COCCINELLE

X

Rifugio Capanna Tondi

Nel cuore delle Dolomiti, Rifugio Capanna Tondi si trasforma in un luogo esclusivo dove la bellezza naturale si fonde con l'eleganza del design italiano firmato Coccinelle.
Da dicembre 2024 e per tutta la stagione 2024-2025, gli spazi del rifugio sono stati reinterpretati e personalizzati da Coccinelle che con il suo distintivo DNA, nei toni delicati del rosa e del verde petrolio, si fonde armoniosamente con la bellezza naturale delle Dolomiti e la sofisticatezza del Rifugio Capanna Tondi.
Un'esperienza unica dove assaporare la cucina italiana in un contesto esclusivo, immersi in una vista mozzafiato delle Dolomiti.

In the heart of the Dolomites, Rifugio Capanna Tondi is transformed into an exclusive destination where natural beauty blends with the elegance of Coccinelle's Italian design.
From December 2024 and throughout the 2024-2025 season, the spaces have been reimagined and personalized by Coccinelle, whose distinctive DNA, in delicate shades of pale pink and petrol green, harmoniously merges with the natural beauty of the Dolomites and the sophistication of Rifugio Capanna Tondi. A unique experience, where you can savor Italian cuisine in an exclusive setting, surrounded by breathtaking views of the valley below.

Antipasti

Insalata Tiepida di Speck con Crumble di Puccia **Pinoli Tostati e Gocce di Melograno** *Servita con Scaglie di Parmigiano e Dressing all' Aceto Balsamico*	16.00
Sformatino di Zucca e Noci con Salsa di Formaggio Stravecchio	15.00
Tartare di Cervo * *con Crema di Porcini e Nocciole Tostate*	20.00
Tagliere di Speck e Formaggi Locali	18.00
Porcini Fritti con Fonduta di Parmigiano * *Secondo Disponibilità*	22.00

Primi Piatti

Zuppa d'Orzo alla Tirolese	17.00
Tortelli Casarecci ai Porcini * *Pasta Ripiena ai Porcini Servita con Burro Fuso e Ricotta Affumicata*	20.00
Tris di canederli (Speck Formaggio RapaRossa) * *Serviti in Brodo Vegetale o con Burro Fuso e Cappuccio*	17.00
Gulasch Suppe	19.00
Gnocchetti di Patate al Pesto con Bottarga e Datterino Giallo *	20.00
Spätzle agli Spinaci con Salsa di Gorgonzola e Speck Croccante *	18.00
Reginette "Croda Rossa" * *Servite con Pomodorini, Speck, Zucchine, Scaglie di Parmigiano e Tartufo nero*	22.00
Tagliolini al Ragù di Capriolo *	20.00

COPERTO E SERVIZIO € 4.00 - SERVIZIO DI BAR AL TAVOLO € 3.00

** All' occorrenza possono essere utilizzati prodotti trattati con il metodo della congelazione rapida o surgelati all'origine*

Glutine *Gluten* · **Uova** *Eggs* · **Sesamo** *Sesame* · **Latticini** *Dairy product* · **Sedano** *Celery* · **Frutta a Guscio** *Nuts* · **Crostacei** *Shellfish* · **Soia** *Soy*

Secondi Piatti

Tagliata di Cervo al Rosmarino con Purè di Patate *	**32.00**
Piatto dello Sciatore *Uova all'Occhio di Bue con Patate Saltate Cipolla e Speck*	**20.00**
Uova al Tegamino	**12.00**
Guancia di Manzo Brasata con Polenta di "Storo" *	**26.00**
Cotoletta con Patatine Fritte *	**20.00**
Piatto dell'Alpinista *Polenta con Salsiccia Grigliata Formaggio alla Piastra e Funghi Trifolati*	**25.00**
Costicine di Agnello Grigliate con Rostli di Patate * *Servite con Tortino di Patate al Forno e Salsa alla Menta*	**30.00**
Costata di Manzo alla Griglia con Contorno	**8.00 / etto**
Salsiccia Nostrana alla Griglia con Polenta o Patatine Fritte	**18.00**

Contorni

Verdure al Vapore *	**8.00**
Polenta	**6.00**
Patate all'Ampezzana *Patate Saltate con Cipolla e speck*	**8.00**
Patatine Fritte *	**7.00**
Radicchio di Treviso alla Griglia	**15.00**
Formaggio Dobbiaco alla Piastra	**12.00**

COPERTO E SERVIZIO € 4.00 - SERVIZIO DI BAR AL TAVOLO € 3.00

** All' occorrenza possono essere utilizzati prodotti trattati con il metodo della congelazione rapida o surgelati all'origine*

