



BEC DE ROCES
RIFUGIO HÜTTE

MENÙ RISTORANTE
RESTAURANT MENU





**Caro cliente, se hai delle allergie e/o
intolleranze alimentari chiedi pure
informazioni sul nostro cibo e sulle nostre
bevande. Siamo preparati per consigliarti nel
migliore dei modi.**

Dear guest, please inform the waiter of any food allergy or
intolerance. Our staff is well trained to find the best way to satisfy
and meet your specific needs and help you chose the best dish.



***Inquadra il codice QR
per consultare il menù completo
delle bevande e della caffetteria!***
*Scan the QR code to view the full
menu of drinks and coffee!*

Coperto € 2.50

Formaggi e burro della Latteria di Livinallongo del Col di Lana

il nostro impegno per una filiera corta

Molti dei nostri formaggi raccontano il territorio delle Dolomiti, con sapori autentici e lavorazioni tradizionali. Selezioniamo prodotti a Km zero provenienti dalla Latteria di Livinallongo del Col di Lana, simbolo di qualità e genuinità locale. Ogni assaggio nasce dal latte delle malghe di montagna e dal lavoro quotidiano dei produttori del territorio. Portiamo in tavola eccellenze fresche, stagionate naturalmente e ricche di carattere. Un invito a scoprire il gusto autentico delle nostre montagne, nel rispetto della tradizione e della filiera corta.

Cheeses and butter from the Livinallongo del Col di Lana Dairy

our commitment to a short supply chain

Many of our cheeses tell the story of the Dolomites through authentic flavors and traditional craftsmanship. We carefully select zero-kilometre products from the Latteria di Livinallongo del Col di Lana, a symbol of local quality and authenticity. Each taste comes from mountain dairy farms and the daily dedication of local producers.

We serve cheeses that are fresh, naturally aged, and rich in character. An invitation to discover the genuine taste of our mountains, respecting tradition and the local supply chain.



Antipasti Starters

PICCOLO GRANDE

17.00 27.00

TAGLIERE DOLOMITI (7, 9, 12)



Selezione di salumi e formaggi della Latteria di Livinallongo con giardiniera artigianale e marmellata di cipolla rossa

DOLOMITES PLATTER

Selection of local cold cuts and cheeses from Livinallongo Dairy with homemade pickled vegetables and red onion jam

BATTUTA DI CERVO (1, 3, 7, 8, 10, 12)

Tartare di cervo, cipolla marinata, maionese alla nocciola, prezzemolo

18.00

VENISON TARTARE

Hand-chopped venison with marinated onion, hazelnut mayonnaise, and parsley

CARNE SALADA (1, 3, 12)

Carne salada di manzo, carpaccio di funghi porcini, emulsione olio evo, limone, rucola e scaglie di formaggio Piave

20.00

BEEF "CARNE SALADA"

Thinly sliced cured beef with porcini mushroom carpaccio, EVO oil and lemon dressing, rocket (arugula), and shavings of local Piave cheese

ANTIPASTO VEGANO (1, 6)

Seitan scottato, crema di sedano rapa e indivia grigliata al sentore di agrumi

20.00

VEGAN APPETIZER

Seared seitan with celeriac cream and citrus-infused grilled endive

Zuppe Soups

MINISTRONE DI VERDURE (9)

Composizione di 14 verdure

VEGETABLE SOUP

13.00

ZUPPETTA DI FAGIOLI (1,12)

Zuppetta di fagioli profumata all'aglio,
speck croccante e crostini di puccia

BEAN SOUP

*Garlic-infused bean soup with crispy speck (cured ham)
and "Puccia" bread croutons*

14.00

Primi First courses

MACCHERONCINI VEGANI (1,6,12)

Maccheroncini mantecati al ragù di tofu, olio al prezzemolo e
terra di olive

VEGAN MACCHERONCINI

Short pasta with tofu ragù, parsley oil, and olive "crumble"

18.00

Primi

First courses

CANEDERLI (1,3,7,9,12) 16.00

Canederli di pane allo speck e formaggi nostrani su cavolo cappuccio viola croccante, ricotta affumicata con burro di malga

TRADITIONAL CANEDERLI

Tyrolean bread dumplings with speck and local cheeses, served on crunchy red cabbage, topped with smoked ricotta and melted alpine butter

