

*i piatti
di Nonna
Elsa*

RIFUGIO
Pranolz

LA TERRAZZA DELLE DOLOMITI BELLUNESI

RIFUGIO Pranolz

LA TERRAZZA DELLE DOLOMITI BELLUNESI

Buon appetito
è l'augurio sincero che vogliamo offrirvi con la semplicità di piatti della nostra tradizione, cibi naturali che cucinavano le nostre nonne e che, negli anni, sono diventati tipici di una terra schietta e ricca di valori.

Pietanze dai gusti genuini che racchiudono in se un ricordo e una sensazione che speriamo sia così anche per voi..... un buon ricordo.

ENJOY YOUR MEAL

It's the sincere wish we want to offer you with simple dish of our tradition, natural foods cooked by our grandmothers and these, during the years, have become typical of a land frank and rich in values.

Healthy foods that awaken in them memories and sensations and we hope so for you too... Have a good memory

COPERTO € 1,80

RUSTICO GRANDE (per 2 persone)

affettati misti e formaggi con polenta, fagioli in agrodolce
COUNTRY BOARD BIG (for 2 people)
different types of salami, cheese, polenta and sweet sour beans
€ 16,00

RUSTICO PICCOLO

affettati misti e formaggi con polenta, fagioli in agrodolce
COUNTRY BOARD SMALL
different types of salami, cheese, polenta and sweet and sour beans
€ 9,00

FORMAGGI MISTI GRANDE (per 2 persone) con miele, marmellate e polenta

DIFFERENT TYPES OF CHEESES (for 2 people) with honey, polenta and jam
€ 15,00

FORMAGGI MISTI PICCOLO con miele, marmellate e polenta

DIFFERENT TYPES OF CHEESES with honey, polenta and jam
€ 8,00

CLASSICO GRANDE (per 2 persone) salame e formaggio

CLASSIC BIG (for 2 people) salami and cheese
€ 14,00

CLASSICO PICCOLO salame e formaggio

CLASSIC SMALL salami and cheese
€ 8,00

UNICO GRANDE (per 2 persone) solo con salame o speck o formaggio

UNIQUE BIG (for 2 people) only salami or speck or cheese
€ 14,00

UNICO PICCOLO solo con salame o speck o formaggio

UNIQUE SMALL only salami or speck or cheese
€ 8,00

TAGLIERE DI FORMAGGI BIOLOGICI

con formaggi prodotti dalle Aziende Agricole locali La Schirata e San Damiano
HOUSE STARTER WITH BIO CHEESE that's with cheese made from our local farms, La Schirata and San Damiano

GRANDE (per 2 persone)

BIG (for 2 people)
€ 22,00

PICCOLO

SMALL
€ 16,00

...dal territorio ricco di malghe e latterie, una selezione di formaggi provenienti dalla produzione di Frontin, Valmorel e Sant'Antonio di Tortal.

...from a land Rich of alm and dairy, A selection of cheeses Made in Frontin, Valmorel And Sant'Antonio di Tortal

I NOSTRI TAGLIERI

RUSTICO PICCOLO
COUNTRY BOARD SMALL



Bio

piatti unici



PRANOLZ
PRANOLZ



BREN DE L'ART
BREN DE L'ART

BREN DE L'ART
pastin, formaggio cotto,
polenta e funghi
BREN DE L'ART
Plate traditional pastin sausage,
grilled cheese, polenta
and mushrooms
€ 16,00

FRONTAL pastin, formaggio cotto, polenta
FRONTAL Plate traditional pastin sausage, grilled cheese and polenta
€ 14,00

PRANOLZ patate saltate, speck e uova
PRANOLZ Walker potatoes, speck and egg
€ 16,00

MAIN DISHES
PIATTI UNICI

APPETIZERS
ANTIPASTI

ANTIPASTO DELLA CASA
salame con fagioli in agrodolce
ANTIPASTO DELLA CASA
APPETIZER OF THE HOUSE
salame and sweet sour beans
€ 7,00

POLENTA E FUNGHI
POLENTA AND MUSHROOM
€ 7,00

ANTIPASTO DELLA CASA
ANTIPASTO DELLA CASA
APPETIZER OF THE HOUSE



CASCATA DEL BOGNON
CASCATA DEL BOGNON

CASCATA DEL BOGNON
salame, canederli, formaggio cotto,
polenta e funghi
CASCATA DEL BOGNON
Plate salame, canederli dumplings,
grilled cheese, polenta and mushrooms
€ 16,00



antipasti

Primi

FIRST COURSE
PRIMI

PANCIOTTI
PANCIOTTI



CANEDERLI
DUMPLINGS



Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene,
se non ha mangiato bene.

A man can not think well, love well, sleep well if he did not eat well.