Glutine *Gluten* · **Uova** *Eggs* · **Sesamo** *Sesame* · **Latticini** *Dairy product* · **Sedano** *Celery* · **Frutta a Guscio** *Nuts* · **Crostacei** *Shellfish* · **Soia** *Soy*

Insalate

Insalata Verde o Mista	**8.00**
Insalata di Cappuccio *Cappuccio Condito con Aceto di Mele e Semi di Finocchio*	**8.00**
Insalata di Pollo *Misticanza Cappuccio Filetto di Pollo Arrostito Chips di Bacon Parmigiano Dressing alla senape e Miele e Crostini di Pane*	**18.00**

Dolci

Strudel di Mele con Salsa alla Vaniglia *	**7.00**
Torta Sacher con Panna Montata *	**7.00**
Linzer Torte * *Crostata di Farina di Mandorle con Cannella Chiodi di Garofano e Composta di Mirtillo Rosso*	**7.00**
Torta di Grano Saraceno (Gluten Free) con Composta di Mirtilli	**7.00**
Tiramisù	**10.00**
Kaiserschmarren *	**10.00**
Panna Cotta alla Vaniglia con Lamponi Freschi	**10.00**

COPERTO E SERVIZIO € 4.00 - SERVIZIO DI BAR AL TAVOLO € 3.00

** All' occorrenza possono essere utilizzati prodotti trattati con il metodo della congelazione rapida o surgelati all'origine*

Glutine *Gluten* · **Uova** *Eggs* · **Sesamo** *Sesame* · **Latticini** *Dairy product* · **Sedano** *Celery* · **Frutta a Guscio** *Nuts* · **Crostacei** *Shellfish* · **Soia** *Soy*

Bevande

Birra alla Spina 0.40cl	7.00
Birra alla Spina 0.20cl	3.50
Radler Grande 0.40cl	7.00
Radler Piccolo 0.20cl	3.50
Weisse Beer 0.50cl	7.00
Birra Analcolica	5.00
Acqua Minerale Naturale o Frizzante 0.5l	2.50
Aqua Minerale Naturale o Frizzante 1l	5.00
Skiwasser	5.00
Succhi di Frutta	4.00
Bibite in Lattina	4.00
Gingerino Crodino SanBitter	4.00
Spritz Aperol o Campari	7.00

Caffetteria e Liquori

Caffè	2.00
Caffè Corretto	3.00
Caffè Decaffeinato	2.50
Caffè d'Orzo o Ginseng	2.50
Cappuccino	4.00
Cioccolata in Tazza	4.00
Cioccolata con Panna	4.00
Vov Caldo	5.00
Bombardino	6.00
Calimero	7.00
Thè e Tisane Varie	4.00
Whiskyes / Gin	12.00/16.00
Liquori ed Amari	6.00
Grappa Riserva o Monovitigno	8.00
Grappa Aromatizzata	6.00
Grappa Bianca	6.00

Vini della Casa

Chardonnay IGT - *Cantina Bellia*	(bicch. 5.00)	25.00
Pinot Grigio IGT-*Cantina Bellia*	(bicch. 5.00)	25.00
Gewürztraminer -*Cantina Erste-Neue*	(bicch. 6.00)	30.00
Cabernet Sauvignon IGT - *Cantina Bellia*	(bicch. 5.00)	25.00
Refosco IGT-*Cantina Bellia*	(bicch. 5.00)	25.00
Lagrein-*Cantina Erste-Neue*	(bicch. 6.00)	30.00

Bollicine Italiane

LOMBARDIA

Bellavista Alma Gran Cuvee Brut - *Bellavista*		70.00
Cuvee Prestige Docg - *Ca' del Bosco*		70.00
Franciacorta Golf - *Barone Pizzini*		50.00
Perlugo - *Pievalta*	(bicch. 8.00)	50.00

TRENTINO

Ferrari Perlè Brut - *Ferrari*	65.00

VENETO

Prosecco Garbel Brut Doc - *Adami*	28.00
Bosco di giga Docg Brut - *Adami*	35.00

Champagne

Piper - *Heidsieck - Brut*	85.00
Piper - *Heidsieck - Essentiel*	95.00
Blanc de Blanc Signature - *Maison Ruinart*	180.00
Rosè - *Maison Ruinart*	180.00

Vini Bianchi

PIEMONTE

Roero Arneis "Le Madri" Docg - *Michele Chiarlo*	**28.00**

LOMBARDIA

Lugana Doc I Frati - *Ca' dei Frati*	**35.00**

ALTO ADIGE

Muller Thurgau Doc - *Alois Lageder 1823 - Tenutae Lageder*	**30.00**
Pinot Bianco Versalto Doc - *Alois Lageder 1823 - Tenutae Lageder*	**35.00**
Pfeffer Moscato Giallo Alto Adige - *Colterenzio*	**28.00**
Gewürztraminer Doc Ceslar - *Cantina Produttori Bolzano*	**38.00**