CARNAROLI BARBABIETOLA E PASTIN (ATTESA 15/20m) (7,9,12) 18.00

Risotto Carnaroli mantecato con barbabietola, pastin e crema di Taleggio

BEETROOT & PASTIN RISOTTO (15-20 min. wait)

Carnaroli risotto creamed with beetroot, "Pastin" (local spiced sausagemeat), and Taleggio cheese sauce

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CERVO (1,7,12) 17.00

Pappardelle mantecate al ragù di cervo, burro di malga e scaglie di Piave

VENISON PAPPARDELLE

Wide ribbon pasta with venison ragù, alpine butter, and Piave cheese shavings

SPAGHETTI GUANCIALE E CIPOLLOTTO (1,7,8,12) 16.00

Spaghetti saltati con pomodorino datterino, guanciale, cipollotto e pesto di rucola

SPAGHETTI WITH GUANCIALE AND SPRING ONION

Sautéed spaghetti with datterino cherry tomatoes, cured pork cheek, spring onion, and rocket pesto



Secondi

Second courses

- GUANCETTA DI VITELLO** (9,12) 22.00
Guancetta di vitello, purea di zucca arrostita e cipollotto brasato
- BRAISED VEAL CHEEK**
Slow-cooked veal cheek with roasted pumpkin purée and braised spring onion
- CONTROFILETTO DI CERVO** (7,9,12) 28.00
Controfiletto di cervo, purea di sedano rapa, patate all'Ampezzana e fondo al tartufo
- VENISON SIRLOIN**
Venison sirloin with celeriac purée, "Ampezzana" style potatoes (sautéed with onion and speck), and truffle jus
- FILETTO DI MANZO** (7,9,10,12) 26.00
Filetto di manzo nappato al burro di malga, indivia brasata, crema di mele e il suo fondo alla senape
- BEEF FILLET**
Beef fillet glazed with alpine butter, braised endive, apple cream, and mustard jus
- TAGLIATA DI MANZO** (3,6,7,9,12) 24.00
Controfiletto di manzo, maionese di soia e composizione di verdure grigliate *
- SLICED BEEF STRIPS**
*Beef sirloin "tagliata" with soy mayonnaise and mixed grilled vegetables **
- PIATTO BOÈ** (7,9,12)  25.00
Piatto unico con pastin, formaggio alla piastra della Latteria di Livinallongo, funghi misti trifolati e polenta
- BOÈ PLATTER**
A single hearty dish with "Pastin" (spiced sausage meat), grilled local cheese, sautéed mixed mushrooms, and polenta

Secondi

Second courses

HAMBURGER VEGANO (3,6,8)

22.00

Hamburger di ceci e paprika **, maionese di soia, composizione di verdure grigliate *

VEGAN BURGER

*Chickpea and paprika patty ** with soy mayonnaise and mixed grilled vegetables **

Insalate

Salads

INSALATA SFIZIOSA (8,10,12)

16.00

Indivia belga, noci tostate, datterini e salsa Dijon

SFIZIOSA SALAD

Belgian endive, toasted walnuts, datterini cherry tomatoes, and Dijon dressing

CAPRESE IN MONTAGNA (7,12)

18.00

Carpaccio di cuore di bue, datterini, mozzarella di bufala

MOUNTAIN CAPRESE

"Cuore di bue" (Ox-heart) tomato carpaccio, datterini cherry tomatoes, and buffalo mozzarella

LA NOSTRA NIÇOISE (3,4,12)

19.00

Misticanza, uova sode, ciliegini, tonno sott'olio, olive taggiasche, cipolla di Tropea, acciughe, patate e fagioli

OUR NIÇOISE

Mixed baby greens, hard-boiled eggs, cherry tomatoes, tuna in olive oil, Taggiasca olives, Tropea red onion, anchovies, potatoes, and green beans

Contorni

Side dishes

Patate fritte* ⁽¹⁾ <i>French fries*</i>	6.00
Polenta <i>Polenta</i>	6.00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	6.00
Fagioli con cipolla <i>Beans with onion</i>	6.00
Funghi trifolati <i>Sautéed mushrooms (garlic & parsley)</i>	8.00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	7.00



