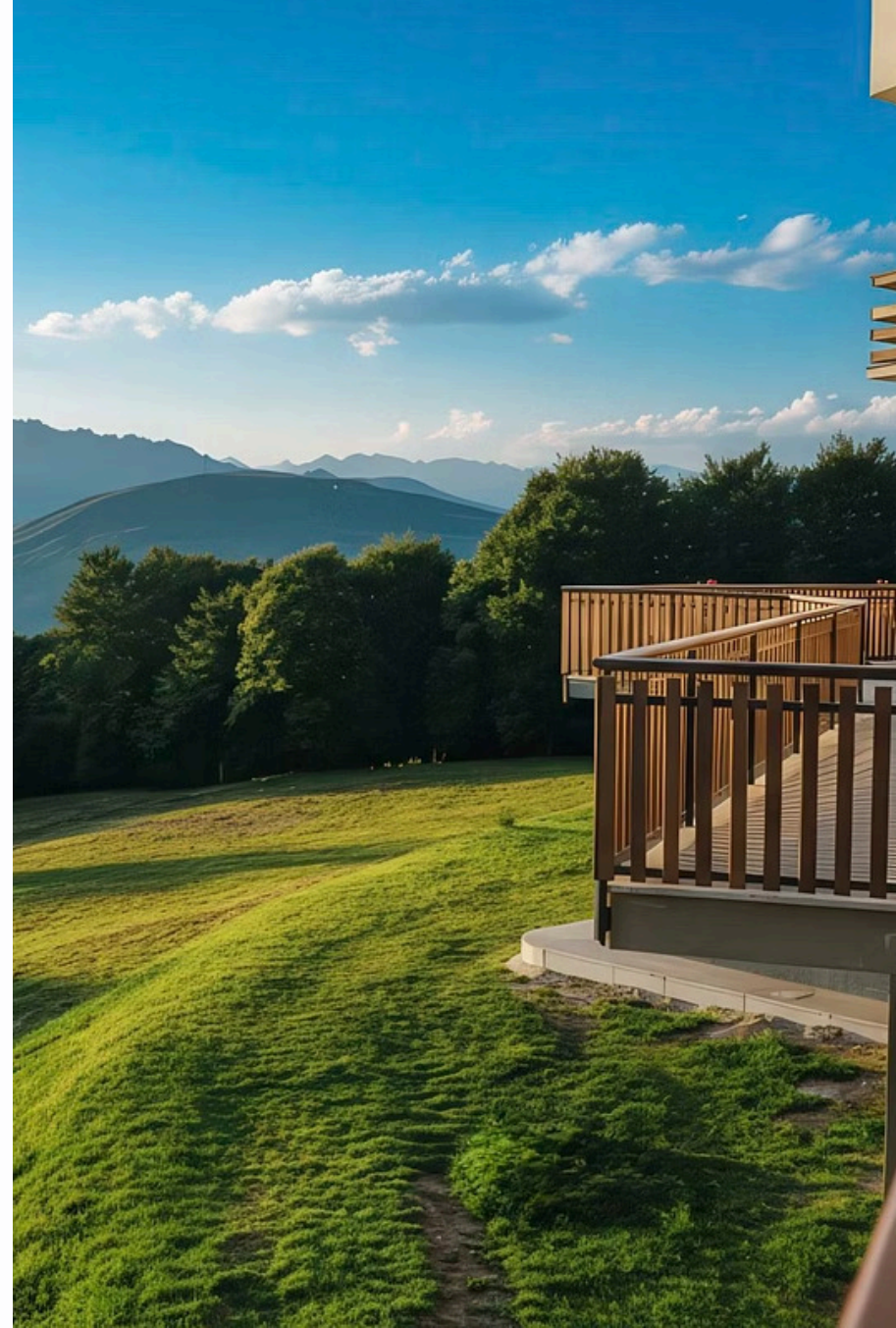


Rifugio Campiglio

La storia di due fratelli



Due Fratelli, Una Passione

Questa è la storia di due fratelli uniti da una passione che profuma di casa e di mondo: la cucina, la natura, il viaggio. Dalle nebbie lente delle pianure dell'Emilia-Romagna ai silenzi dell'Europa centrale, dalle acque cristalline dei Caraibi al respiro infinito del Canada, fino ad arrivare al lontano oriente delle coste Thailandesi.

Chilometri percorsi con gli occhi aperti e le mani sporche di farina, spezie, sale. Nei mercati del mondo hanno ascoltato voci, assaggiato storie, raccolto profumi antichi, portandoli con sé come si fa con i ricordi più veri.





