

Liste des vins
Bulles

Table with 4 columns: Wine Name, Price 1, Price 2, Price 3, Price 4. Rows include TRENTODOC Karl Extra Brut, TRENTODOC Franz Brut Rosè, TRENTODOC Victor Riserva 36 mesi, TRENTODOC Revi Brut, Prosecco Valdobbiadene, and Rosé Brut IGP.

Table with 4 columns: Wine Name, Price 1, Price 2, Price 3, Price 4. Rows include Müller Thurgau Doc, GEWÜRZTRAMINER IGT, and Solaris IGT.

Vin rouge

Table with 4 columns: Wine Name, Price 1, Price 2, Price 3, Price 4. Rows include Teroldego Rotaliano DOC, Lagrein DOC, Lagrein DOC 0,37 LT., Marzemino DOP, and Pinot Nero doc.

Vins doux

Table with 4 columns: Wine Name, Price 1, Price 2. Rows include Spumante Fior D'Arancio docg and Vin de dessert.

Le Parampàmpoli

En 1960 est né le Parampàmpoli: près de la cheminée, tandis que Giordano Purin mélangeait café, vin et grappa... tout était en feu! De cette erreur est né le 'Parampàmpoli',

qui à partir de ce moment a continué à susciter le désir d'être tous heureux ensemble! Aujourd'hui, c'est devenu un rituel qui crée une ambiance de fête.



Beaucoup plus...

Un refuge en montagne
Un environnement accueillant
Une soirée entre amis

Dans la cave du Refuge Crucolo, vous trouverez de la charcuterie et des fromages de notre production, vins du Trentin, grappas, liqueur et le Parampàmpoli. En dégustant les produits de la cave chez vous, vous retrouverez l'ambiance festive que vous avez vécue chez nous.



Chemin entre les goûts et les valeurs de notre famille des Osti



PARAMPÀMPOLI®
il liquore che accende la voglia

RIFUGIO CRUCOLO
Loc. Val Campelle 38050 Scurelle (TN)
Tel. 0461.766093 - 766662
Cell. 348 1766447
rifugiocrucolo@crucolo.it

REV. 9/25





APÉRITIF AVEC POLENTA

Dégustation complète:

Charcuterie de notre cave
Mose avec salami chaud
Carne Salada avec des flocons
de fromage Crucolo

€ 15,00

Carne Salada avec des flocons
de fromage Crucolo

€ 8,00

Charcuterie mixte
de notre cave

€ 7,00

Mose (polenta au lait, au fromage et aux champignons)
avec du salami chaud

€ 7,00

Fromages Crucolo

€ 7,00

PREMIERS COURS

Canederli en sauce ou en bouillon

€ 7,00

Strangolapreti parfumés au café
(boulettes d'épinards)

€ 7,00

Soupe aux cèpes

€ 7,00

Minestrone de pâtes et fasoì

€ 7,00

Dégustation:

Strangolapreti, canederli
et soupe de cèpes

€ 14,00

TOUS LES PLATS PRINCIPAUX ACCOMPAGNÉS DE POLENTA

Au barbecue:

Hachette

€ 5,00

Lucanica (saucisse) en pièces

€ 3,50

Côtes à la pièce

€ 4,00

Bouillie avec du raifort:

Choucroute

€ 2,00

Côtes

€ 3,50

Cotechino

€ 4,00

Ragoût

€ 6,00

Lapin en sauce en pièce
(une portion de 2 pièces)

€ 4,00

€ 8,00

Jarret de porc au four

€ 6,00

Fromage Crucolo fondu

€ 6,00

Fromages Crucolo

€ 7,00

Capuchon avec
canneberge

€ 3,50

Légumes crus

€ 2,50

Sucreries traditionnelles d'Albina

Strudel aux pommes

€ 4,00

Gâteau à la ricotta et au chocolat

€ 4,00

Gâteau au chocolat et aux poires

€ 4,00

Tartes

€ 4,00

Gâteau aux radicchio
et aux amandes

€ 4,00

Gâteau au fromage...

€ 4,00

Dégustation de nos desserts

€ 7,00

Fin suggérée

Parampampoli

€ 2,50

Couvert

€ 2,00

Nos plats sont servis au centre de la table pour procurer des émotions festives, comme c'est la coutume dans les familles du Trentin!