Baby menu

Pasta al burro (1, 7) <i>Pasta with melted butter</i>	8.00
Tortellini panna e prosciutto (1, 3, 7, 12) <i>Tortellini with cream and ham</i>	12.00
Penne / Spaghetti / Gnocchi al pomodoro o al ragù (1, 7, 8, 12) <i>Choice of pasta or potato gnocchi with tomato sauce or beef ragù</i>	11.00
Cotoletta di pollo alla milanese * con patate fritte * (1, 8, 12) <i>Milanese-style breaded chicken cutlet* with French fries*</i>	14.00
Würstel con patatine fritte * (8, 12) <i>Würstel with French fries *</i>	12.00
Salsiccia con patatine fritte * (8, 12) <i>Sausage with French fries *</i>	12.00

Il menu bambini è riservato per i nostri ospiti di età inferiore ai 12 anni.
The children's menu is reserved for our guests under 12 years of age.



Dessert

Strudel di mele con panna o salsa alla vaniglia (1,3,5,7,8) <i>Apple strudel served with whipped cream or vanilla sauce</i>	7.00
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi (1,3,5,7,8) <i>Vanilla ice cream with warm wild berries</i>	7.00
Tiramisù (3,5,7)	7.00
Tartufo bianco * affogato al caffè (3,5,7,8) <i>White "Tartufo" (truffle-shaped gelato) * drowned in espresso</i>	7.00
Torta del giorno (1,3,5,7,8) <i>Cake of the day</i>	7.00



Elenco degli allergeni

- (1) **Cereali contenenti glutine** / Cereals containing gluten
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi ibridati)
- (2) **Crostacei** / Crustaceans
- (3) **Uova** / Eggs
- (4) **Pesce** / Fish
- (5) **Arachidi** / Peanuts
- (6) **Soia** / Soybeans
- (7) **Latte** / Milk (incluso il lattosio)
- (8) **Frutta a guscio** / Nuts (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia)
- (9) **Sedano** / Celery
- (10) **Senape** / Mustard
- (11) **Semi di sesamo** / Sesame seeds
- (12) **Anidride solforosa e solfiti** / Sulphur dioxide and sulphites
(>10 mg/kg o 10 mg/l)
- (13) **Lupini** / Lupin
- (14) **Molluschi** / Shellfish

* I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" indicano prodotti surgelati o refrigerati. I prodotti contrassegnati con "***" possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza di tutti i materiali, come descritto nelle procedure del Manuale del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare HACCP in conformità al Reg. CE UE 1169/2011. Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad abbattimento o congelamento all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche, in conformità al Reg. CE 852/2004 e al D.Lgs. 193/2007.

** Dishes or ingredients marked with "*" indicate frozen or chilled products. Products marked with "***" can be subjected to fast temperature blast chilling to guarantee the quality and the security of all the materials, as described in the procedures of the Manual of Food Safety Management System HACCP in accordance with EC Reg. UE 1169/2011. Some products may be frozen at origin, blast-chilled at controlled temperature, or otherwise frozen in compliance with EC Regulation 852/2004 and Legislative Decree 193/2007, in order to ensure food quality and safety.*

Carta dei Vini

Wine list

Bollicine

Sparkling wines

	Calice	Bottiglia
Prosecco DOC Extra Dry Brut <i>Tre Ville</i>	4.00	25.00
Prosecco Superiore DOCG Brut <i>Duca di Dolle</i>	4.00	27.00
Altemasi Trento Doc Spumante <i>Cavit</i>	6.50	42.00
Franciacorta Cuvée Primus Brut <i>Franca Contea</i>	6.00	40.00
Inkino Trento Doc Brut <i>Mas dei Chini</i>	6.50	42.00

Vini bianchi

White wines

	Calice	Bottiglia
Chardonnay Doc <i>Cortaccia</i>	5.00	30.00
Pinot Bianco Doc <i>Cortaccia</i>	4.50	28.00
Pinot Grigio Doc <i>Cortaccia</i>	4.50	28.00
Sauvignon Doc <i>Cortaccia</i>	5.00	30.00

Carta dei Vini

Wine list

Vini rossi Red wines

	Calice	Bottiglia
Lagrein Doc <i>Cortaccia</i>	5.00	30.00
Pinot Nero Doc <i>Cortaccia</i>	5.50	33.00
Teroldego Rotaliano <i>Mezzocorona Castel Firmian</i>	4.50	26.00
Ripasso <i>Monte del Frà</i>	5.50	33.00
Valpolicella Classico <i>Monte del Frà</i>	4.50	26.00





@rifugiobecderoces

www.becderoces.it

