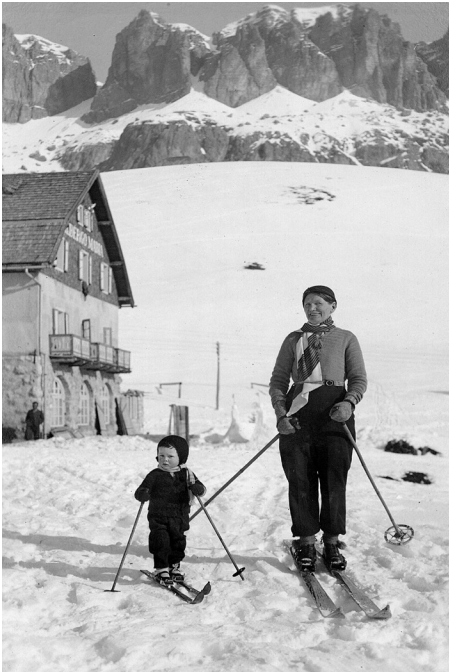




SASS PORDOI 2950 m  
la Terrazza delle Dolomiti

## RIFUGIO MARIA

Lo sviluppo del turismo del Passo Pordoi è dovuto in larga misura alla signora Maria Piaz, nata a Pera di Fassa nel 1877, che ancora oggi viene ricordata come la 'Mare del Pordoi' in lingua ladina. Un giorno, ancora in giovane età, si recò con suo padre a Livinallongo per acquistare un maialino e, salendo a piedi al Passo Pordoi, si innamorò del luogo.



*"Non fu certo una passeggiata turistica quella che mi portò, nel lontano 29 giugno 1902, a raggiungere per la prima volta nella mia vita, quel Passo Pordoi che mi doveva avvincere in seguito per sempre". \**

Qualche mese dopo acquistò una modesta baracca al Passo Pordoi, con l'idea di fornire un punto di ristoro a chi lo attraversava.

Maria, con spirito pionieristico, iniziò la sua avventura di imprenditrice ai primissimi albori del turismo. L'inaugurazione della Strada delle Dolomiti nel 1909 diede grande impulso allo sviluppo dell'economia della località. Seguirono anni difficili a causa della Prima e Seconda guerra mondiale e occorsero anni per risollevarne l'attività economica al Passo Pordoi.

Nel 1961 Maria Piaz insieme al figlio Francesco Dezulian fece costruire una delle prime funivie delle Dolomiti, quella

del Sass Pordoi, che raggiunge questo luogo unico.

La vita di Maria Piaz è interessante e assolutamente diversa da quella delle donne di allora, una vita intessuta di vicende dolorose e faticose ma anche di tante soddisfazioni. Madre di sei figli morì nel 1971 all'età di 94 anni.

*\* (cit. Maria Piaz. Dal Pordoi a Katzenau – Il racconto di una vita in Val di Fassa nel primo Novecento, a cura di Luciana Palla)*

## BAR - panini snack



Würstel e patate fritte dippers <small>(1-7-12)</small>	€ 12,00	Panino con würstel (ciabatta) <small>(1-7-12)</small>	€ 5,50
Panino hamburger (insalata, pomodoro) <small>(7)</small>	€ 8,50	Panino con salumi e formaggio (rosetta) <small>(7-12)</small>	€ 4,50
Panino con salsiccia (ciabatta) <small>(7-12)</small>	€ 6,50	Toast prosciutto e formaggio <small>(7-12)</small>	€ 5,00

## BAR - bevande



Caffè espresso	€ 1,50	Apfelschorle	€ 4,00
Caffè decaffeinato	€ 1,60	Spremuta di frutta fresca	€ 5,00
Caffè corretto	€ 2,50	Bibite in bottiglia	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,50	Succhi di frutta	€ 3,00
Caffè americano	€ 2,50	Bibite in lattina da 33 cl	€ 3,00
Cappuccino con panna	€ 3,00	Trento DOC - 1/10 l	€ 5,00
Caffè d'orzo piccolo	€ 1,40	Vino DOC - 1/10 l	€ 3,50 - € 4,00
Caffè d'orzo grande	€ 2,50	Prosecco - 1/10 l	€ 3,50
Caffè ginseng grande	€ 2,50	Vino calice - 1/10 l	€ 2,50
Macchiato	€ 2,00	Vino - 1/4 l	€ 4,00
Latte macchiato	€ 3,50	Vino - 1/2 l	€ 7,00
Latte	€ 2,00	Vino - 1 l	€ 13,00
Cioccolata	€ 3,00	Birra piccola - 0,20 l	€ 3,00
Cioccolata con panna	€ 3,50	Birra media - 0,40 l	€ 4,50
The - camomilla	€ 2,50	Birra in bottiglia - 0,33 l	€ 4,50
The con rum	€ 3,50	Weizen in bottiglia - 0,50 l	€ 5,00
Bombardino con panna	€ 5,50	Liquori esteri	€ 5,00
Vov caldo	€ 5,00	Brandy nazionale	€ 4,00
Jägartee	€ 4,00	Amari	€ 4,00
Punch - grappe calde	€ 5,00	Grappe alla frutta/erbe	€ 5,00
Vino caldo - brulé	€ 4,00	Grappa monovitigno	€ 6,00
Aper. analcolici (Crodino-Gingerino)	€ 3,00	Acqua min. di Levico - bicchiere	€ 1,00
Aper. alcolici (Hugo-Spritz)	€ 5,00	Acqua min. di Levico - 0,50 l	€ 2,00
Powerade	€ 4,50	Acqua min. di Levico - 0,75 l	€ 4,00
Red Bull - 0,4 l	€ 4,50	Acqua min. Dolomia 0,50 l	€ 2,00
Skiwasser - 0,4 l	€ 4,00		

