



CEREDA  
RIFUGIO

*menù*



## *Cosa sapere prima di assaggiare...*

La nostra cucina è tipica trentina e utilizza solo materie prime di altissima qualità, tutte locali e per la maggior parte provenienti dalla nostra Azienda Agricola di famiglia, situata a soli 1 km dal rifugio, oppure raccolte direttamente dal nostro orto proprio dietro casa. È qui che nasce il nostro modo di cucinare: semplice, genuino e profondamente legato alla montagna. La tradizione continua con un tocco di novità: le mani esperte di mamma Anna hanno passato il testimone al figlio Lorenzo, che oggi guida la cucina con stile e creatività, affiancato da Gabriele, Aurora e Agnese. La cucina di un tempo incontra così quella contemporanea, dando vita a un'esperienza gustativa che racconta la nostra storia.

Anche le ceramiche che accompagnano alcuni dei nostri piatti sono realizzate a mano da Lorenzo, con la stessa cura e passione che mettiamo in ogni preparazione.

*Benvenuti al Rifugio Cereda e buon appetito!*



### WAS DU WISSEN SOLLTEST...

Unsere Küche ist typisch für das Trentino und verwendet ausschließlich hochwertige, lokale Zutaten – größtenteils aus unserem eigenen Familienbetrieb, der nur 1 km vom Rifugio entfernt liegt, oder frisch geerntet aus unserem Garten direkt hinter dem Haus. Hier entsteht unsere Art zu kochen: einfach, ehrlich und tief mit der Bergwelt verbunden.

Die Tradition lebt weiter, aber mit einem Hauch von Neuem: Die erfahrenen Hände von Mama Anna haben den Kochlöffel an ihren Sohn Lorenzo weitergegeben, der die Küche heute mit Stil und Kreativität führt – unterstützt von Gabriele, Aurora und Agnese. So trifft die Küche von früher auf moderne Einflüsse und schafft ein Geschmackserlebnis, das unsere Geschichte erzählt.

Auch die Keramiken, auf denen einige unserer Gerichte serviert werden, werden von Lorenzo von Hand gefertigt – mit derselben Sorgfalt und Leidenschaft, die wir in jedes Gericht legen.

*Willkommen im Rifugio Cereda und guten Appetit!*

### WHAT TO KNOW BEFORE YOU TAST...

Our cuisine is traditional from Trentino and made only with top quality local ingredients, most of which come from our family's farm just 1 km from the refuge, or are freshly picked from our garden right behind the house. This is where our way of cooking is born: simple, genuine, and deeply connected to the mountains.

Tradition continues with a touch of innovation: the expert hands of mom Anna have passed the baton to her son Lorenzo, who now leads the kitchen with style and creativity, supported by Gabriele, Aurora and Agnese. The cuisine of the past meets contemporary inspiration, creating a culinary experience that tells our story.

The ceramics used for some of our dishes are also handmade by Lorenzo, crafted with the same care and passion we put into every preparation.

*Welcome to Rifugio Cereda and enjoy your meal!*

# Antipasti

## Vorspeisen / Appetizers



### Affettati della casa con formaggi € 19.00

Aufschnitt und Käse aus dem Haus

Platter of cold cuts and cheeses **(2, 3, 12)**



### Degustazione di formaggi del Caseificio di Primiero € 16.00

Verschiedene Käsesorten aus örtlicher Produktion

Cheese tasting from Primiero **(2, 3)**



### Uovo affogato in crema di mais "conzà", pancetta croccante e formaggio "l'Arin" € 15.00

Blanschiertes Ei auf Maiscrem mit krokantem Speck und localem Käse "l'Arin"

Poached egg with sweetcorn cream, crispy Bacon  
and local cheese "l'Arin" **(3, 9, 14)**



### Carpaccio di "Tosela di Primiero" con miele di gemme di abete rosso, noci e grissini di Storo € 16.00

Carpaccio aus Frischkäse mit Blütenhonig, Fichtensprossenhonig,  
Zwiebel Grissini

Tosela (typical cheese from Primiero) "carpaccio" with Spruce bud honey,  
onion breadsticks **(2, 3, 9)**



COPERTO € 2 a persona  
Cover charge € 2 per person

**Tutti i nostri piatti, a seconda della stagionalità, possono contenere prodotti e materie congelate.**  
unsere Gerichte können, je nach Jahreszeit, Tiefkühlprodukte und Zutaten enthalten.  
All our dishes, depending on the season, may contain frozen products and raw materials.



