

BAR

ACQUA MINERALE 0,5/1 LT <i>Bottle mineral water 0,5/1 lt</i>	€ 1,5/2,5
BIBITE IN LATTINA <i>Sodas</i>	€ 3
CAFFÈ	€ 1,3
CAPPUCCINO / CAFFÈ CORRETTO	€ 2
CIOCCOLATA CALDA <i>Hot chocolate</i>	€ 3
THÈ/INFUSI <i>Hot tea</i>	€ 2,5
SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruit juices</i>	€ 3
APFELSHOERLE 0,4 LT	€ 3,5
SKIWASSER 0,4 LT	€ 4
PURO - SCIROPPO NATURALE <i>zenzero&limone/sambuco natural syrup (elderflower/ginger&lemon)</i>	€ 4
CRODINO/GINGERINO/ACQUA TONICA	€ 2,5
VINO DELLA CASA/HOUSE WINE <i>Vino Cabernet - Stradalta</i>	
BICCHIERE/GLASS	€ 2
1/4 L	€ 3,5
1/2 LT	€ 6
1 LT	€ 10
ALLA MESCITA	€ 4 / 8
BIRRA / BEER <i>Moretti baffo oro</i>	
0,25 LT	€ 3
0,5 LT	€ 5,5
1,5 LT	€ 15
Ichnusa non filtrata	
0,25 LT	€ 3
0,5 LT	€ 5,5
Menabrea	
ROSSA / RED BOTT. 33 CL	€ 4
Aynger weizen	
BOTT. 0,5 LT	€ 6
CALICE PROSECCO <i>extra brut DOCG Clara C</i>	€ 3,5
SPRITZ APEROL / CAMPARI	€ 4
VIN BRULÈ	€ 3,5
BOMBARDINO	€ 4
VOV / PUNCH	€ 3,5
AMARI	€ 3,5 / 7
GRAPPE	€ 3,5 / 7



RIFUGIO ANGELO DIBONA m 2083

Località Vallon Tofana - Cortina d'Ampezzo (BL)
+39 0436 860294 | +39 333 1434408 | rifugiodibona@gmail.com |
WiFi: username: dibona, password: rifugio

PER INIZIARE | STARTERS

PIATTO DI SALUMI & FORMAGGI ^{1,7,5} <i>Speck, salami & cheese plate</i>	€ 13
LA MONTANARA ⁷ <i>insalata, speck, pomodoro, grana a scaglie / salad, speck, tomatoes, grana cheese</i>	€ 8,5
LA DIETETICA ^{4,7} <i>insalata, tonno, pomodoro, olive, form. Dobbiano / salad, tuna fish, olives, tomatoes, cheese</i>	€ 8,5
INVOLTINI DI SPECK E FORMAGGIO FRESCO CON STRUDEL SALATO (PERE, NOCI, TALEGGIO & RADICCHIO) ^{1,3,5,7,8} <i>Speck & fresh cheese rolls with pears, walnuts, taleggio & radicchio</i>	€ 11

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

CASUNZIEI ALLE RAPE ROSSE ^{1,3,7,11}	€ 14
TAGLIOLINI AL MIRTILLO, MASCARPONE E SPECK ^{1,3,7} <i>Tagliolini with blueberries, mascarpone cheese & speck</i>	€ 14
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CERVO ^{1,3,7} <i>Venison ragu tagliatelle</i>	€ 14
GARGANELLI SALSICCIA & RADICCHIO ^{1,3,7} <i>Garganelli with sausage and radicchio</i>	€ 12,5
TORTELLONI AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI ^{1,3,7}	€ 13,5
MINISTRA DEL GIORNO ^{1,3,5,7,9} <i>Daily soup</i>	€ 8/10
BIS DI PRIMI (MIN. 2 PERS.) <i>Mix of 2 pasta dishes (min. 2 pers.)</i>	CAD./EACH € 18
PASTA AL POMODORO / RAGÙ <i>Tomato/ragu pasta</i>	€ 9

