

Weinkarte
Shaumwein

TRENTODOC Karl Extra Brut	€ 5,50	€ 32,00		
Cantina Terre del Lagorai				
TRENTODOC Franz Brut Rosè	€ 5,50	€ 35,00		
Cantina Terre del Lagorai				
TRENTODOC Victor Riserva 36 mesi		€ 70,00		
Cantina Terre del Lagorai				
TRENTODOC Revi Brut		€ 35,00		
Crucolo Auswahl				
Az. Vinicola del Revi				
Prosecco Valdobbiadene	€ 4,50	€ 17,00	€ 7,00	€ 10,00
Crucolo Auswahl				
Superiore DOCG Extra Dry				
Rosé Brut IGP	€ 4,50	€ 17,00	€ 7,00	€ 10,00
Crucolo Auswahl				
Az. Agricola Martinelli Albino				

Weißwein				
Müller Thurgau Doc	€ 4,50	€ 17,00	€ 7,00	€ 10,00
Crucolo Auswahl				
Az. Agricola Zanotelli Cembra (TN)				
GEWÜRZTRAMINER IGT	€ 4,50	€ 18,00	€ 7,00	€ 10,00
Crucolo Auswahl				
Az. Agricola Martinelli Albino				
Solaris IGT	€ 4,50	€ 17,00		
Cantina Terre del Lagorai				

Rotwein

Teroldego Rotaliano DOC	€ 4,50	€ 16,00	€ 7,00	€ 10,00
Crucolo Auswahl				
Az. Agricola Endrizzi Elio				
Lagrein DOC	€ 4,50	€ 16,00	€ 7,00	€ 10,00
Crucolo Auswahl				
Az. Agricola Endrizzi Elio				
Lagrein doc 0,37 LT.		€ 8,00		
Crucolo Auswahl				
Az. Agricola Endrizzi Elio				
Marzemino DOP	€ 4,50	€ 15,00	€ 7,00	€ 10,00
Crucolo Auswahl				
Az. Agricola Martinelli Albino				
Pinot Nero doc	€ 5,00	€ 20,00		
Cantina Terre del Lagorai				
Süßweine				
Spumante Fior D'Arancio docg	€ 4,00	€ 15,00		
Crucolo Auswahl				
Cantina Colli Euganei				
Dessertwein	€ 4,50	€ 15,00		
Az. Agricola Comelli Pietro				

Parampàmpoli

Im Jahr 1960 wurde der „Parampàmpoli“ geboren: In der Nähe des “Fogolar”(Feuerstelle), während Giordano Purin Kaffee, Wein und Grappa mischte... entzündete sich alles!

Aus diesem Fehler entstand der „Parampàmpoli“, der seitdem weiterhin die Lust entfacht, gemeinsam fröhlich zu sein! Heute ist es zu einem Ritual geworden, das die Feststimmung verbreitet.



Viel mehr als...

eine Berghütte
eine gastfreundliche Umgebung
ein Abend mit Freunden.

Im Keller des Rifugio Crucolo
findest du hausgemachte
Wurstwaren
und Käsespezialitäten,
Trentiner Weine, Grappas, Liköre
und den Parampàmpoli.
Genieße zu Hause die Produkte
aus unserem Keller und kreiere so
die festliche Atmosphäre,
die du in unserer Hütte erlebt hast.



Ein Weg durch
Geschmäcker
und Werte
unserer Familie
der “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





APPETITANREGER MIT POLENTABEILAGE

- Vollständige Verkostung:**
Wurstaufschnitt aus eigener Produktion
Mose (Milchpolenta mit Käse und Pilzen)
mit warmer Kochsalami
Salzfleisch mit Crucolakäse-Flocken **€ 15,00** 🌿
-
- Salzfleisch mit
Crucolakäse-Flocken **€ 8,00** 🌿
- Gemischter Wurstaufschnitt
aus eigener Produktion **€ 7,00** 🌿🌿
- Mose (Milchpolenta mit Käse und Pilzen)
mit warmer Kochsalami **€ 7,00** 🌿
- Gemischter Crucolo-Käse Teller **€ 7,00** 🌿

VORSPEISEN

- Fleisch-Wurst-Klöße in Fleischbrühe
oder mit Sugo **€ 7,00**
- Strangolapreti (Spinatklösschen)
mit Kaffeeearoma **€ 7,00**
- Steinpilzsuppe **€ 7,00**
- Nudel-Bohnen-Minestrone (Suppe) **€ 7,00**

Verköstigungsteller:

- Strangolapreti (Spinatklösschen),
Fleisch-Wurst-Klöße, Steinpilzsuppe **€ 14,00**

HAUPTGÄNGE MIT POLENTABEILAGE

Vom Grill:

- Gegrilltes Kotelett **€ 5,00** 🌿🌿
- Lucanica Wurstscheibe **€ 3,50** 🌿🌿
- Schweinerippchen pro Stück **€ 4,00** 🌿🌿

Mit Meerrettich Gekochtes:

- Sauerkraut **€ 2,00** 🌿🌿
- Selchrippchen **€ 3,50** 🌿🌿
- Cotechino (Kochwurst) **€ 4,00** 🌿🌿

- Schweinsgulasch **€ 6,00**
- Kaninchen in Sauce
(2 Stk pro Portion) **€ 8,00**
- Schweinshaxe **€ 6,00**
- Crucolakäse-Fondue **€ 6,00** 🌿
- Crucolo Käseteller **€ 7,00** 🌿
- Krautsalat mit Preiselbeeren **€ 3,50** 🌿🌿
- Rohgemüse **€ 2,50** 🌿🌿

Albinas Hausgemachte Traditionelle Süßspeisen

- Apfelstrudel **€ 4,00**
- Ricotta-Schokoladentorte **€ 4,00**
- Schokoladen-Birnen-Kuchen **€ 4,00**
- Marmelade-Gitterkuchen **€ 4,00**
- Radicchio-Mandelkuchen **€ 4,00**
- Käsekuchen **€ 4,00**

Dessertverköstigung

Obligatorisches Finale

- Parampàmpoli** **€ 2,50**
- Bedienung/Service **€ 2,00**

Unsere Gerichte werden in der Mitte des Tisches serviert, um festliche Gefühle zu vermitteln, wie es in den Familien des Trentino üblich ist!