# Antipasti

## Vorspeisen / Appetizers



### Baccalà mantecato con spuma di patate e polvere di porro bruciato € 16.00

Stockfisch mit Kartoffelschaum und Pulver aus verbranntem Lauch  
Creamed cod with potatoes mousse and burnt leek powder **(3, 5, 12)**



### Salmerino Alpino affumicato e le sue uova, con sorbetto alle mele e aneto, sedano rapa all'uva fragola e olio al levistico € 17.00

Geräucherter Alpen Saibling und sein Rogen mit Apfel Dill Sorbet, Sellerieknolle mit Erdbeertraube und Liebstöckelöl  
Smoked Alpine char and its roe with apple and dill sorbet, celeriac with strawberry grape and lovage oil **(5)**



### "Carne Salada" di cervo con pane di segale, barbabietola marinata e fragole € 18.00

Hirsch Gepökelttes Fleisch mit Roggenbrot, mariniertes Rote Bete und Erdbeeren  
Venison salted beef with rye bread, marinated beetroot and strawberries **(9, 13)**

COPERTO € 2 a persona  
Cover charge € 2 per person

**Tutti i nostri piatti, a seconda della stagionalità, possono contenere prodotti e materie congelate.**  
unsere Gerichte können, je nach Jahreszeit, Tiefkühlprodukte und Zitaten enthalten.  
All our dishes, depending on the season, may contain frozen products and raw materials.



# Primi piatti Erste Gänge / First courses



## Spätzle di spinaci "alla tirolese", con panna e speck € 15.00

Spinatspätzle mit Sahne und Speck

Spätzle (spinach gnocchi) with cream and speck **(3, 9, 14)**



## Ravioli ripieni allo stracotto di maiale con burrata, cipolla in agrodolce e pane profumato € 18.00

Ravioli gefüllt mit langsam geschmortem Schweinefleisch und Burrata,  
süß sauren Zwiebeln und aromatischem Brot

Ravioli filled with slow cooked pork and burrata, sweet and sour onion  
and aromatic bread **(3, 9)**



## Genzianelle con ragù di cervo € 15.00

Hausgemachte Nudeln mit Hirschragout

"Genzianelle" pasta with venison sauce **(9, 12, 14)**



## Gnocchi di patate con ragù di coniglio al coltello e basilico € 16.00

Kartoffelgnocchi mit Kaninchenragout und Basilikum

Potatoes gnocchi with rabbit sauce and basil **(9, 12, 14)**



## Gnocchi di patate con ricotta affumicata € 14.00

Kartoffelgnocchi mit geräuchertem Hüttenkäse

Potatoes gnocchi with smoked ricotta cheese **(3, 9, 12, 14)**

COPERTO € 2 a persona  
Cover charge € 2 per person

**Tutti i nostri piatti, a seconda della stagionalità, possono contenere prodotti e materie congelate.**  
unsere Gerichte können, je nach Jahreszeit, Tiefkühlprodukte und Zitaten enthalten.  
All our dishes, depending on the season, may contain frozen products and raw materials.



# Primi piatti Erste Gänge / First courses



## Tagliatelle integrali fatte in casa ai funghi Porcini € 16.00

Hausgemachte Vollkorn-Bandnudeln mit Steinpilzen  
Homemade whole wheat tagliatelle with Penny Bun mushrooms (9, 14)



## Tris di canederli (speck, formaggio, ortiche) su spuma di Trentingrana 24 mesi € 15.00

Drei Knödel (Speck, Käse, Brennessel) mit Käse Fondue  
Trio of "canederli" (dumplings with bread, meat, cheese and nettles)  
with cheese fondue & melted butter (3, 9, 14)



