



RIFUGIO CONTRIN

DOLOMITI - MARMOLADA



Menù

La storia



Il 28 luglio 1897, nell'alta Val Contrin, ai piedi della Marmolada, veniva inaugurata la "Contrinhaus", un rifugio alpino, bello e robusto, voluto dalla sezione di Norimberga "D.u.O. Alpenverein".

Distrutto il 6 settembre 1915 dagli Alpini, con alcuni ben assestati colpi di artiglieria sparati dal passo S. Pellegrino, il rifugio venne riedificato, più ampio e solido e reinaugurato il 15 luglio 1923.

A ricostruirlo furono gli Alpini in congedo dell'Associazione Nazionale Alpini (A.N.A.), che lo avevano ricevuto in donazione nel 1921 dalla Società Alpinisti Tridentini (S.A.T.) di Trento.

Il rifugio venne arricchito nel 1929, con un nuovo edificio intitolato alla M.O. Efrem Reatto. e nobilitato, poco dopo, con una graziosa ed elegante cappelletto dedicata ai caduti della montagna.

Oggi il Rifugio Contrin (di proprietà dell'A.N.A. e gestito, dal 1974, dalla famiglia De Bertol Giorgio) costituisce una magnifica realtà di uno dei più maestosi ed incontaminati angoli d'alta montagna che la benevolenza del creatore ci ha voluto concedere.

Nella stagione estiva viene frequentato da migliaia di appassionati della montagna, alpini in congedo e non, che lo risalgono partendo da Alba di Canazei, per immergersi nella purezza smeraldina delle abetaie che lo circondano al cospetto di alcune tra le più imponenti "cattedrali" di roccia delle Dolomiti.

Il 100° anno di vita della "Città degli Alpini", com'era affettuosamente chiamato in passato il Rifugio Contrin, è stato ricordato nel giugno 1997, con una grande cerimonia a cui hanno preso parte le maggiori autorità militari e non del paese.

Le Camere



Dopo la ristrutturazione del 2007 il rifugio Contrin dispone di una decina di camere con lenzuola e servizi privati dotate di riscaldamento centralizzato, bagno con doccia e acqua calda.

Per coloro che intendono soggiornare qualche giorno in più viene messo a disposizione un servizio tv che reca un po' di relax ai nostri ospiti nei giorni più uggiosi.



Bevande

Caffè espresso	€ 1,80
Caffè orzo / decaffeinato	€ 2,20
Caffè corretto	€ 2,30
Cappuccino	€ 3,00
Cioccolata calda	€ 4,00
Cioccolata calda con panna	€ 5,00
The	€ 2,50
Bibita piccola (20 cl.)	€ 3,00
(coca cola, limonata, succo di sambuco, di lampone o di mela)	
Bibita grande (40 cl.)	€ 5,00
Bibite in lattina (33 cl.)	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 3,50
Birra piccola (20 cl.)	€ 3,00
Birra grande (40 cl.)	€ 5,50
Birra “Weissbier” (30 cl.)	€ 4,00
Birra “Weissbier” (50 cl.)	€ 6,50
Acqua minerale (0,5 l)	€ 2,00
Acqua minerale (1 l)	€ 3,00
Vino (0,25 l)	€ 5,00
Vino (0,5 l)	€ 9,00
Vino (1 l)	€ 16,00

Grappe

Liquori di montagna	€ 6,00
(al fieno, di camilla, al cirmolo, barricata, morbida, 18 lune, tradizionale, monovitigno)	
Grappa aromatizzata alle erbe	€ 6,00
(ortica, mugo, ginepro, ruta, asperula)	
Amari	€ 5,00

Antipasti

Tagliere di speck [1, 3, 11] € 14,00
Speckbrettl

Piatto misto freddo (affettati e formaggi) [1, 3, 7, 11] . € 16,00
Gemischte kalte Platte (Aufschnitt und Käse)

Formaggi misti di malga [1, 7, 11] € 14,00
(con formaggi del caseificio di Fassa)

Gemischte Käseplatte (mit Käse aus Molkerei Fassa)

Primi piatti

Tortelli di selvaggina al burro fuso [1, 3, 7] € 14,00
Wildfleisch Tortelli mit geschm. Butter

Tagliatelle al capriolo [1, 3, 7]..... € 15,00
Bandnudeln mit Reh

Spaghetti al pomodoro o ragù [1, 3, 9] € 10,00
Spaghetti mit Tomatensauce oder Ragout

Minestrone di verdura [9] € 8,00
Gemüsesuppe

Minestrone di verdura con würstel [7, 9, 10] € 13,00
Gemüsesuppe mit Würstel

Canederli di speck in brodo [1, 3, 7]..... € 13,00
Speckknödel-Suppe

Canederli di speck al burro fuso [1, 3, 7] € 15,00
Speckknödel mit geschmolzener Butter



Secondi piatti

Polenta con funghi e formaggio [7] € 15,00
Polenta mit Pilzen und Käse

Piatto della casa [1, 7]..... € 22,00
(polenta, funghi, salsiccia, formaggio, capriolo, speck)
Hausplatte (Polenta, Pilze, Bratwurst, Käse, Reh, Speck)

Piatto del “Malgaro” [7] € 19,00
(polenta, formaggio fuso, salsiccia e crauti)
„Malgaro“ Platte (Polenta, geschm. Käse, Bratwurst, Sauerkraut)

Piatto del “Rifugio Contrin” [1, 3, 7]..... € 19,00
(patate, canederlo, goulasch, salsiccia e cappucci)
„Rif. Contrin“ Platte (Kartoffeln, Knödel, Gulasch, Bratwurst, Sauerkraut)

Tagliata di manzo (senza contorni) € 22,00
Rindfleisch Steak (ohne Beilagen)

Cotoletta alla milanese (senza contorni) [1, 3] € 13,00
Wiener Schnitzel (ohne Beilagen)

Uova al burro con patate e speck [3, 7]..... € 15,00
Spiegeleier mit Kartoffeln und Speck



Contorni

Patate saltate [5, 7] € 6,00
Röstkartoffeln

Patate fritte [1, 5] € 6,00
Pommes Frites

Insalatona [3, 4, 7] € 14,00
(mozzarella, tonno, uovo, carote, verde, radicchio, mais)

Gemischter Salat
(Mozzarella, Thunfisch, Ei, Karotte, grüner Salat,
Radicchio, Mais)

Dessert

Strudel di mele [1, 3, 7] € 6,00
Apfelstrudel

Dolce del giorno [1, 3, 7, 8] € 6,00
Nachtisch des Tages

Yogurt con frutti di bosco [7] € 6,00
Joghurt mit Waldfrüchten

Yogurt con miele e noci [7, 8] € 6,00
Joghurt mit Honig und Nüssen

Coperto | Gedeck: € 2,00

Allergeni | Allergenen | Allergens

1. Glutine | Gluten | Gluten
2. Crostacei | Krebstiere | Crustaceans
3. Uova | Eier | Eggs
4. Pesce | Fisch | Fish
5. Arachidi | Erdnüsse | Peanuts
6. Soia | Soja | Soy
7. Latticini | Milchprodukte | Milk products
8. Frutta a guscio | Schalenfrüchte | Tree nuts
9. Sedano | Sellerie | Celery
10. Senape | Senf | Mustard
11. Sesamo | Sesam | Sesame
12. Solfiti | Sulfite | Sulohites
13. Lupini | Lupinen | Lupins
14. Molluschi | Weichtiere | Molluscs