VIRGINIA WOOLF

GNOCCHETTI DI PATATE al burro e salvia
e ricotta affumicata Latteria di Frontin
*POTATO GNOCCHI with butter and sage
and smoked ricotta Dairy Frontin*
€ 8,00

PANCIOTTI ASPARAGI E MASCARPONE
PANCIOTTI ASPARAGUS AND MASCARPONE
€ 9,00

TAGLIATELLE AL SUGO DI CERVO
TAGLIATELLE WITH DEER SOUCE
€ 10,00

CANEDERLI in brodo o burro e salvia
DUMPLINGS in broth or with melted butter and sage
€ 7,00

PASTA IN BIANCO (anche per ciliaci)
PASTA WITH BUTTER OR OIL
€ 5,00

PASTA AL POMODORO
PASTA WITH TOMATO
€ 6,00

TAGLIATELLE AL SUGO DI CERVO
TAGLIATELLE WITH DEER SOUCE



GNOCCHETTI DI PATATE
POTATO GNOCCHI



CERVO CON POLENTA
DEER WITH POLENTA



RIFUGIO
Pranolz

FORMAGGIO COTTO ALLA PIASTRA CON POLENTA
GRILLED CHEESE WITH POLENTA



GALLINA ALLA CACCIATORA
STEWED HEN



CERVO con polenta
DEER with polenta
€ 13,00

GALLINA ALLA CACCIATORA con polenta
STEWED HEN with polenta
€ 13,00

FORMAGGIO COTTO ALLA PIASTRA con polenta
GRILLED CHEESE with polenta
€ 8,00

PASTIN con polenta
TRADITIONAL PASTIN with polenta
€ 8,00

PASTIN con polenta e funghi
TRADITIONAL PASTIN
with polenta and mushrooms
€ 12,00

FORMAGGIO COTTO ALLA PIASTRA
con polenta e funghi
GRILLED CHEESE
with polenta and mushrooms
€ 12,00

COTOLETTA DI MAIALE (GRANDE)
con patatine fritte
WIENER SCHNITZEL (BIG)
with french fries
€ 12,00

CONTORNI

PATATINE FRITTE FRENCH FRIES
€ 4,00

VERDURA COTTA MIXED COOKED VEGETABLES
€ 4,00

VERDURA CRUDA MIXED SALAD
€ 4,00

FUNGHI MUSHROOMS
€ 6,00

POLENTA
€ 2,50

secondi

SECOND COURSE
SECONDI

COTOLETTA DI POLLO
WIENER SCHNITZEL



COTOLETTA DI POLLO con patatine fritte e bibita
WIENER SCHNITZEL with french fries and drink
€ 8,00

CROCCHETTE DI POLLO e bibita
CHICKEN NUGGETS and drink
€ 6,00

WÜRSTEL con patatine e bibita
WÜRSTEL with french fries and drink
€ 6,00

Baby
BABY
MENÙ
BAMBINI

panini

PANINO
CON SALAME NOSTRANO O FORMAGGIO
BREAD WITH OUR SALAME OR CHEESE
€ 3,00

PANINO
CON PASTIN O FORMAGGIO COTTO
BREAD WITH PASTIN OR COOKED CHEESE
€ 5,00



vegano

PIATTO VEGANO

Polpettine vegetali con polenta,
fagioli in agrodolce e verdura cotta
VEGAN DISH
vegetable meatballs with polenta, sweet and sour beans
and mixed cooked vegetables
€ 16,00



CROSTATA CASERECCIA
HOME MADE FRUIT PIE



STRÜDEL
APPLE STRÜDEL

CROSTATA CASERECCIA
HOME MADE FRUIT PIE
€ 4,00

STRÜDEL
APPLE STRÜDEL
€ 4,00

TARTUFO BIANCO O NERO
WHITE OR BLACK TARTUFO
€ 4,00

SORBETTO
SORBET
€ 3,00

DESSERTS
DOLCI

dolci

CAFFÈ & DIGESTIVI

CAFFÈ LISCIO € 1,10
CAFFÈ MACCHIATO € 1,10
MACCHIATONE € 1,30
CAFFÈ ORZO € 1,20
CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,20
CAFFÈ GINSENG € 1,50
CAFFÈ CORRETTO € 1,50
DIGESTIVI € 3,00
GRAPPE AROMATIZZATE € 3,50

BEVANDE

Acqua gas/naturale 0,75 l. Mineral water
€ 2,50
Vino sfuso 1 l. House wine
€ 8,00
Vino sfuso 1/2 l. House wine
€ 4,00
Vino sfuso 1/4 l. House wine
€ 2,00
Bibite Coke, Fanta etc.
€ 2,80
Birra piccola 0,2 Small Beer
€ 3,00
Bottiglia di Prosecco
€ 12,00
Birra grande 0,4 Big Beer
€ 5,00
Caraffa di birra 1 l. Beer's Carafe
€ 13,00

VINI DELLE PREALPI

ROSSI
VANDUJA Uve Pavana, azienda agricola De Bacco
€ 18,00
CUSS Uve Merlot, azienda agricola De Bacco
€ 18,00
GRANPASSO Uve Teroldego, azienda agricola Pian delle Vette
€ 22,00
PINOT NERO azienda agricola Pian delle Vette
€ 35,00
PASSITI
REFRONTOLO PASSITO azienda agricola Colvendra
€ 24,00
TORCHIATO DI FREGONA Consorzio Produttori di Fregona
€ 27,00
Vino Passito al calice € 4,50
BIANCHI
AMPELUSIA Chardonnay e Bianchetta
azienda agricola Pian delle Vette € 22,00
JENIA Uve Manzoni, Chardonnay e Traminer
azienda agricola De Bacco € 18,00
PROSECCO FRIZZANTE azienda agricola Toffoli
€ 12,00

allergeni

Allergeni - Allergens

Caro ospite/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 customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



Rifugio Pranolz m. 780 s.l.m.

di Magagnin Alessandra
loc. Pranolz 77 - Trichiana (BL)
BORGO VALBELLUNA
tel. +39 0437 757010

informazioni e prenotazioni
info@rifugiopranolz.com
www.rifugiopranolz.com