## Orzetto mantecato alla cipolla egiziana, spuma allo yogurt di capra "Az. Agricola Caprini al Passo" e trota salmonata affumicata € 17.00

Gerstenrisotto mit ägyptischer Zwiebel, Ziegenjoghurt  
und geräucherter Forelle  
Barley risotto with Egyptian onion, goat yogurt and smoked trout (3, 5, 9)

## La nostra zuppa d'orzo alla trentina € 14.00

Gerstessuppe  
Barley soup (9, 13)



## Zuppa di verdura € 13.00

Gemüsesuppe  
Vegetable soup (12)

COPERTO € 2 a persona  
Cover charge € 2 per person

**Tutti i nostri piatti, a seconda della stagionalità, possono contenere prodotti e materie congelate.**  
unsere Gerichte können, je nach Jahreszeit, Tiefkühlprodukte und Zitaten enthalten.  
All our dishes, depending on the season, may contain frozen products and raw materials.



## Secondi piatti / Zweite Gänge Second courses



### **Filetto di manzo, spuma di patata affumicata e verdure croccanti € 25.00**

Rinderfilet, krokantem Gemüse und geräuchertem Kartoffelschaum  
Beef fillet with crunchy vegetables and potatoes mousse **(3, 13)**



### **Agnello CBT (cotto a bassa temperatura per 42 ore), con spuma di patate e verdure croccanti € 21.00**

Lammfleisch (bei niedriger Temperatur gekocht) mit krokantem Gemüse und Kartoffelschaum  
Slow cooked lamb with crunchy vegetables and potatoes mousse **(3,12)**



### **Guancette di maiale CBT (cotte a bassa temperatura) con verdure croccanti e spuma di patate € 20.00**

Schweinebacken (bei niedriger Temperatur gekocht) mit krokantem Gemüse und Kartoffelschaum  
Slow cooked pork cheek with crunchy vegetables and potatoes mousse **(3, 11)**



### **Costine di maiale CBT (cotte a bassa temperatura) agli aromi con crauti e fagioli all'uccelletto € 20.00**

Schweinerippchen (bei niedriger Temperatur gekocht) mit Sauerkraut und Bohneneintopf  
Slow cooked pork ribs with sauerkraut and tomato beans **(13)**

COPERTO € 2 a persona  
Cover charge € 2 per person

**Tutti i nostri piatti, a seconda della stagionalità, possono contenere prodotti e materie congelate.**  
unsere Gerichte können, je nach Jahreszeit, Tiefkühlprodukte und Zitaten enthalten.  
All our dishes, depending on the season, may contain frozen products and raw materials.



## Secondi piatti / Zweite Gänge Second courses



### **Polenta frita con fonduta di formaggi del Caseificio di Primiero € 16.00**

Frittierte Polenta mit Käsefondue

Fried polenta with Primiero cheese fondue **(3, 9)**



### **Petto di pollo CBT con crema di peperoni alla brace e finferli € 18.00**

Hähnchenbrust (bei niedriger Temperatur gekocht)

mit gegrillter Paprikacreme und Pfifferlingen

Slow cooked chicken breast with charred pepper cream and chanterelles



### **Maialino iberico (400 gr.) agli aromi e la sua demi-glace con cavolo cappuccio rosolato e polenta di Storo € 30.00**

Iberisches Ferkel (400 gr.) mit Kräutern und Demi-Glace, geröstetem Kohl und Storo-Polenta

Iberian piglet (0.88 lb.) with herbs and demi-glace, roasted cabbage, and Storo polenta **(2, 12)**

COPERTO € 2 a persona  
Cover charge € 2 per person

**Tutti i nostri piatti, a seconda della stagionalità, possono contenere prodotti e materie congelate.**  
unsere Gerichte können, je nach Jahreszeit, Tiefkühlprodukte und Zitaten enthalten.  
All our dishes, depending on the season, may contain frozen products and raw materials.