Un Rifugio di Legno e Luce

Oggi quel viaggio li ha condotti qui. In questo rifugio di legno e luce. In questo piccolo angolo di paradiso, dove il tempo rallenta e il fuoco scalda. Qui vogliono raccontarvi la loro vita attraverso i piatti, i sapori, le stagioni. Un viaggio da condividere, da assaporare con calma.

Benvenuti al Rifugio Campiglio. Benvenuti dai Fratelli Pasi.

△ I TAGLIERI

Le Montagne Parlano Piano

Le montagne parlano piano. Lo fanno attraverso il profumo del legno, dell'erba tagliata, del fumo che sale lento. I nostri taglieri nascono qui. Da pascoli alti e stalle piccole, da mani che lavorano con rispetto e tempo.

Salumi stagionati nell'aria buona, dove il freddo asciuga e il silenzio conserva. Formaggi d'alpeggio che raccontano il latte, le stagioni, la pazienza dell'attesa. Sono prodotti scelti uno a uno, figli di una semplicità vera: quella che non ha bisogno di alzare la voce.



Sapori Autentici della Montagna

Ogni fetta è un viaggio breve ma intenso: la dolcezza del latte, la sapidità della montagna, il carattere del fieno e delle cantine di pietra. Sapori netti, autentici, senza fretta.

1

Dal Pascolo

Salumi stagionati nell'aria pura delle montagne, dove ogni fetta racconta la pazienza dell'attesa

2

Dall'Alpeggio

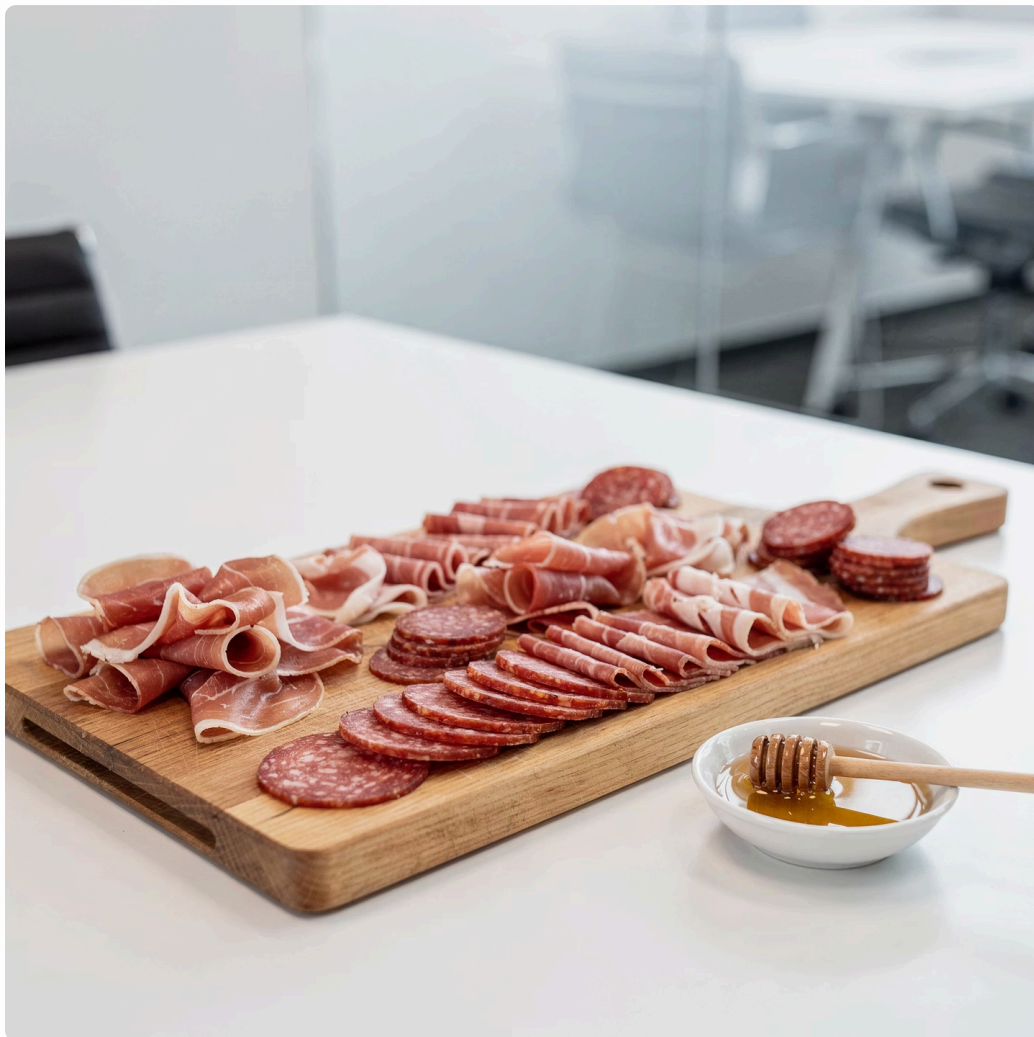
Formaggi che portano con sé il profumo del latte fresco e delle stagioni che cambiano

