



BIOCH é na parora liada ala vila de Biei, da súa pert liada al cognom Willeit. Ala basa de Biei, Bioch y de Plaiönn (a la lla) é la parora celtica "bilía", che oró dí "ciüch". Tl ladin s'àra trasformé te "bia", denant che morí fora. Chèsta parora "bia" é gnüda colegada cun le sufis -ETUM (= lad. El) = Biei = post da ciüc y cun le sufis UCCU (= lad. OC) = Bioch. Le significat é ince plü o manco "post da ciüc" (= desmostra che al se trata de n post che é gnü runcé)  
Tla Val Badia unse 4 posc che á inom Bioch: un a San Martin (le su, olache al é storicamënter ince ciases) y 3 tl'Alta Badia, un de chi olache nos un la Ütia de Bioch.

Giulan a Univ. Prof. Dr. Paul Videsott  
y Dr. Daria Valentin

---

**IT** L'origine del nome BIOCH è legata alla „vila“ di „Biei“ e quest'ultima dal cognome „Willeit“. La base di questa parola è gallica \*bilía il che vuol dire ceppo – Bioch é un posto nel quale una volta c'erano tanti ceppi.

---

**DE** Der Name BIOCH stammt vom Weiler "Biei", dieser vom Nachnamen "Willeit". Die Basis dieses Wortes stammt aus dem Gallischem "\*bilía" und dies bedeutet Baumstumpf.  
Bioch ist ein Ort wo früher viele Baumstümpfe sich befanden.

---

**EN** The name "Bioch" hailes from the hamlet "biei" in Alta Badia. The basis of this word is from the old Gallic "bilía" which means tree stump. Bioch is a location where , in the mists of history, there were once many tree stumps.



#rifugiobioch | @rifugiobioch | www.bioch.it | Lounge Bioch Spotify

# EDITION 2020



**ITA:** Paesaggi incantati, coperti da un candido manto nevoso nel cuore delle Dolomiti Patrimonio mondiale UNESCO. Eccellenze culinarie a base dei migliori prodotti italiani, degustate sulle piste del comprensorio. Nove cuori di altrettanti Chef stellati che battono forte per l'Alta Badia. Sciare con gusto.

**DE:** DE Bezaubernde Landschaften, die in eine weiße Schneedecke im Herzen der Dolomiten, dem UNESCO Welterbe, gehüllt sind. Kulinarische Köstlichkeiten, zubereitet mit den besten italienischen Produkten, die es auf den Pisten des Skigebiets zu genießen gibt.

Neun Herzen von ebenso vielen Sterneköchen, die für Alta Badia schlagen. Skifahren mit Genuss.

**ENG:** Enchanting scenery, covered by a blanket of pure white snow, in the heart of the Dolomites, a UNESCO World Heritage site. Excellent cuisine using Italy's best products, enjoyed on the slopes of the ski resort. Nine Michelin-starred chefs who all share a passion for Alta Badia. A taste for skiing.

## « Al-Pino »



### L'APERITIVO DI SCIARE CON GUSTO

6,00

L'aperitivo più gustoso dell'Alta Badia? Al – Pino” è il primo cocktail Sciare con Gusto, ideato per celebrare il decennale dell'iniziativa. La ricetta, creata dal barman Thomas Pozzato richiama i sapori della montagna, prevedendo uno sciroppo di pino sfumato con una crema di aceto alla prugna. La spuma di mela verde e limone aggiunge un tocco brioso alla bevanda. È possibile degustare il cocktail presso i rifugi aderenti all'iniziativa.

### « AL - PINO » DER SKIFAHREN MIT GENUSS APERITIF

6,00

Der schmackhafteste Aperitif in Alta Badia? Anlässlich der Zehnjahresfeier der Initiative wird der erste Cocktail, “Al - Pino”, an Skifahren mit Genuss gewidmet. Das vom Barkeeper Thomas Pozzato kreierte Rezept, bietet einen Kiefer-Sirup der an die Aromen der Bergen erinnert, abgelöscht mit Pflaumenessig. Der

Schaum aus grünem Apfel und Zitrone verleiht dem Getränk eine lebhaftere Note. Der Cocktail kann in den jeweiligen Hütten verkostet werden.