SECONDI PIATTI | SECOND COURSES

CUBEROLL DI MANZO IRLANDESE (CONTROFILETTO) CON PATATE ALL'AMPEZZANA E VERDURE ALLA GRIGLIA ⁵ € 29 <i>Boneless Cube-Roll steak with ampezzana potatoes & grilled veggies</i>	€ 29
GOLASH DI VITELLO CON POLENTA ¹ <i>Veal goulash (spicy) & polenta</i>	€ 19
FILETTO DI MAIALE NELLO SPECK CON PATATE ALL'AMPEZZANA ⁵ <i>Speck-rolled Pork fillet with ampezzana potatoes</i>	€ 17
UOVA ALLO SPECK & PATATE ALL'AMPEZZANA ^{3,7,5} <i>Fried eggs & speck with ampezzana potatoes</i>	€ 11
BRACIOLA DI VITELLO & VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Veal chop & grilled veggies</i>	€ 20
POLENTA, FORMAGGIO FUSO, FUNGHI & SALSICCIA ^{3,7,5} <i>Polenta, melted cheese, mushrooms & sausage</i>	€ 18
TAGLIATA DI CERVO CON PATATE ALL'AMPEZZANA, RADICCHIO IN AGRODOLCE E UVA ⁵ <i>venison fillet with ampezzana potatoes, sweet and sour radicchio & grapes</i>	€ 29

CONTORNI | SIDES

PATATE SALTATE/ALL'AMPEZZANA ⁵ <i>Roasted "Ampezzana" potatoes</i>	€ 5/6
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 6
INSALATA MISTA	€ 5
FUNGHI	€ 6
POLENTA	€ 2

DOLCI | DESSERTS

STRUDEL DI MELE ^{1,8,7,3} <i>Apple strudel</i>	€ 6
SACHER AL CIOCCOLATO ^{1,8,7,3} <i>Chocolate cake (sacher)</i>	€ 6
TORTA CIOCCOLATO & PERE ^{1,8,7,3} <i>Chocolate & pears cake</i>	€ 6
TORTA ALLA RICOTTA ^{1,8,7,3} <i>Cheese cake</i>	€ 6
GELATO ALLA CREMA & LAMPONI CALDI ^{1,8,7,3} <i>Vanilla ice-cream & hot raspberries</i>	€ 6
TORTA AL GRANO SARACENO ^{1,8,7,3} <i>Buckwheat cake</i>	€ 6
AFFOGATO AL CAFFÈ <i>Coffee drowned ice cream</i>	€ 3,5
AGGIUNTA PALLINA DI GELATO <i>added scoop of ice cream</i>	+ € 1
MARSALA REVOLUTION (DESSERT+BICCHIERE/GLASS)	€ 7

UNCLE JOSEPH

Da abbinare alla Sacher, alla Torta Cioccolato e Pere e alla Torta al Grano Saraceno.

BIP BENJAMIN

Da Abbinare allo Strudel e alla Torta alla Ricotta



COPERTO <i>Cover charge</i>	€ 2
VEGETARIANO / VEGETARIAN	
MEZZA PENSIONE <i>Half-board</i>	€ 70
BED & BREAKFAST	€ 45
NON SI FANNO CONTI SEPARATI NO SEPARATE CHECKS	



RIFUGIO ANGELO DIBONA

m 2083

Località Vallon Tofana - Cortina d'Ampezzo (BL)

+39 0436 860294 | +39 333 1434408 | rifugiodibona@gmail.com |  

WiFi: **username: dibona, password: rifugio**

LISTA VINI | WINE LIST

PROSECCO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT DOCG	CLARA C	VENETO	€ 20
PROSECCO BOSCO DI GICA BRUT DOCG	ADAMI	VENETO	€ 25

METODO CLASSICO

TRENTO DOC BRUT	CANTINA D' ISERA	TRENTINO	€ 45
FRANCIACORTA ESUS BLANC DE BLANCS DOCG	LE MARCHESINE	LOMBARDIA	€ 60
CHAMPAGNE ENFANT DE LA MONTAGNE	BERTRAND DELESPIERRE	FRANCIA	€ 85