3

Dal Territorio

Miele e composte di frutta che completano ogni assaggio con dolcezza naturale

I Nostri Taglieri



Tagliere di Salumi Misti

Accompagnato da miele e
composte di frutta

Euro 15,00

Tagliere di Formaggi Misti

Accompagnati da miele e
composte di frutta

Euro 15,00

Vi invitiamo a spezzare il pane, a condividere il tagliere, a respirare questi profumi antichi prima ancora di assaggiarli. A versare un bicchiere e lasciare che la chiacchiera nasca da sola. Perché da qui comincia tutto. Dal gesto più semplice. Dal sapore più vero.



 LE PASTE FRESCHE

Dalla Tradizione Emiliana

Le nostre paste fresche nascono lontano da qui, nelle cucine dell'Emilia, dove la tradizione non è una parola... ma un gesto che si ripete da generazioni.
Farina. Uova. Tempo.

Il Gesto della Sfoglia

Una sfoglia ruvida, lavorata a mano come si faceva una volta, con pazienza e rispetto. Il mattarello che canta sul legno, le mani che sanno già cosa fare, senza bisogno di spiegare.

Ogni formato racconta una storia semplice e sincera: ripieni ricchi ma equilibrati, sughi che accompagnano senza coprire, sapori pieni, riconoscibili, rassicuranti.

Dalle cucine dell'Emilia a questo rifugio tra le montagne, portiamo con noi il calore della casa e lo affidiamo al silenzio dell'altitudine. Qui la tradizione non cambia strada: si ferma, riposa, e trova un nuovo modo di essere condivisa.



Le Nostre Paste Fresche

1

Tagliatelle Fresche
Emiliane

Con Ragù alla Bolognese

Euro 14,00

2

Gnocchi di Polenta al
Cuore d'Alpe

Burro e salvia

Euro 12,00

3

Gnocchi di Polenta del
Bosco

Salsiccia e Funghi

Euro 12,00

4

Gnocchi di Ricotta
"Freschezza"

Pomodorini freschi, Julienne di
Mozzarella, Basilico - Tutto a
crudo per esaltare la
freschezza

Euro 12,00

Perché anche quassù, tra legno e fuoco, ci sono sapori che sanno di famiglia.



I RISOTTI

Un Piatto che Chiede Tempo

Il tempo è un
ingrediente

Il risotto non ha fretta. Noi nemmeno.



La Pazienza del Risotto



Il risotto è un piatto che chiede tempo. Va seguito, ascoltato, rispettato. Proprio come la montagna. Lo prepariamo lentamente, mescolando piano, lasciando che il riso assorba profumi e sapori senza fretta.

Brodi caldi, ingredienti di stagione, materie prime che raccontano il bosco, i pascoli, la terra umida dopo la pioggia. Ogni risotto nasce dal territorio che ci circonda: funghi, erbe, formaggi, note decise o delicate, sempre in equilibrio, sempre riconoscibili.

È un piatto che scalda le mani prima ancora dello stomaco. Che invita a fermarsi. A guardare fuori dalla finestra. Ad aspettare il momento giusto per il primo assaggio. Perché quassù, come per il risotto, le cose buone arrivano solo a chi sa aspettare.