FRIULI

Pinot Grigio - *Jermann*	**38.00**
Vinnae (Ribolla Gialla) - *Jermann*	**42.00**
Friulano Doc Collio - *Venica*	**35.00**
Sharis Chardonnay e ribolla Gialla IGT - *Livio Felluga*	**38.00**

TOSCANA

Vermentino Solosole Bolgheri Doc - *Poggio Al Tesoro (Bolgheri)*	**35.00**

MARCHE

Pecorino Riserva Centovie - *Umani Ronchi*	**40.00**

Vini Rossi

PIEMONTE

Nebbiolo d'Alba *- Michele Chiarlo*	35.00
Barbera Superiore i Cipressi *- Michele Chiarlo*	40.00
Barolo Tortoniano Docg *- Michele Chiarlo*	82.00

TRENTINO

Teroldego Riserva Trentino Doc *- Mezzolombardo Cantina Rotaliana*	35.00
Terre di San Leonardo *- Tenuta San Leonardo*	40.00

ALTO ADIGE

Pinot Nero Riserva S.Daniel *-Colterenzio*	40.00
Pinot Nero Bachmann Riserva *- Bozen*	45.00
Pinot Nero Krafuss Doc *- Alois Lageder 1823 - Tenutae Lageder*	70.00
Lago di Caldaro Doc *- Colterenzio*	35.00
Gries Lagrein Dunkel Riserva Prestige Line Alto Adige Doc	85.00
Cantina Produttori Bolzano *- Gries*	
Gries Lagrein Dunkel Collection Alto Adige Doc *- Cantina Produttori Bolzano - Gries*	45.00
Lafoa Cabernet Sauvignon Doc Alto Adige *- Colterenzio*	95.00

VENETO

Palazzo della Torre Igt *- Allegrini*	38.00
Amarone Classico Doc *- Allegrini*	125.00
Ripasso Bertani Valpolicella Classico Doc *- Bertani*	40.00
Valpolicella classico Doc *- Bertani*	32.00
Venegazzù Capo di Stato *-Loredan Gasparini*	115.00
Venegazzù della Casa Igt *- Loredan Gasparini*	48.00
Cortegiara Ripasso *- Allegrini*	45.00

Vini Rossi

FRIULI VENEZIA GIULIA

Merlot *-Venica*	35.00
Vertigo *- Livio Felluga*	38.00

TOSCANA

Poggio al Tesoro "Seggio" *- Bolgheri*	45.00
Brunello di Montalcino Docg *-Fattoria dei Barbi*	70.00
Morellino di Scansano Docg *- Fattoria dei Barbi*	38.00
Nobile di Montepulciano Docg *- Poliziano (Montepulciano)*	40.00
Sondraia Bolgheri Superiore Poggio al Tesoro *-Cantina Bolgheri*	120.00

PUGLIA

Sessantanni Primitivo di Manduria *-Cantine San Marzano*	70.00
Negramaro *-Cantine San Marzano*	55.00

SICILIA

Harrmonium Igt *- Firriato*	45.00

FRANCIA

La Roc de Chateau Puybarbe *-Cotes de Bourg*	45.00
Bourgogne Cuvee Margot *-Olivier Leflaive*	90.00

Le Nostre Grappe

Prugna

Uvetta

Nocciola

Erbe di Primavera

Cumino

Alloro

Rosmarino

Lamponi

Mirtilli

More

Fragole

Frutti di Bosco

Ribes

Menta

Aloe Vera

Camomilla

Mela Verde

Ruta

Felce

Rabarbaro

Rabarbaro e Finocchio

Mojito

Timo

Aneto

Erba Luigia

Cardamomo
e Coriandolo

Zenzero

Zenzero e Limone

Fieno

Radici Mediche UA

Mandarino

Petali di Rosa

Melone

Lime e Menta

Pino Mugo

Pompelmo

Uva

Tropicale

Ortica

Mandorle

Tisana Alpina

Sambuco

Rosa Canina

Melissa

Ciliegia

Liquirizia

Anice Stellato

Radicchio di Treviso

Kiwi

Arancia
e Chiodi di Garofano

Anice, Ciarié
e Mentuccia

Sedano Selvatico

Genziana

Cioccolato con
Peperoncino

Mele Cotogne

Pere Cotogne

Erbe Dolce

Mille Erbe

Bomba alle Erbe

Ruta e Radicchio

Susine

Sorbo

Albicocca

Ginepro

Semi di Mele

Noci e Miele

Latte

Menta Liquirizia

Ruta Limone Alloro

Scorze di Agrumi