## Antipasti

.....

Tagliere di salumi e formaggi locali <small>(1-7-11-12)</small>	€ 14,50	Carne salada fatta in casa <small>(1-7-10-11)</small>	€ 15,00
Piatto di formaggi e mostarde <small>(1-7-10-11)</small>	€ 14,50	Insalata invernale di finocchi, arance, noci e gorgonzola <small>(7-8)</small>	€ 12,00
Speck con cetrioli, kren e pane di segale <small>(1-12)</small>	€ 12,50		
Tomino di Camembert* fritto con verdure grigliate e marmellata di mirtillo <small>(1-3-7)</small>	€ 13,50	Sacchetto di pane <small>(1-6-7-8-11)</small>	€ 2,50

## Zuppe

.....

Goulaschsuppe tradizionale <small>(1-11)</small>	€ 9,50	Crema di zucca con crostini e polvere di speck <small>(1-7-12)</small>	€ 9,50
Canederli di speck in brodo <small>(1-3-7-12)</small>	€ 9,50	Zuppa di farro e legumi con pane tostato <small>(1-9)</small>	€ 9,50

## Primi piatti

.....

Tagliatelle Felicetti al ragù di cervo* <small>(1-3-9)</small>	€ 13,00	Tris di canederli (speck, formaggio, spinaci) <small>(1-3-7-9-12)</small>	€ 12,50
Spätzle bicolori con funghi porcini e concassé di pomodoro <small>(1-3-7)</small>	€ 12,50	Linguine Felicetti con sugo di gamberi*, pomodorini e zenzero <small>(1-2-4-9)</small>	€ 16,00
Gnocchi di patate con fonduta di formaggi <small>(1-3-7)</small>	€ 13,00	Pasta del giorno al pomodoro <small>(1-3)</small>	€ 10,00
Schlutzkrapfen fatti a mano alle erbe e ricotta affumicata <small>(1-3-7)</small>	€ 13,00		

## Secondi piatti

.....

Goulasch di manzo e canederli <small>(1-3-7-12)</small>	€ 18,00	Entrecôte di manzo alla piastra e patate dippers* <small>(1)</small>	€ 21,00
Stinco di maiale alla birra e polenta <small>(1-9-13)</small>	€ 17,50	Scamoncino di cervo* brasato con polenta e funghi <small>(1-9-10-12)</small>	€ 23,50
Salsiccia trentina aromatizzata, con polenta e funghi <small>(1-10-12)</small>	€ 17,50	Filetto di salmone* al pepe rosa e verdure al vapore <small>(4-7)</small>	€ 22,00
Cotoletta di tacchino impanata con rösti* <small>(1-3-7)</small>	€ 17,00		

## Contorni

.....

Misto di funghi trifolati <small>(1)</small>	€ 9,00	Polenta <small>(1)</small>	€ 4,50
Patate dippers* <small>(1)</small>	€ 5,50	Insalata mista	€ 7,50
Patate rösti* <small>(1)</small>	€ 5,50		

## Dessert

.....

Strudel di mele con salsa vaniglia <small>(1-3-7-8)</small>	€ 5,50	Tiramisù <small>(1-3-7)</small>	€ 5,50
Torta lamponi e ricotta* <small>(1-3-7-8)</small>	€ 5,50	Yogurt magro con frutti di bosco o miele e noci <small>(7-8)</small>	€ 5,50
Torta cioccolato e panna* <small>(1-3-7-8)</small>	€ 5,50	Bavarese al bombardino <small>(7)</small>	€ 5,50
Panna cotta con frutti di bosco <small>(7)</small>	€ 5,50		

## Lista allergeni

.....

LISTA ALLERGENI CONTENUTI (ANCHE IN TRACCE) NEI NOSTRI PIATTI,  
SONO INDICATI NEL MENÙ SOTTO A OGNI PIATTO:

- 1) **CEREALI** contenenti **GLUTINE** come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di sesamo
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale.
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

**È RESPONSABILITÀ DEL CLIENTE AVVISARE COMUNQUE IL PERSONALE DI SALA IN CASO DI INTOLLERANZE E ALLERGIE VERSO QUALSIASI SOSTANZA.**