Risotto al Vino Rosso Locale



Vino Rosso Locale

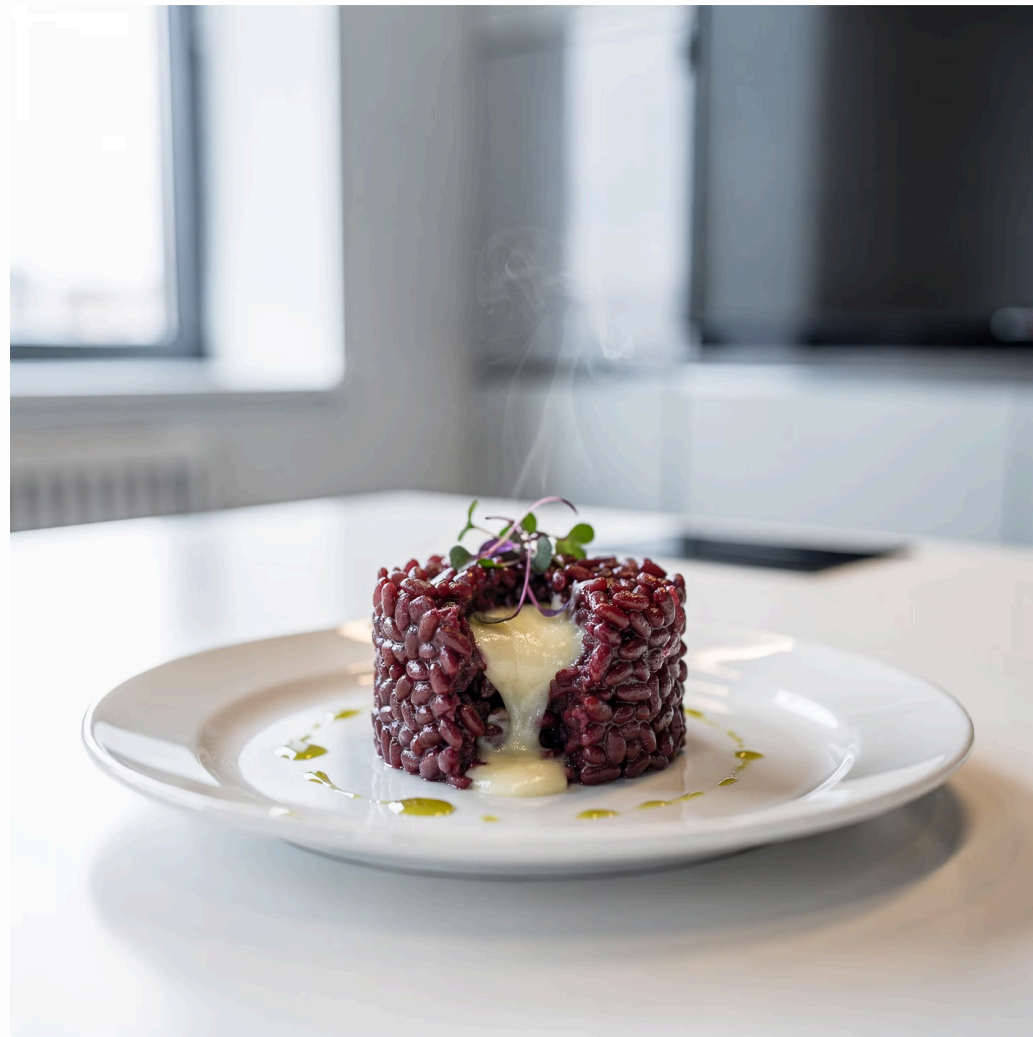
Barbera o Nebbiolo, scelto con cura per esaltare i sapori del territorio



Cuore Cremoso

Formaggio d'Alpe che si scioglie nel risotto creando una cremosità avvolgente

Euro 14,00





ZUPPE E MINISTRONE

Quando il Mondo Si Fa Pesante

Ci sono giorni in cui il mondo si fa pesante. Fuori piove, il lago diventa nero, il vento si infila tra gli alberi come un pensiero cattivo. E allora serve qualcosa che non sia solo cibo. Serve un piatto che tenga insieme il calore, il tempo e la pace.

Zuppe che Scaldano l'Anima

Le nostre zuppe nascono così: lente, vere, generose. Verdure di stagione, legumi, profumi di bosco, brodi che sobbollono senza fretta. Ricette semplici, ma con un'anima grande.

Sono quelle ciotole che si stringono tra le mani, che scaldano le dita prima ancora della bocca, che ti fanno capire una cosa sola: qui dentro si sta al sicuro.

Il Calore della Tradizione

Ogni zuppa è un abbraccio. Un momento di pace in una giornata difficile.
Un ricordo di casa che ti raggiunge anche quassù, tra le montagne.

Le Nostre Zuppe

1

Tortellini di Carne

Serviti in Brodo di Cappone

Euro 15,00

2

Zuppa d'Orzo "Rifugio Style"

Da rifugio, cremosa, profonda

Euro 12,00

3

Minestrone di Verdura "Re della Zuppa"

Il classico che non delude mai

Euro 10,00



 SECONDI DI CARNE

Piatti che Non Chiedono Spiegazioni

Ci sono piatti che non chiedono spiegazioni. Basta il profumo che arriva dalla cucina, il vapore che sale lento, il rumore della polenta che viene girata... e ti senti subito al posto giusto.

La Cucina Lenta della Montagna

Qui la cucina diventa più lenta e profonda. La carne cuoce piano, il tempo fa il suo lavoro, i sughi diventano ricchi e scuri, mentre la polenta borbotta come una storia raccontata mille volte... e mai uguale.

