€ 12,50
Polenta mit geschmolzenem Gorgonzola	
Polenta with melted gorgonzola-cheese	
Polenta con gorgonzola fuso e speck (7)	€ 13,50
Polenta mit geschmolzenem Gorgonzola und Speck	
Polenta with melted gorgonzola-cheese and speck	

	€ 13,50
Uova al tegamino con speck e patate saltate (3 - 6) Spiegeleier mit Speck und Röstkartoffeln Eggs with speck and roasted potatoes	
Uova al tegamino con formaggio fuso e patate saltate (3-6) Spiegeleier mit geschmolzenem Käse und Röstkartoffeln Eggs with melted cheese and roasted potatoes	€ 13,50
Würstel con patate fritte (6) Wienerwürstel mit Pommes Wienerfurter with fries	€ 13,50
Würstel con crauti (1) Wienerwürstel mit Sauerkraut Wienerfurter with sauerkraut	€ 11,50
Lucanica trentina ai ferri con patate saltate (6) Hauswurst vom Grill mit Röstkartoffeln Grilled sausage with roasted potatoes	€ 13,50
Goulasch con patate saltate (1-6) Gulasch mit Röstkartoffeln Stew of beef with roasted potatoes	€ 14,50
Bistecca di manzo ai ferri con patate saltate (6) Rindschnitzel vom Grill mit Röstkartoffeln Beef steak with roasted potatoes	€ 14,50
Cotoletta di maiale con patate saltate (1-3-6-7) Wienerschnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln Wienerschnitzel of pork with roasted potatoes	€ 13,50

Piatti unici**Einzelsteller****One plate meal**

Piatto Gardeccia (polenta, funghi, lucanica, coppa affumicata) (1) Gardeccia Teller (Polenta, Pilze, verschiedene Fleischsorten) Gardeccia plate (Polenta, mushrooms and grilled meat)	€ 18,00
Piatto Coulèr (canederli, lucanica, krauti) (1-3-7) Coulèr Teller (Tirolerknödel, Hauswurst, Sauerkraut) Coulèr plate (tyrolean dumplings, grilled sausage and sauerkraut)	€ 16,50
Piatto Socòrda (polenta, formaggio fuso e funghi) (7) Socòrda Teller (Polenta, geschmolzenem Käse, Pilze) Socòrda plate (Polenta, melted cheese and mushrooms)	€ 16,50
Piatto Mugoni (polenta, lucanica, formaggio, funghi) (7) Mugoni Teller (Polenta, Hauswurst, Käse und Pilze) Mugoni plate (Polenta, Grilled sausage, cheese and mushrooms)	€ 18.00
Piatto Curaton (polenta, spezzatino di cervo, funghi, formaggio) (1-7) Curaton Teller (Polenta, Hirschgulasch, Pilze und Käse) Curanton plate (Polenta, stew of venison, mushrooms and cheese)	€ 18.00
Piatto Larséch (polenta lucanica e funghi) (7) Larséch Teller (Polenta, Hauswurst und Pilze) Larséch plate (Polenta, grilled sausage and mushrooms)	€ 16,50

Contorni

Beilagen

Side dishes

Patatine fritte

Pommes

Fries

€ 5.00

Polenta

Polenta

Polenta

€ 4,00

Patate saltate

Röstkartoffeln

Roasted potatoes

€ 4,50

Krauti (1)

Sauerkraut

Sauerkraut

€ 4,00

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)

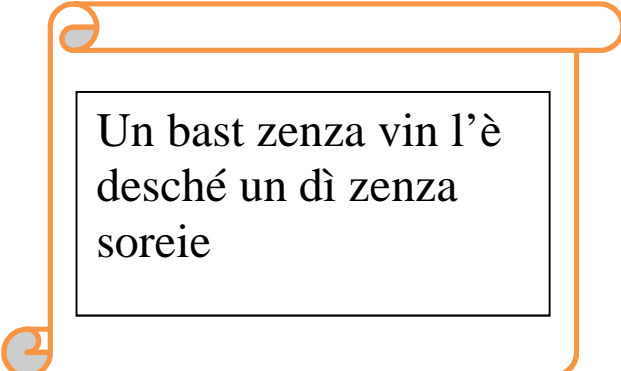
€ 7,50

Insalatona (Cavolo cappuccio, carote, fagioli, pomodori, mozzarella e Tonno) (3)

Grossersalat (Weisskraut, Caroten, Bohnen, Tomaten, Mozzarella und Thunfisch)

