

Rifugio la Roda

DOVE LA TERRA TOCCA IL CIELO

La nostra cucina traduce la bellezza del panorama che ci circonda in un'esperienza sensoriale sorprendente per il palato.

Attraverso i nostri piatti potrete assaporare un viaggio fra tradizione e modernità, genuinità e ricerca, godendo dello sfondo ineguagliabile delle Dolomiti e del Lago di Garda. Nei nostri acquisti prediligiamo le buone carni italiane e i salumi e formaggi trentini, proviamo a presentare un cibo socialmente sostenibile e sinceramente buono.

Dal 2009 la nostra famiglia produce il vino Riflessi sul Brenta. In bassa Val di Non coltiviamo il vitigno Manzoni Bianco e Grüner Veltliner, dai quali nasce il fresco Galin, e, con le stesse uve un avvolgente Metodo Classico: lo Sfulmini. In Piana Rotaliana invece curiamo un appezzamento dell'autoctono e immancabile Teroldego Doc, il nostro fresco e croccante Tosa.

E quindi...Buon appetito!

Famiglia Giovannini

Gigi, Sabrina, Elia, Enrico e il piccolo Davide

“Il gusto non conosce confini. Si fissa nella memoria come l'esperienza del primo bacio”

Riflessi sul Brenta

Galin Manzoni Bianco, Veltliner

Un vino che nasce dal terreno minerale di roccia dolomitica, di colore giallo paglierino e luminoso. Ha un profumo intenso che ricorda la cera d'api, il miele e un ricco bouquet di frutta a polpa bianca. Il Suo sapore è fresco, avvolgente con note agrumate che richiamano il pompelmo. Ideale da accostare ai nostri antipasti e ai ricchi primi piatti.

Bottiglia	€ 20,00
Bicchiere	€ 3,50
¼ litro	€ 7,00
½ litro	€ 11,00

Tosa Teroldego Rotaliano

E' caratterizzato dal suo classico colore rosso rubino con riflessi violacei. Ha un profumo molto floreale che ricorda la viola e a tratti il geraneo, subito seguito da sensazioni fruttate come la ciliegia matura, per concludere con delicate sfumature speziate. Ha un sapore fresco e croccante, che ricorda frutti a bacche scure come la mora o i ribes per chiudere con un lungo finale speziato.

Bottiglia	€ 20,00
Bicchiere	€ 3,50
¼ litro	€ 7,00
½ litro	€ 11,00

Metodo Classico Sfulmini

(9 mesi sui lieviti in bottiglia)

E' uno spumante dal colore giallo paglierino carico e dal perlage fine, anch'esso spiccatamente fruttato con spunti di frutta tropicale matura. E' una bollicina di montagna ricca e avvolgente al palato dove dominano le sensazioni fruttate accompagnate da una piacevole delicata acidità

Bottiglia	€ 25,00
Bicchiere	€ 4,00
¼ litro	€ 8,50
½ litro	€ 16,50

Tappo Stelvin

Il tappo a vite Stelvin che utilizziamo per le nostre bottiglie è stata una scelta mirata che aiuta a preservare le proprietà organolettiche e la freschezza dei vini, senza comprometterne i profumi e la qualità, e rendere più semplice e veloce il servizio.

Gli aperitivi sulla terrazza

TUTTI I GIORNI

Willy Wonka

Sciropo di sambuco fatto in casa, tonica 1724, deer gin, lampone

€ 10,00

Peter Pan (analcolico)

Sciropo di sambuco fatto in casa, tonica 1724, mirtillo

€ 5,00

Mad Max

Vin Brule, Sciropo di lavanda, fiori di lavanda, Angostura

10,00

Aperol Spritz/Campari Spritz

€ 5,00

Gin Tonic

Acqua tonica 1724, deer gin, ginepro, rosmarino

€ 10,00

Americano

Campari soda, martini rosso, tonica, arancio

€ 10,00



PIATTI FREDDI

Tagliere della famiglia

Family chopping board

€ 35,00

Millefoglie di pane croccante, bresaola di cervo,
ricotta mantecata, maionese alla rapa rossa