Sono piatti che parlano di attesa e di ritorno. Di passi stanchi che trovano ristoro. Di mani fredde che si scaldano intorno al piatto. Piatti che sanno di legno, di inverno, di fuoco acceso al momento giusto.

Carni scelte, lavorate con rispetto, cotture lunghe che rendono tutto morbido, intenso, vero. E la polenta, semplice e generosa, accompagna senza invadere: accoglie i sughi, raccoglie i sapori, completa il piatto come si accoglie un ospite atteso.



Il Tempo Si Ferma

È una cucina che non corre. Che conforta senza bisogno di stupire. Che riporta a casa anche chi è lontano.

Sedetevi. Lasciatevi servire. Fuori la montagna veglia, qui dentro il tempo si ferma. E il silenzio... quello che solo la montagna conosce... fa il resto.

Perché ci sono sapori che non seguono le mode. Seguono le stagioni. E scaldano come un fuoco acceso nel punto giusto.

Il Rifugio è anche questo.

I Nostri Secondi con Polenta



Guancette di Maiale

Cottura a bassa temperatura "ai profumi di BOSCO" con Ginepro, Porcini e Polenta cremosa

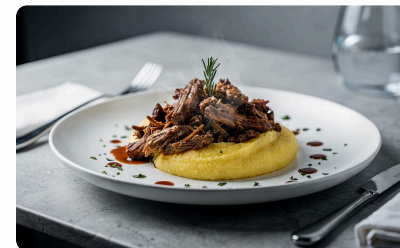
Euro 18,00



Stinco

Cottura a bassa Temperatura con Fondo di cottura & Glassa di Birra e Miele accompagnato da Polenta cremosa

Euro 18,00



Bruscitt "al Rifugio"

Bocconcini piccolissimi di manzo Battuti al Coltello, Stufati a lungo, accompagnati da Polenta cremosa

Euro 18,00



 I DESSERT

Quando la Voce Si Abbassa

I dessert arrivano quando la voce si abbassa e il tempo rallenta davvero. Quando la montagna fuori si fa silenzio e a tavola resta solo il piacere di restare ancora un po'.

Dolci Semplici e Sinceri

Sono dolci semplici, sinceri, nati dalla memoria più che dalla tecnica. Profumano di casa, di forno caldo, di cucine dove si aspettava con pazienza, di gesti ripetuti senza bisogno di pensarci.

C'è il gusto del latte, quello delle uova, la morbidezza che consola, la dolcezza mai urlata... quella che accompagna e non stanca.

Sono dolci da mangiare piano, magari con un cucchiaino condiviso, con un sorriso che arriva senza farsi notare. Il finale giusto dopo una giornata in montagna, quando il freddo resta fuori e dentro si cerca qualcosa che faccia stare bene.



I Nostri Dessert

Torta di Ricotta, Mascarpone e
Mirtilli Freschi

Con copertura di marmellata di mirtilli

Euro 5,00

Fondente Modenese

Barozzi Style con panna montata

Euro 5,00

Semifreddo al Miele di Castagno

E noci tostate

Euro 6,00

Perché a volte il dessert non è la fine. È solo un modo gentile per dire: *"resta ancora un momento."*

Il viaggio si conclude così. Con dolcezza.

Menù Bimbi

Piccoli, felici, al caldo

Qui i bambini devono stare bene. Piatti semplici, porzioni giuste, sapori veri. Perché anche loro, in montagna, meritano il loro momento.





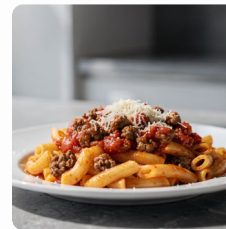
Primi per Bambini



Pasta al Pomodoro

Sugo semplice e buono,
come a casa

Euro 8,00



Pasta al Ragù

Ragù lento e profumato,
versione "bimbi"

Euro 8,00



Pasta Burro e
Parmigiano

Calda, morbida,
rassicurante

Euro 8,00



Secondi per Bambini

Cotoletta di Pollo con
Patatine

Crocante fuori, morbida dentro

Euro 10,00

Scaloppina con
Prosciutto Cotto e
Formaggio

Con verdure

Euro 10,00

Polenta e Formaggio

Polenta calda con formaggio filante: rifugio puro

Euro 8,00



Contorni e Dolci per Bambini

Contorni

- Patatine fritte - **Euro 4,00**
- Verdure al vapore - **Euro 4,00**
- Polenta - **Euro 4,00**

Dolce

Gelato - **Euro 3,00**

oppure

Fetta di torta del giorno - **Euro 3,00**

(se c'è... è ancora più bello)



Menù Vegetariano Rifugio Style

Ci sono piatti che non hanno bisogno di carne per essere completi. Hanno bisogno di tempo, di stagioni, di mani pazienti. Di verdure scelte bene, di forno caldo, di profumi veri.