### « AL - PINO » THE A TASTE FOR SKIING DEDICATED APERITIF

6,00

The tastiest aperitif in Alta Badia? “Al - Pino” is the first “A Taste for Skiing” dedicated cocktail, created to celebrate the tenth anniversary of the initiative. The recipe, starred by the bartender Thomas Pozzato, recalls the flavours of the mountain, providing a pine and plum vinegar syrup. The green apple and lemon scented foam adds a vivacious touch to the drink. The cocktail will be served the whole winter at the participating huts.

Nicola

**Laera** 

## La Stüa de Michil - Hotel La Perla

Corvara in Alta Badia (BZ) - Tel. +39 0471 831000 – [www.laperlacorvara.it](http://www.laperlacorvara.it)



**ITA:** Il ristorante gourmet La Stüa de Michil, ha tutto il sapore dell'alta montagna: si mangia in una stube seicentesca avvolti dal calore del legno di cirmolo. I piatti dello chef Nicola Laera rispecchiano la cultura ladina, garantendo un'ottima qualità delle materie prime, selezionate con cura.

**DE:** Das Gourmetrestaurant La Stüa de Michil hat den Geschmack des Hochgebirges: Sie essen in einer Stube aus dem 17. Jahrhundert, umgeben von der Wärme des Zirbelholzes. Die Gerichte des Küchenchefs Nicola Laera spiegeln die ladinische Kultur wider und garantieren eine ausgezeichnete Qualität der sorgfältig ausgewählten Zutaten.

**ENG:** The gourmet restaurant La Stüa de Michil tastes like high mountain: you eat in a 17th century stube, surrounded by the warmth of the arolla pine wood. The dishes of the chef Nicola Laera reflect Ladin culture, guaranteeing excellent quality raw materials, chosen with care.



**LAD** **Rehl**

**28,50**

**ITA:** Stinco di capriolo brasato al mirtillo rosso, rösti di patate e zucca mantovana, guancia croccante e puccia al ginepro.

**DE:** Geschmorte Rehhachse mit Preiselbeeren, Kartoffel-Rösti und Mantuaner Kürbis, knusprige Schweinebacke und Puccia-Brot mit Wacholder

**ENG:** Braised venison shank with cranberries, potato rösti and Mantua pumpkin, crunchy pork cheek and puccia bread made with juniper.

Vino . Vino . Wein . Wine

**7,50 – 10,00**

Lagrein Riserva

TORTELLI GOURMET . Norbert Niederkofler St. Hubertus,  San Cassiano 16,60



Tortelli ripieni con pat  di speck e ricotta di bufala su  
fondo di fagioli risina e aceto balsamico

Tortelli gef llt mit Pat  vom Speck und B ffelricotta auf Risina Bohnen-Fond  
und Aceto Balsamico

Tortelli stuffed with speck cream, bufala ricotta on mashed "risina" beans  
and balsamic vinegar



Sauvignon "Andrius" - Andrian

7,20

NUDELI AL LIMONE Y COZES . Alois Vanlangennaker, Il San Pietro,  Positano 20,90



Linguine al limone con cozze, bottarga e  
pane croccante di Agerola (Campania)


Linguine-Nudeln mit Zitrone, Miesmuscheln, Meer scherogen und knuspriges  
Brot aus Agerola - Kampanien

Linguine with lemon, mussels, bottarg (fish roe) and  
crunchy bread from Agerola (Campania)



Gew rztraminer "Joseph" - J. Hofst tter Tramin BZ

5,20

CER TLA CROSTA DE "P CIA" . Norbert Niederkofler St. Hubertus,  S. Cassiano  
19,50



Punta di manzo croccante in crosta di "P cia",  
insalata di crauti (cappuccio) e ravanelli.