*I nostri secondi abbinati alla polenta*  
*Unsere zweite gang mit Polenta*  
*Our second dishes with polenta*



**Polenta, Tosela e "Luganega" € 18.00**

Polenta mit lokaler Wurst und Frischkäse "Tosela" in Butter gebraten  
Polenta with "Tosela" (local cheese browned in butter)  
and local sausage **(3, 13)**



**Polenta e Tosela € 16.00**

Polenta mit Frischkäse "Tosela" in Butter gebraten  
Polenta with "Tosela" (local cheese browned in butter) **(3)**



**Polenta e "Luganega" nostrana € 15.00**

Polenta mit lokaler Wurst  
Polenta with local sausage **(13)**



**Polenta e funghi trifolati € 15.00**

Polenta mit Pilzen  
Polenta with mushrooms **(13)**



**Polenta e cervo in umido con confettura di prugne € 19.00**

Hirschgoulasch mit Pflaumenmarmelade und Polenta  
Polenta with stewed venison served with plum jam **(12, 13)**

COPERTO € 2 a persona  
Cover charge € 2 per person

**Tutti i nostri piatti, a seconda della stagionalità, possono contenere prodotti e materie congelate.**  
unsere Gerichte können, je nach Jahreszeit, Tiefkühlprodukte und Zitaten enthalten.  
All our dishes, depending on the season, may contain frozen products and raw materials.



# Contorni

## Beilagen / Side dishes



**Funghi € 7.50**

Pilzen  
Mushrooms **(3)**



**Crauti € 7.00**

Sauerkraut **(13)**



**Patatine rustiche € 7.00**

Rustikale Kartoffeln  
Crispers fries **(9)**



**Patate al salto € 7.00**

Bratkartoffeln  
Sautéed potatoes **(3)**



**Fagioli all'uccelletto € 7.00**

Bohneneintopf  
Tomato beans **(12, 13)**



**Verdura fresca piccola o grande € 6.00 / 10.00**

Gemischter Salat Klein oder Gross  
Fresh vegetable small or large

COPERTO € 2 a persona  
Cover charge € 2 per person

**Tutti i nostri piatti, a seconda della stagionalità, possono contenere prodotti e materie congelate.**  
unsere Gerichte können, je nach Jahreszeit, Tiefkühlprodukte und Zitaten enthalten.  
All our dishes, depending on the season, may contain frozen products and raw materials.



**CEREDA**  
RIFUGIO

# Dolci / Nachtisch / desserts



## Strudel di mele ricetta della "Nonna Gusta" con pallina di gelato € 9.00

Apfelstrudel mit Vanilleeis  
Applestrudel with Ice cream (2, 9, 14)

## Tartelletta mela e salvia all'ananas € 8.00

Törtchen mit Apfel und Ananassalbei  
Apple and pineapple sage tartlet (3, 9, 14)

## Mousse alle fragole e basilico, su base di frolla al limone € 8.00

Erdbeer-Basilikum-Mousse auf einem Zitronen-Mürbteigboden  
Strawberry and basil mousse on a lemon turt base (3, 9, 14)



## Pera aromatizzata al mirtillo con ricotta e pepe timut € 8.00

Mit Heidelbeeren aromatisierte Birne, Ricotta und Timut Pfeffer  
Pear infused with blueberry, ricotta and Timut pepper (3)



## Lingotto di crema bavarese alla Foresta Nera € 8.00

Schwarzwälder Bayerische Creme-Riegel  
Black Forest Bavarian Cream Brick (3, 9, 14)

COPERTO € 2 a persona  
Cover charge € 2 per person

**Tutti i nostri piatti, a seconda della stagionalità, possono contenere prodotti e materie congelate.**  
unsere Gerichte können, je nach Jahreszeit, Tiefkühlprodukte und Zitaten enthalten.  
All our dishes, depending on the season, may contain frozen products and raw materials.