Deer bresaola with crispy home made bread,
soft cheese and red beet mayonnaise

€ 16,00

Carne salada di manzo in carpaccio,

Carne salada di cervo con aromi di montagna,

insalatina estiva, e crema di formaggio all'erba cipollina

Beef carpaccio, deer carpaccio, summer little salad and soft cheese with chive

€ 16,00



Tagliere con i nostri salumi e focaccia romana morbida

Chopping board with Italian focaccia

€ 13,00

Scelta di formaggi delle Alpi

e mostarde della casa

Selection of Cheese from the Alps and home made mostarda

€ 14,00



Insalata fresca estiva con trota affumicata, con maionese allo yogurt
robiola di capra e crumble di mandorle

Fresh summer salad with smoked trout, almond crumble and goat cheese

€ 13,00

Brezel € 2,50



Servizio € 2,00

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai porcini
su fonduta di formaggi e prezzemolo liquido
Home made tagliatelle with porcini mushrooms on Casolet cheese cream and liquid parsley
€ 13,50

TORTELLONI VERDI
Ripieni di ricotta di malga e erbe di pascolo con grattugiata di tuorlo marinato
Green tortelloni filled with ricotta cheese, mountain herbs, and grated maintained yolk
€ 13,50

Tagliatelle ai sette cereali e farina di riso venere, al ragu di selvaggina
Home made tagliatelle (made with 7 cereals and rice flour) with deer ragu
€ 13,50

Spatzli al grano saraceno con crema di speck spadellati al timo
Buckwheat little dumplings with speck sauce and timo butter
€ 12,00

Maccheroncini fatti in casa
al pesto di erbe dell'orto e ricotta affumicata e nocciole
Home made maccheroni with basil pesto, smoked ricotta and nuts
€ 13,50

Canederli tradizionali della Roda
al burro fuso o in brodo
Traditional Roda canederli with melted butter or broth
€ 12,00

Le tre polentine
(con formaggio alla piastra, porcini, e salsiccia al sugo)
The three poles (with grilled cheese, porcini mushrooms and sausages)
€ 13,00



Crema di Polenta con fonduta di formaggio e tartufo toscano
Polenta soup with cheese fondue and Tuscan truffle
€ 12,50



Gulaschsuppe o Minestra di orzo
Goulash soup or Barley Soup
€ 11,00

Pasta al pomodoro o al ragu
Pasta with tomato sauce or with Bolognese sauce
€ 9,00

SECONDI PIATTI



Pancia croccante di maialino con polenta e i nostri crauti
Crispy piglet belly with polenta and sauerkraut
€ 18,00

Spezzatino di Capriolo e cervo con polenta e funghi
Roe deer and venison stew with polenta and mushrooms
€ 20,00

La Ferrata

(tagliata, costine di agnello, lucanica di maiale, costine di maiale,
carne salada) con patate
Beef tagliata, lamb ribs, pork sausage, pork ribs, carpaccio beef, all grilled
with potatoes
€ 24,00

Carne salada di manzo cotta con polenta e
fagioli alla texana e tortel de patate
Grilled carpaccio beef with polenta, texan beans and crispy potatoes pancake
€ 18,00

Hamburger Trentino con patate nostrane
(con formaggio alla griglia, pomodoro e insalata, pancetta nostrana croccante
e pane fatto in casa)
Hamburger with our potatoes (with grilled cheese, tomato and salad, crispy bacon)
€ 18,00

Uova alla piastra con patate nostrane, pancetta e cipolla stufata
Grilled eggs with local potatoes, bacon and stewed onions
€ 13,00

Straccetti di tacchino alla milanese con patatine fritte
Turkey cutlet with french fries.
€ 13,00

Piatto Paganella

(con tortel de patate, carne salada di manzo in carpaccio e canederli)
(crispy potatoes pancake, beef carpaccio and traditional canederli)
€ 20,00

La padella della famiglia (per 4/5 persone)

Big pan for 4/5 persons with some samples of our menu
Canederli, tagliatelle ai porcini, capriolo con polenta, pancia di maialino,
fagioli alla texana, formaggio alla griglia crauti nostrani e funghi
€ 80,00

MENU BABY



Maccheroni al pomodoro o al ragù
Maccheroni with tomato sauce or with Bolognese sauce
€ 7,00

Straccetti di tacchino baby con patate fritte
Turkey cutlet with pommes frites
€ 8,50

Hamburger con patatine
(senza insalata, ne' pomodoro, ne' formaggio)
Hamburger with pommes frites
€ 12,50