Gebratener Rindstafelspitz in "P cia-Brotkruste",  
Krautsalat mit Radieschen.

Crispy brisket in 'P cia' crust, cabbage and radish salad



Lagrein „Villa Schmid“ - Schmid Oberrautner Bolzano

4,90

# "TAÏS DL EDEMA" . Piatti della Settimana

## Hit der Woche . Menu of the Week

### DOMËNIA | Domenica | Sonntag | Sunday



Filetto di manzo "Angus" alla brace, patate e verdure alla griglia 36,50  
Rindsfilet „Angus“ vom Kohlegrill, Röstkartoffeln und Grillgemüse  
Beef tenderloin "Angus", grilled on charcoal, roasted potatoes and grilled vegetables

### LÖNESC | Lunedì | Montag | Monday

Spaghetti alla carbonara 13,20  
Spaghetti alla carbonara  
Spaghetti alla carbonara

### MERTESC | Martedì | Dienstag | Tuesday

Pappardelle fresche fatte in casa al ragù di capriolo 17,50  
Hausgemachte frische Pappardelle mit Ragout (Fleischsoße) vom Reh  
Home-made fresh pappardelle pasta with deer ragout

### MERCUI | Mercoledì | Mittwoch | Wednesday

Gnocchi di patate fatti in casa ai 4 formaggi dell'Alto Adige 15,60  
Hausgemachte Kartoffelnocken mit 4 geschmolzenen Käsesorten aus Südtirol  
Small flour and home-made potato dumplings with local cheese

### JÖBIA | Giovedì | Donnerstag | Thursday



Costicine di maiale con patate dipper e insalata di crauti (cappuccio) 18,50  
Spare ribs (Schweinsrippchen) mit Dipper Kartoffeln und Krautsalat  
Spare ribs with dipper potatoes and cabbage salad







### VËINDRES | Venerdì | Freitag | Friday

Lasagne al forno fatte in casa 13,90  
Hausgemachte Lasagne  
Home-made lasagne

### SABEDA | Sabato | Samstag | Saturday

Stinco di maialino alla brace, insalata di crauti cappuccio, patate saltate 19,00  
Haxe vom Jungschwein auf dem Kohlegrill, Krautsalat, Röstkartoffeln  
Sheen of young pork on charcoal, cabbage salad, roasted potatoes

## POR MËT MAN . Antipasti . Starters

 CIOCE, LIAGNES SFUMIADES Y CIAJÓ DE SÜDTIROL	15,50
 Tagliere di speck affettato dell'Alto Adige, formaggi locali e salsiccia affumicata, rafano e cetrioli Südtiroler aufgeschnittener Speck und Käse am Brett, Kaminwurze, Kren und Gurken Board of speck and cheese from South Tyrol, smoked sausage, horseradish and pickles	
 TOCH DE CIOCE DE SÜDTIROL	12,90
 Pezzo di speck dell'Alto Adige al tagliere oppure affettato, rafano e cetrioli Südtiroler Speck am Brett, Stück oder aufgeschnitten, Kren und Gurken Board of local speck from South Tyrol, also sliced, horseradish and pickles	
 CIAJÓ DA CHILÓ	13,80
 Tagliere di formaggi dell'Alto Adige, rafano e cetrioli Dreierlei Südtiroler Bergkäse am Brett, Kren und Gurken Assorted cheese platter from South Tyrol , horseradish and pickles	
 CAPRESE” - POMODORO FRËSCH, MOZZARELLA Y BASILICO	10,00
 Mozzarella, pomodoro e basilico fresco Mozzarella, frische Tomaten und frischer Basilikum Mozzarella , fresh tomatoes and fresh basil	
 CIAJÓ GRIJ Y AI DE MUNT	11,50
 Mousse al formaggio grigio con aglio orsino su letto di insalatina Graukäse-Mousse mit Bärlauch auf Blattsalat Grey cheese mousse with wild garlic on salad	
 PËSC CUN SALATA	12,00
 Code di gamberi marinati alla Thai su misticanza di insalata In Thai marinierte Garnelenschwänze an Salat Bouchet Thai marinated shrimp tails on mixed salad	
 PICERES TURTRES FATES IN CIASA	1,80
Mini Turtres (1 frittella ripiena di spinaci - ricotta oppure frittella di crauti) Mini Turtres (1 Teigtasche im Öl gebacken mit Spinat - Ricotta oder mit Sauerkraut) Mini Turtres (1 crispy pancakes filled with spinach and ricotta or sauerkraut)	