# Dolci / Nachtisch / desserts

## Sacher € 8.00

Sacher Torte

Sacher cake (3, 9, 14)

## Sfera di Tiramisù € 9.00

Tiramisu Kugel

Tiramisu sphere (3, 9, 14)

## Yogurt con frutti di bosco o con castagne € 7.00

Yogurt mit Kastanien oder Waldbeeren

Yogurt with wild berries or chestnuts (3)

## Panna cotta con frutti di bosco

oppure caramello salato, nocciole caramellate e meringhe € 7.50

Panna cotta mit Beeren oder gesalzenem Karamell, Haselnüsse und Baiser

Panna Cotta with wild berries

or salted caramel, hazelnuts and meringues (2, 3, 14)

## Gelato con frutti di bosco € 7.00

Vanilleeis mit Beeren

Ice cream with berries (3, 14)

COPERTO € 2 a persona

Cover charge € 2 per person

**Tutti i nostri piatti, a seconda della stagionalità, possono contenere prodotti e materie congelate.**

unsere Gerichte können, je nach Jahreszeit, Tiefkühlprodukte und Zutaten enthalten.

All our dishes, depending on the season, may contain frozen products and raw materials.



# Menù bambini Kinder Menü / children menu



## Genzianelle al pomodoro o al ragù € 12.00

Hausgemachte Nudeln mit Bolognesesauce oder Tomatensauce  
"Genzianelle" pasta with meat or tomato sauce **(9, 12, 14)**



## Spätzle al pomodoro € 12.00

Spätzle mit Tomatensauce  
Spätzle (spinach gnocchi) with tomato sauce **(9, 14)**



## Würstel con patatine € 15.00

Würstel mit Pommes  
Würstel with french fries **(9)**



## Salsiccia con patatine € 15.00

Lokale Wurst mit Pommes  
Sausage with french fries **(9)**

COPERTO € 2 a persona  
Cover charge € 2 per person

**Tutti i nostri piatti, a seconda della stagionalità, possono contenere prodotti e materie congelate.**  
unsere Gerichte können, je nach Jahreszeit, Tiefkühlprodukte und Zutaten enthalten.  
All our dishes, depending on the season, may contain frozen products and raw materials.



# Bevande / Drinks

## ACQUA DEMINERALIZZATA / BOTTLE of WATER € 2.50

Still/Sparkling 0.75L

## BIBITE ANALCOLICHE/ANALCOLIC DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Lemon Soda €3.00

Bottigliette in plastica (0.4/0.45L) €3.50

Bottigliette in vetro Lurisia (0.275L) €4.50

*Limonata, Tonica, Chinotto, Aranciata amara, Gazzosa, Aranciata*

Sciroppi/syrups 0.2L €2.50 / 0.4L € 4.00

*Menta, Lampone, Sambuco*

Succhi di frutta / juices €3.00

Apfelschorle / Apple Spritzer 0.2L € 2.00 0.4L € 3.50

## CAFFÈ/COFFEE

Espresso € 1.50

Macchiato € 1.60

Deca, orzo, ginseng € 2.00

Cappuccino € 2.50

Americano € 2.00

Latte macchiato € 2.50

## BIRRE ALLA SPINA/DRAUGHT BEERS

Moretti Baffo d'Oro 0.2L € 2.50, 0.5L € 6.00

König Ludwig Weiss, König Ludwig Dunkel (Scura) 0.3L € 4.00, 0.5L € 6.50

## BIRRE IN BOTTIGLIA/BOTTLED BEERS

Ichnusa, non filtrata 0.33L € 3.00

Erdinger, Weiss senz'alcol 0.33L € 3.50

## BIRRE ARTIGIANALI € 4.50

Hibu Avanti March 33cl (SAISON)

*Schiuma massiccia, persistente, densa, di colore dal bianco all'avorio. Evidenti caratteristiche speziate in cui pervengono note di pepe e zenzero. Birra secca e sexy, la bevuta è briosa.*

Hibu Dama Bianca 33cl (White IPA)

*Schiuma moderata e generosa, bianca, densa e persistente. Aroma moderatamente fruttato, al naso arrivano note di spezie grazie all'uso del lievito belga. Seducente luppolata di frumento. Fresca alla bevuta, dove possiamo sentire note di scorza di arancio amaro e coriandolo.*

Hibu Eil 33cl (BELGIAN ALE)

*Ricorda il sapore dolce dei frutti maturi, leggero sentore di caramello e dolcezza sul finale. Va d'accordo con risotti e primi elaborati.*