DESSERT

Crepe alla nutella	€ 5,00
Crostatina ai frutti di bosco	€ 7,00
Strudel di mele tiepido con crema inglese e persecche di mele	€ 7,00
Torta Sacher con yougurt della Roda	€ 7,00
Tiramisù in vasetto	€ 7,00
Composizione di gelati con gianduia tiepida	€ 10,00
Delizie del Rifugio (per due persone)	€ 18,00
Chocolate ball	€ 10,00
Rocher al gianduia	€ 10,00
Piccoli frutti del Trentino (al naturale, con lo Yogurt o con gelato)	€ 7,00



#BOMBARDINIDELLARODA

CLASSICO (vov, caffè, brandy, crema al mascarpone)	€ 5,00
MOKA (caffè, crema al mascarpone)	€ 5,00
MORETTO (liquore al cioccolato, crema al mascarpone)	€ 5,00
SCALDACUORE (cioccolata, crema mascarpone, cannella)	€ 5,00
YOGURT (confettura di frutti di bosco, yougurt)	€ 5,00

AL BAR

CAFFETTERIA

CAFFE	€ 1,50
CAFFE CON PANNA	€ 3,00
MACCHIATONE	€ 2,50
MAROCCHINO	€ 2,50
CAFFE ORZO PICCOLO	€ 2,00
CAFFE ORZO GRANDE	€ 2,50
CAFFE DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFE AMERICANO	€ 2,50
GINSENG PICCOLO	€ 2,50
GINSENG GRANDE	€ 3,00
CAFFE CORRETTO	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 3,00
CAPPUCCINO ORZO	€ 3,00
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 3,00
LATTE CALDO	€ 2,00
LATTE MACCHIATO	€ 3,50
LATTE CORRETTO	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA	€ 4,00
CIOCCOLATA CON PANNA	€ 5,00
BOMBARDINI	€ 5,00
VOV	€ 5,00
VOV CON PANNA	€ 6,00
JAGERTEE	€ 5,00
PUNCH	€ 4,00
BRULE DELLA CASA	€ 4,00
THE E TISANE	€ 2,50

BIBITE

COCA COLA PICCOLA	€ 3,00
COCA COLA MEDIA	€ 4,50
COCA LITRO	€ 9,00
BIBITA IN LATTINA	€ 4,00
ACQUA MINERALE 1/2LITRO	€ 2,00
ACQUA MINERALE 1 LITRO	€ 4,00
BICCHIERE ACQUA	€ 1,00
RED BULL	€ 4,50
ACQUA TONICA	€ 4,00
SUCCHI FRUTTA	€ 3,50
SKIWASSER	€ 3,50
SPORTWASSER	€ 3,50
SCIROPPO + ACQUA	€ 3,00
SUCCO MELA + ACQUA	€ 3,50

BIRRE

FORST PICCOLA	(0,20)	€ 3,00
FORSTMEDIA	(0,40)	€ 5,00
BOCCALE 1 LITRO		€10,00
CARAFFA 1,5L FORST		€18,00
CARAFFA 1,5 L WEIZEN		€20,00
BIRRA BOTTIGLIA	(0,33)	€ 5,00
WEIZEN PICCOLA	(0,33)	€ 4,00
WEIZEN MEDIA	(0,50)	€ 6,00
SIXTUS PICCOLA	(0,20)	€ 3,50
SIXTUS MEDIA	(0,50)	€ 6,00
BIRRA ANALCOLICA		€ 5,00
WEIZEN ANALCOLICA		€ 6,00
WEIZEN BOTTIGLIA	(0,50)	€ 6,00
RADLER PICCOLO		€ 3,00
RADLER MEDIO		€ 5,00

AMARI E GRAPPE

AMARI	€ 4,00
WHISKY	€10,00
RUHM	€ 8,00
BAYLES	€ 4,00
GRAPPA MONOVITIGNO	€ 5,00
GRAPPA INVECCHIATA	€ 6,00
GRAPPA INVECCHIATA RIS.€ 7/10,00	
GRAPPA ALLA FRUTTA	€ 4,00
GRAPPA ALLE ERBE	€ 4,50

APERITIVI

APEROL SPRITZ	€ 5,00
CAMPARI SPRIZ	€ 5,00
CAMPARI SODA	€ 4,00
GINGERINO/BITTER/CRODINO	€ 3,50
GIN TONIC	€10,00
GIN TONIC EDELSCHWRZ	€15,00
BICCHIERE VINO	€ 4,00/6,00
BICCHIERE TRENTODOC	€ 6,00
WILLI WONKA	€10,00
PETER PAN	€ 5,00