VINI BIANCHI

LUGANA DOC	CÀ DEI FRATI	VENETO	€ 30
ROERO ARNEIS PERDAUDIN DOCG	AZ AG NEGRO	PIEMONTE	€ 35
MULLER THURGAU AL+MA 200	MASO MARTIS	TRENTINO	€ 38
RIESLING GÖNNHEIMER	EYMANN	PALATINATO (GE)	€ 38

VINI ROSSI



VALPOLICELLA DOC	COTTINI	VENETO	€ 20
AMARONE COSTASERA DOCG	MASI	VENETO	€ 80
PINOT NERO DOC	ANDRIAN	ALTO ADIGE	€ 35
GSCHEIER SCHIAVA VECCHIE VIGNE	GIRLAN	ALTO ADIGE	€ 35
BROLO DI CAMPOFIORIN	MASI	VENETO	€ 45
LAGREIN RISERVA	GARLOTTO	ALTO ADIGE	€ 40
PINOT NERO DOC RISERVA FLORA	GIRLAN	ALTO ADIGE	€ 60
GNOMÈ - GAMARET - FELTRE (BL)	PIAN DELLE VETTE	VENETO	€ 35



RIFUGIO ANGELO DIBONA

m 2083

Località Vallon Tofana - Cortina d'Ampezzo (BL)

+39 0436 860294 | +39 333 1434408 | rifugiodibona@gmail.com |  

WiFi: **username: dibona, password: rifugio**

BIRRE ARTIGIANALI | CRAFT BEERS

BIRRIFICIO LZO (CONEGLIANO)



RIOT ALE - CALIFORNIA IPA

33CL. € 6

Moderna interpretazione dello stile IPA. Corpo esile, costruito prevalentemente su malti pils, così da valorizzare le note fruttate dell'abbondante luppolatura. Colore Dorato carico e profumi di Pompelmo, passion fruit e lime. Gradazione alcolica 5,6 % vol



BAAL - RED ALE

33CL. € 6

Birra dal colore intenso, dove gli aromi dei cinque malti utilizzati e del tradizionale lievito conferiscono una forte intensità olfattiva e sentori di tostatura. Note che ricordano il pane e il caramello, accompagnate dalla nobile luppolatura che permane in bocca. Gradazione alcolica 6,4 % vol



RUSTY - WEE HEAVY

33CL. € 6

Birra dal colore ramato, nella quale a farla da protagonista è la dolcezza del malto, che ricorda soprattutto il caramello. La bevuta è appagante e bilanciata da un finale torbato, che la rende equilibrata. Gradazione alcolica 8 % vol

ANTIKORPO BREWING - SGONICO (TRIESTE)



GROMMET-GLUTEN FREE KELLER PILS

40CL. € 6

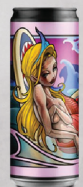
Birra a bassa fermentazione dal colore dorato carico, solletica il naso con un buon equilibrio e un intrigante sinergia tra il panificato chiaro dei malti e il carattere erbaceo e leggermente balsamico dei luppoli. In bocca la dolcezza della componente maltata lascia poi spazio ad un amaro erbaceo deciso. Gradazione alcolica 4,8% vol.



IMPACT ZONE-PACIFIC PALE ALE

40CL. € 6

Birra ad alta fermentazione in stile americano, di colore dorato chiaro, opalescente. Il bouquet presenta una sinergia tra sentori agrumati di mandarino e arancia e più calde evocazioni tropicali, con il passion fruit in prima fila. Nel finale amaro morbido, spunta un tocco di bergamotto. Gradazione alcolica 5% vol.



WAHINE - GLUTEN FREE BLANCHE WITH PINK GRAPEFRUIT

40CL. € 6

Birra ad alta fermentazione morbida e setosa con l'accento rustico dato dall'aggiunta di segale. L'olfatto viene stuzzicato da un rinfrescante caleidoscopio di aromi agrumati e speziati, al palato lascia un finale sinuoso e un retrofatto in cui tornano pompelmo e coriandolo. Gradazione alcolica 5,1 % vol