Un Modo Diverso di Stare a Tavola



Questo menù nasce così: semplice, generoso, rassicurante. Un modo diverso di stare a tavola, dove la montagna si racconta con il verde dei campi, con la cremosità della ricotta, con la dolcezza lenta di una gratinatura fatta come si deve.

Qui dentro non si corre. Si mangia piano. E ci si sente bene.



Antipasto Vegetariano

Piccola Parmigiana di Verdure

Euro 8,00

Strati morbidi di verdure di stagione, pomodoro profumato, basilico e formaggio filante. Un piatto caldo, pieno, che sa di casa.





Primo Vegetariano



Crespelle Ripiene di Ricotta e Spinaci

Euro 14,00

Crespelle sottili, ripieno cremoso e delicato, gratinate al forno con besciamella leggera e Parmigiano. Comfort puro, da rifugio.

Secondo Vegetariano

Polenta e Funghi del Bosco

Euro 16,00

Polenta calda e morbida, funghi saltati con burro, aglio e profumi di montagna. Un piatto semplice, ma pieno. Quello che quando fuori piove... ti rimette in ordine.



Dessert Vegetariani

Torta Cremosa Ricotta e Mirtilli Glassata

Morbida, fresca, con copertura lucida di marmellata ai mirtilli. Un finale gentile.

Euro 5,00


oppure

Semifreddo al Miele e Noci

Dolce elegante e montanaro, con il profumo buono dell'altitudine.

Euro 6,00



 FILOSOFIA

Il Menù Segue la Montagna

Qui il menù non è una promessa scritta per sempre. È un respiro. Cambia con il vento, con le stagioni, con ciò che la terra decide di offrire.

La Cucina che Ascolta

Ci sono settimane in cui arrivano funghi che profumano di bosco, altre in cui il forno chiede pane caldo e cose lente, altre ancora in cui basta un'idea, un ricordo, una pentola sul fuoco per far nascere un piatto nuovo.

Lo Chef Devis cucina così: ascoltando il momento, rispettando la materia, lasciando spazio alla creatività e alla verità dei sapori.

Il Rifugio è Vivo

Ogni volta che tornate, può raccontarvi qualcosa di diverso. Per scoprire le proposte della settimana... basta venirci a trovare.

Intolleranze, Allergie e Richieste Alimentari



La vostra sicurezza viene prima di tutto. Per qualsiasi intolleranza alimentare, allergia o esigenza particolare, il nostro staff è a completa disposizione.

Vi chiediamo gentilmente di comunicarlo prima dell'ordine: faremo il possibile per proporvi alternative e adattare i piatti, con attenzione e rispetto.



Il Vino Racconta

Il vino, qui, non accompagna soltanto. Racconta.



Vini Sinceri

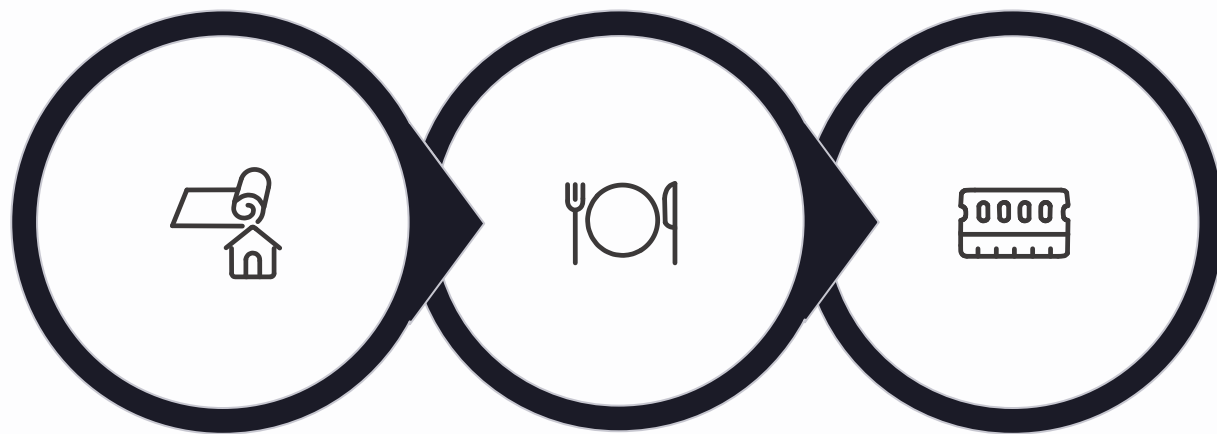
Racconta colline, vigne battute dal vento, mani che raccolgono, cantine che sanno aspettare. Abbiamo scelto vini sinceri, capaci di dialogare con i piatti e con il momento che state vivendo.