Big salad (Cabbage, carrots, beans, tomatoes, mozzarella and tuna)

€ 9,50



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

Dolci	Nachspeise	Dessert
Ciambelle dolci di patate con salsa di vaniglia (1-3-7)		€ 6,50
	Kartoffelkringel mit Vanillensoße	
	Sweet potatoes donuts with vanilla sauce	
Ciambelle dolci di patate con composta di mirtillo (1-3-7)		€ 6,50
	Kartoffelkringel mit Preiselbeeren	
	Sweet potatoes donuts with blueberries	
Strudel di mele (1-3)		€ 5,00
	Apfelstrudel	
	Apple strudel	
Strudel di mele caldo con salsa vaniglia (1-3-7)		€ 5,50
	Warme Apfelstrudel mit Vanillensoße	
	Warm apple strudel with vanilla sauce	
Linzertorte (1-3-8)		€ 5,00
	Linzertorte	
	Linzer cake	
Yogurt con frutti di bosco (7)		€ 4,50
	Yoghurt mit Waldfrüchten	
	Yogurt with berries	
Yogurt con miele e granella di nocciole (7-8)		€ 4,50
	Joghurt mit Haselnüssen und Honig	
	Yogurt with hazelnuts and honey	
Kaiserschmarren con salsa vaniglia (1-3-7)		€ 9,50
	Kaiserschmarren mit Vanillensoße	
	Kaiserschmarren with vanilla sauce	
Kaiserschmarren con composta di mirtillo (1-3-7)		€ 9.50
	Kaiserschmarren mit Preiselbeeren	
	Kaiserschmarren with blueberries	

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

Panini

Panino Rustico € 6.00
Pane di segale con speck
e cetrioli



Ciabatta con prosciutto
cotto, mozzarella e
pomodoro € 6.50



Ciabatta con pancetta
arrotolata e formaggio € 5.50



Ciabatta con lucanica
trentina € 7.50
Aggiunta krauti € 0.50



Ciabatta con Wurstel € 6.50
Aggiunta krauti € 0.50



Ciabatta con coppa
affumicata ai ferri € 7.50
Aggiunta krauti € 0.50



Spaccata	Speck	€ 4.50
Spaccata	Salame	€ 4.50
Spaccata	Mortadella	€ 4.50
Spaccata	Formaggio	€ 4.50
Spaccata	Prosciutto cotto	€ 4.50
Aggiunta di formaggio		€ 1.00

Caffetteria		Birre	
Caffè espresso	€ 1,50	Birra Schweiger spina 0.20 l.	€ 3,00-
Espresso decaffainato	€ 1,80-	Bira Schweiger spina 0.40 l.	€ 5,50-
Caffè corretto	€ 2,20-	Birra analcolica l. 0,30	€ 3,50-
Caffè al ginseng grande	€ 2,20-	Weissbier – Hefe l. 0,50	€ 5.70-
Orzo tazza grande	€ 2,20-	Weissbier – Hefe l. 0,30	€ 3.70-
Cappuccino	€ 2,80-	Weissbier – Analcolica l. 0,50	€ 5.70-
Latte macchiato	€ 2,80-	Forst lattina	€ 3,30-
Latte caldo bicchiere	€ 2.00-	Radler medio 0.40 l.	€5,50
Cioccolata calda	€ 3,50-	Radler piccolo 0.20l.	€3,00
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. ¼	€ 3,80-
Vov caldo	€ 4.00-	Vino da tavola l. ½	€ 7.00-
Jägertee	€ 4.00-	Vino da tavola l. 1	€ 13,50-
		Vini bottiglia – vedi listino a parte	
Bibite		Grappe e liquori e altro-	
Coca cola lattina	€ 3,30-	Grappa bianca	€ 3,50-
Fanta lattina	€ 3,30-	Grappa monovitigno	€ 4,50-
Lemonsoda lattina	€ 3,30-	Grappa invecchiata	€ 4,50-
Sprite lattina	€ 3,30-	Grappe alle erbe	€ 3,50-
Lemonsoda lattina	€ 3,30-	Liquori alla frutta	€ 3,50-
Bibita bott. l. 0,20	€ 3.00-	Amari	€ 3,50-
Succhi di frutta vari	€ 3,00-	Whisky.	€ 7,00-
Succo al mirtillo	€ 3,00-	Aperol Spritz	€ 5,00-
Succo di mela	€ 3,00-		

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) lattiolio.

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.