Hibu Entropia 33cl (GOLDEN ALE)

*Schiuma densa e cremosa di colore bianco. Sentore erbaceo ed agrumato dato dal mix di luppoli. Bionda in stile britannico. Inizialmente gusto delicato e dolce di cereali, da leggero a moderato, ma con finale secco.*

Hibu Gotha 33cl (TRIPLE)

*Schiuma bianca, cremosa, solida. Aroma strutturato e avvolgente grazie alle note di spezie e agrumi. Birra belga decisa e beverina. Gusti speziati, fruttati e alcolici con finale secco.*

Hibu Trhibu 33cl (AMERICAN IPA)

*Schiuma media da bianca a color crema con buona persistenza. Luppolo intenso che evidenzia agrumi, fiori e diversi tipi di frutti come tropicali, con nocciolo e di bosco. Morbida, ruvida, amara e dissetante. Il mix di luppoli americani, australiani, e neozelandesi le conferiscono sentori di fiori e agrumi, soprattutto pompelmo.*

Hibu Vaitrà 33cl (APA)

*Schiuma moderatamente generosa di colore che va dal bianco all'avorio, con buona ritenzione. Il luppolo che si percepisce al naso include note agrumate, floreali, pinose, resinose, speziate oltre alla frutta tropicale, frutta con nocciolo, frutti di bosco e melone. I luppoli americani le donano una ruvida nota amara, smussata dal malto di caramello e dalle note di malto speciale che ricordano pane tostato e biscotto.*



**APERITIVI/APERITIFS € 5.50**

Spritz Aperol, Spritz Bitter Campari, Hugo



**APERITIVI ANALCOLICI / ANALCOLIC APERITIFS € 3.00**

Gingerino, Crodino

**BIBITE CALDE / HOT DRINKS**

Tè/Tisana € 2.50

Jägertee € 3.50

Cioccolata calda € 4.50 (con panna € 5.50)

Brulé di vino/mele € 3.00

Vov/Bombardino € 4.00 (con panna € 5.00)

Punch Rum - Arancia - Mandarino € 4.00

**GRAPPE / DIGESTIVI / SPITITS € 4.00**

**AMARI / LIQUORI € 4.00**

# Legenda e lista allergeni

## ALLERGEN LIST

- 1 arachidi e derivati / *peanuts and derived products*
- 2 frutta a guscio / *nuts*
- 3 latte e derivati / *milk and dairy products*
- 4 molluschi / *molluscs*
- 5 pesce / *fish*
- 6 semi di sesamo / *sesame seeds*
- 7 soia / *soybean*
- 8 crostacei / *shellfish*
- 9 glutine / *gluten*
- 10 lupini / *lupines*
- 11 senape / *mustard*
- 12 sedano / *celery*
- 13 anidride solforosa e solfiti / *sulfur dioxide and sulphites*
- 14 uova e derivati / *eggs and derived products*



**SENZA GLUTINE**  
GLUTEN FREE



**VEGETARIANO**  
VEGETARIAN



**POSSIBILE ANCHE SENZA GLUTINE**  
CAN BE PREPARED GLUTEN FREE



**POSSIBILE ANCHE VEGETARIANO**  
CAN BE PREPARED VEGETARIAN



**PIATTO DELLA TRADIZIONE**  
TRADITIONAL DISH



**ALTA CUCINA DI MONTAGNA**  
MOUNTAIN FINE DINING SELECTION

**Tutti i nostri piatti, a seconda della stagionalità, possono contenere prodotti e materie congelate.**  
Alle unsere Gerichte können, je nach Jahreszeit, Tiefkühlprodukte und Zutaten enthalten.  
All our dishes, depending on the season, may contain frozen products and raw materials.

COPERTO € 2 a persona  
Cover charge € 2 per person





Località Passo Cereda, 43 - 38054  
Primiero San Martino di Castrozza (TN)  
Tel. e  +39 0439 65030  
[info@rifugiocereda.com](mailto:info@rifugiocereda.com)  
**[www.rifugiocereda.com](http://www.rifugiocereda.com)**