Vini da bere con calma, da versare senza fretta, da condividere come si fa tra amici.



Perché un buon bicchiere, in rifugio, non serve a brindare. Serve a fermarsi.

L'Esperienza del Rifugio



Arrivo

Cena

Partenza

Dalla cucina al bicchiere, dal fuoco al silenzio. Ogni momento al Rifugio Campiglio è pensato per farvi sentire a casa, lontano da casa.

I Valori del Rifugio



Tempo

Qui il tempo rallenta. Ogni piatto chiede pazienza, ogni momento merita di essere vissuto senza fretta.



Calore

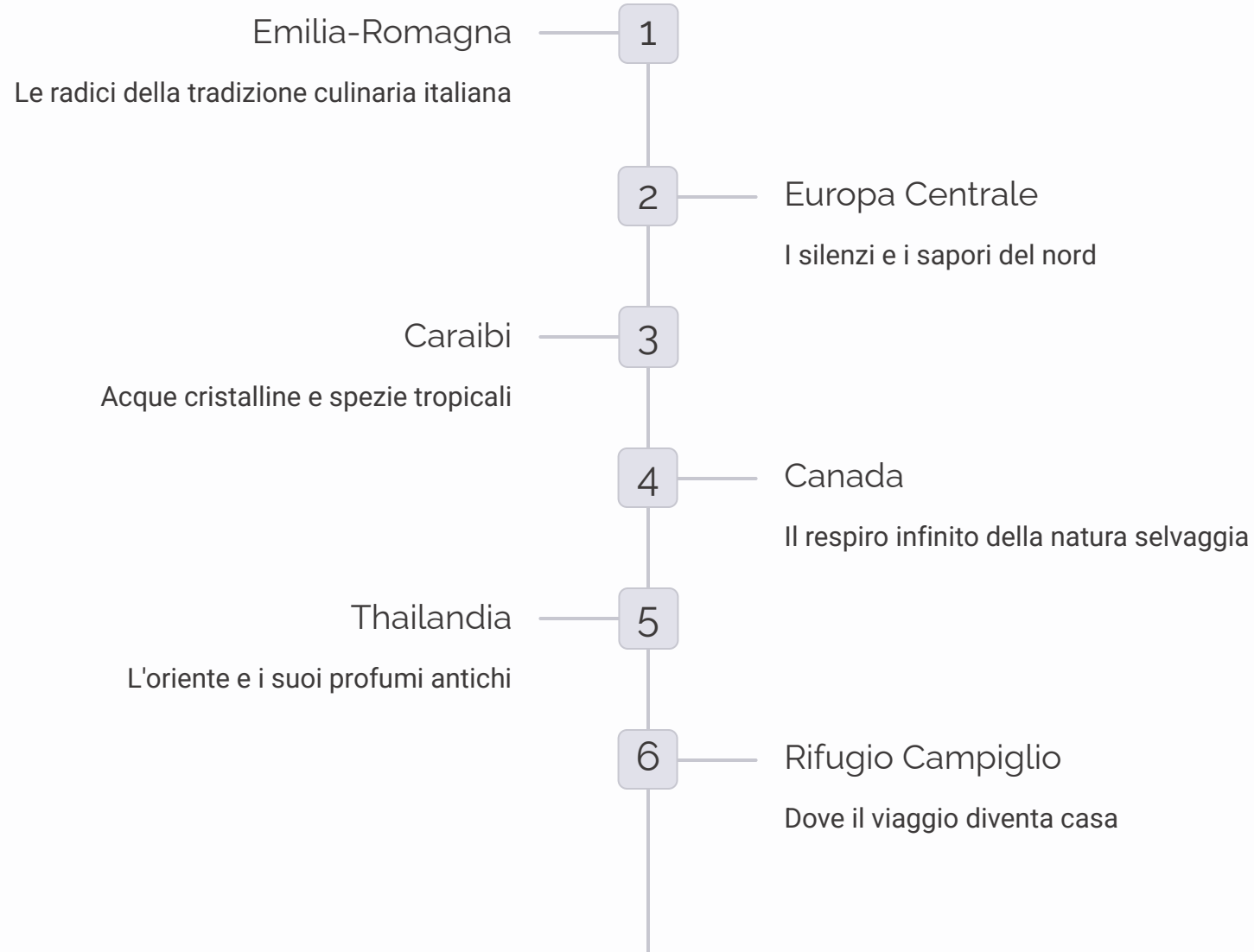
Il calore del fuoco, della cucina, dell'accoglienza. Un rifugio vero per chi cerca riparo dalla frenesia.



