Rifugio SALEI
PASSO SELLA mt. 2225
DOLOMITES
holladio...

Antipasti - Vorspeisen - Appetizer

Antipasto Salei

Formaggio di Malga alla piastra su misticanza con aceto balsamico — € 17,50
Gegrillter Käse auf Salatbett und Balsamicoessig
Grilled cheese on salad and balsamico vinaigrette

Lingotto di salmone marinato all'aneto con agrumi e finocchio — € 18,50
Marinierter Lachs mit Zitrusfrüchten und Fenchel
Marinated salmon with lemon fruits and fennel

Tagliere di speck/formaggio di malga e holladio... — € 18,50
Tiroler Speck/Käseteller und holladio...
Tiroler Plate of smoked ham/cheese and holladio...

Lingua di manzo bollita con salsa verde e insalatina con cipolle agrodolci — € 18,50
Gekochte Rinderzunge mit Salsa verde und Salat mit Zwiebeln süßsauer
Boiled beef tongue with green sauce and salad with onions sweet and sour

Minestre - Suppen - Soups

*Brodo con due canederli di speck fatti dalla mamma Elena — € 14,50
*Zwei Speckknödel von Mamma Helene .... mit Kraftbrühe
*Two South Tyrolean dumplings with soup

*Minestra d´orzo ladina ....con canederlo di speck — € 16,50
*Grödner Gerstensuppe mit Speckknödeln
*Barley soup with speck dumpling

Minestra di Goulasch — € 17,50
Goulaschsuppe
Goulasch soup

Le nostre specialità di Polenta - Maisbreispezialitäten - Polenta speciality

con fonduta di formaggio di malga e tartufo nero — € 23,00
mit Almkäsefondue und schwarzem Trüffel
with fondue of mountain cheese and black truffle

con funghi porcini e gallinacci — € 20,50
mit Steinpilzen und Pfifferlingen
with mushrooms

*con salsiccia e funghi porcini e gallinacci — € 23,50
mit Bratwurst und Pilzen
with grilled sausage and mushrooms

*con spezzatino di manzo Angus — € 23,50
mit Angusrindsgoulasch
with casserole of Angus beef

Primi Piatti - Vorspeisen - First Course*

Rigatoni alla CARBONARA con guanciale di maiale — € 18,50
Rigatoni-Pasta alla CARBONARA mit zarter Schweinbacke
Rigatoni CARBONARA style with pork cheek

Pacchero piccante con code di gambero e pomodorini Pachino — € 22,50
Pacchero-Pasta, scharf, mit Garnelenschwänzen und Pachino-Kirschtomaten
Spicy Pacchero, spicy, with prawn tails and Pachino cherry tomatoes

Spaghettone AGLIONE Toscano, olio e peperoncino con pomodoro concassè e prezzemolo — € 18,50
Spaghettone mit echtem toskanischem Knoblauch, Öl und Chilischote, Tomate Concassè und Petersilie
Spaghettone with Tuscan garlic, oil and chilli pepper, tomato concassé and parsley

Conchiglioni della casa leggermente piccanti — € 18,50
(ragú , pomodori, speck, funghi, peperoncino)
Conchiglioni Hausnudeln leicht scharf
(Fleischsauce, Tomaten, Pilze, Chili)
Conchiglioni house spicy pasta
(meat, tomatoes, speck, mushrooms and chili)

Gnocchi di patate e barbabietole rosse fatti in casa con gorgonzola, rucola e gel di mela *(+ € 10 tartufo nero)* — € 18,50
Hausgemachte Kartoffelnocken und rote Beete mit Gorgonzolakäse, Rauke und Apfelgel *(+ € 10 schwarzer Trüffel)*
Homemade potato and beetroot dumplings with Gorgonzola-sauce and rocket and apple jelly *(+ € 10 black Truffle)*

Canederli di formaggio di Malga ... fatti dalla Mamma su letto di cappuccio rosso e perle di formaggio grigio — € 18,50
Hausgemachte Käseknödel von der Mamma ... im Blaukraut mit Graukäseperlen
Homemade cheese dumplings, red hood and gray cheese pearls

* Tutti i primi piatti sono preparati con pasta fresca fatta in casa
* Alle Vorspeisen werden mit hausgemachter frischer Pasta zubereitet
* All First courses are prepared with homemade fresh pasta

Lo chef consiglia - Der Koch empfiehlt - We suggest

Maccheroncini con ragú di cervo, funghi finferli e mirtilli — € 18,50
Makkaroni mit Hirschragout, Pfifferlingen und Heidelbeeren
Macaroni with venison ragout, chanterelle mushroom and blueberries

Braciole di cervo in salsa di vino Lagrein, bacche di ginepro e mirtilli rossi con purè di sedano rapa, patate saltate e crauti rossi — € 29,50
Hirschkoteletten in Weinsauce "Lagrein" und Wachholderbeeren, Preiselbeermarmelade, Bratkartoffeln, Knollensellerie-Püree und Blaukraut
Deer chops and Lagrein wine sauce with raspberries, celeriac puree, roasted potatoes and red sauerkraut