Autenticità

Sapori veri, ingredienti scelti, tradizioni rispettate. Niente effetti speciali, solo sostanza.

Il Viaggio dei Fratelli Pasi



La Filosofia della Cucina

01

Scegliere

Ingredienti del territorio, selezionati con cura e rispetto

02

Ascoltare

Le stagioni, la materia, il momento giusto

03

Lavorare

Con pazienza, seguendo la tradizione e l'istinto

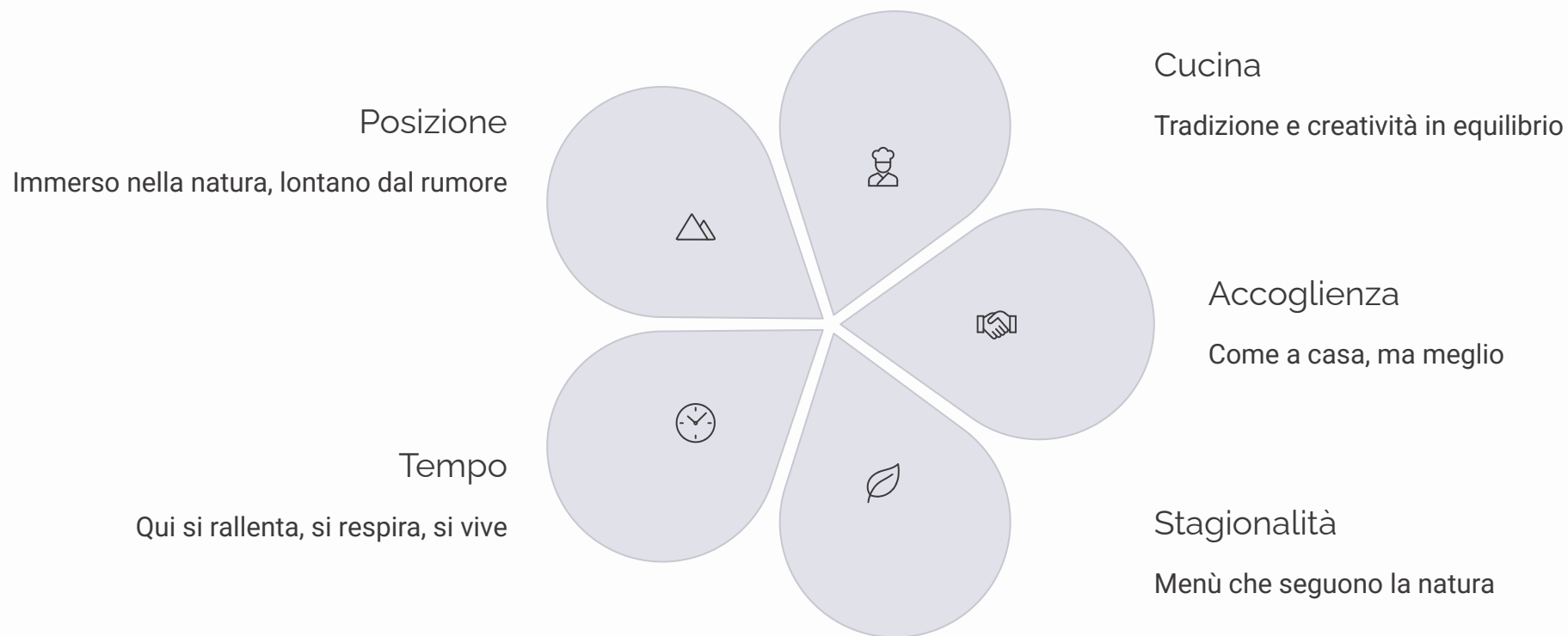
04

Condividere

Portare in tavola storie, sapori, emozioni



Cosa Rende Speciale il Rifugio



Un Invito a Fermarsi

Grazie per esservi fermati con noi. Qui non troverete effetti speciali. Troverete tempo, calore e sapori veri.



Se Vi Sentirete a Casa

Se, anche solo per un momento, vi sentirete a casa, allora avremo fatto bene il nostro lavoro.

Questo è il nostro augurio. Questo è il nostro impegno. Questo è ciò che Diego e Devis hanno costruito con passione, viaggio dopo viaggio, piatto dopo piatto.

Un rifugio dove il tempo rallenta, dove i sapori raccontano storie, dove ogni ospite diventa parte di una famiglia più grande.





Benvenuti al Rifugio Campiglio

Diego e Devis

Vi aspettiamo.