Pentolino Salei per due persone pluma iberica — € 39,50
*(*Spätzle bianchi in burro e funghi misti)*
Salei-Pfandl für zwei Personen Iberische Pluma
*(*Butterspätzle mit gemischten Pilzen)*
Salei-Pan for 2 Persons Iberian Pluma
*(*Typical Spätzle with mixed mushrooms)*

Guanciale di vitello con purée di patate — € 26,00
Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree
Veal cheek with mashed patatoes

Prodotti fatti in casa
Hausgemachtes Gericht
Homemade dishes

In mancanza di prodotti freschi vengono usati surgelati
Bei Bedarf wird auch Tiefkühlware verwendet
Frozen products can also be used if required

Secondi Piatti - Hauptspeisen - Main Course

SPECIALITÀ TIPICHE - RUSTIKALER GENUSS - TYPICAL TASTES

Uova, speck e patate saltate con fonduta di formaggio di malga, servito a strati — € 19,50
Schichtgericht mit Ei, gerösteten Kartoffeln, Speck und Almkäsefondue
Bacon eggs and sautéed potatoes with alpine cheese fondue, served in layers

Salsiccia trentina con crauti e patate saltate — € 18,50
Trentiner-Bratwurst mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
Trentino sausage with sauerkraut and sautéed potatoes

Canederli di speck fatti dalla mamma Elena .... con spezzatino di Angus — € 24,50
Speckknödel mit würzigem Rindsgulasch vom Angus
South Tyrolean dumplings with casserole of Angus beef

Wok piccante con code di gambero e pollo al Curry con riso pilaf e verdure — € 24,50
Wok mit Garnelenschwänzen, scharf, Curryhuhn, Pilafreis und Gemüse
Wok with prawn tails, spicy, Curry chicken, pilaf rice and vegetables

Cotoletta alla milanese di maiale con contorno — € 21,50
Wienerschnitzel vom Schwein mit Beilage
Wienerschnitzel from pork with garnishing

Contorni - Beilagen - Garnishing

Patate saltate,*patate fritte, crauti fatti in casa — € 7,00
Bratkartoffeln,*Pommes, gemischter Salat, hausgemachtes Sauerkraut
Roasted potatoes,* French fries, homemade sauerkraut

Insalata mista - Gemischter Salat - Mixed salad — € 7,00

Verdura alla griglia - Grillgemüse - Grilled vegetables — € 12,50

*Porzione di funghi misti - *Portion Pilze - *Plate of mixed mushrooms — € 15,00

Per piccoli sciatori - Für kleine Schifahrer
For the little skier

Spaghetti/Penne ragú o pomodoro — € 10,00
Spaghetti/Penne mit Fleischsauce oder Tomatensauce
Spaghetti/Penne bolognese or with tomato sauce

Salsiccia o Würstel con patate fritte — € 11,00
Bratwurst oder Würstel mit Pommes
Grilled sausage, or Würstel with french fries

Cotoletta alla milanese di maiale con contorno — € 15,00
Wienerschnitzel vom Schwein mit Beilage
Wienerschnitzel from pork with garnishing

Best of the day

Costine di maiale magre con patate saltate e insalata di crauti — € 24,50
Magere Schweinsrippchen mit Bratkartoffeln und Sauerkrautsalat
Lean pork ribs with sautéed potatoes and sauerkraut salad

Tagliata d' Angus con cipolla in agrodolce e miele di montagna con contorno a scelta — € 26,50
Angus-Steak mit süß-sauren Zwiebeln und Berghonig, dazu eine Beilage Ihrer Wahl
Angus steak with sweet and sour onion and mountain honey with a side dish of your choice

Filetto di Angus al pepe verde con contorno — € 36,00
Angus-Rindsfilet mit Pfeffersoße und Beilagen
Green pepper Angus fillet with garnishing

Dolci - Nachspeisen - Desserts

"Kaiserschmarren in padella " — € 15,50
Frittata dolce con uvetta e marmellata di mirtilli oppure con mele e cannella
Kaiserschmarren oder Apfelschmarren *mit Zimt in der Pfanne serviert*
Kaiserschmarren or Appleschmarren with cinnamon

Strudel di mele caldo con salsa vaniglia fatta in casa — € 8,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce haugemcht
Apple-strudel with vanilla sauce homemade

Tiramisú alle fragole o al caffè — € 8,00
Tiramisú mit Kaffee oder mit Erdbeeren
Tiramisú with strawberries or coffee

Torte del giorno fatte in casa — € 7,00
Hausgemachte Kuchen
Cake of the day

Yogurt con frutti di bosco freschi — € 11,00
Joghurt mit frischen Waldfrüchten
Yoghurt with berries

Crépes con Nutella e banane — € 14,00
Crépes mit Nutella und Banane
Crépes with Nutella and banana

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
Für spezifische Informationen über allergische Substanzen können Sie gerne beim Personal die Unterlagen erfragen.
For any information on substances and allergens, it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.

Pane e coperto a persona — € 2,50
Brot und Gedeck pro Person
Bread and Service per person

follow us