OUR 360° WEBCAM

<http://bioch.panomax.com>

In caso di necessità vengono anche utilizzati prodotti surgelati

GRAN TAÍ DE SALATA 13,50



Insalatona della casa con insalata verde, carote, pomodori, cappuccio, mozzarella, tonno e uovo

Großer gemischter Salat des Hauses mit Mozzarella-Käse, Thunfisch und gekochtem Ei

House salad plate with green salad, carrots, tomatoes, cabbage, mozzarella cheese, tuna, egg and chive

PICE TAÍ DE SALATA 6,50



Insalata mista piccola (insalata verde, pomodoro, carote, crauti)

Gemischter Salat mit grünem Salat, Tomaten-, Karotten- und Krautsalat

Mixed salad plate with green salad, carrots, tomatoes and cabbage

## LES JOPES . Minestre . Suppen. Soups

PANICIA CUN TURTRES 9,90

Minestra d'orzo alla contadina e turtres fatti in casa  
(frittella ripiena di spinaci - ricotta e frittella di crauti)

Ladinische Gerstensuppe und hausgemachte Tirtlan  
(Teigtaschen im Öl gebacken mit Spinat - Ricotta und mit Sauerkraut)

Home-made farmer's barley soup and "turtres"  
(crispy pancakes filled with spinach and ricotta or sauerkraut)

JOPA DE GOLASC 10,60

Minestra con il gulasch di manzo e patate

Hausgemachte Rindsgulaschsuppe

Home-made beef goulash soup

BALES CUN JOPA DA CER 9,60

Canederli in brodo fatti in casa

Hausgemachte Knödelsuppe

Home-made dumpling soup



SENZA GLUTINE . Glutenfrei . GLUTEN FREE

In caso di necessità vengono anche utilizzati prodotti surgelati

# PRÖMS . Primi Piatti . Nudelgerichte . First Course

<b>PENNE ALLA BIOCH (Pastificio Felicetti)</b>	10,50
... con pomodoro, prosciutto, olive, panna e peperoncino	
... mit Tomatensoße, Schinken, Oliven, Sahne und Chili	
... with creamy tomato sauce, ham, olives and chili	
<b>BIS DE CHI DAI SCHI</b>	
“Bis dello sciatore fatto in casa”	16,00
con fettuccine ai porcini e spätzle panna e prosciutto	
„Bis des Skifahrers“ mit Spinatspätzle mit Schinken und Sahne und Fettucine (Bandnudeln) mit Steinpilzen	
“Home-made Skier’s Bis” - fettuccine (noodles) with wild mushrooms (porcini) and spinach spätzle with crispy bacon and cream	
<b>FETTUCCINE FATES IN CIASA</b>	15,50
Fettuccine fatte in casa con i funghi porcini	
Hausgemachte Fettuccine (Bandnudeln) mit Steinpilzen	
Home-made fettuccine (noodles) with “Porcini” mushrooms	
<b>PICI GNOC DE FARINA - SPAZLAN</b>	13,80
Spätzle / gnocchetti di farina e spinaci fatti in casa con prosciutto, panna e Parmigiano	
Hausgemachte Spinatspätzle mit Schinken, Sahne und Parmesan DOP	
Home-made Tyrolean spinach-spätzle with cream, bacon and Parmigiano	
<b>CAJINCÍ T’EGA</b>	14,50
Ravioli tirolesi fatti in casa (mezzelune) agli spinaci e ricotta	
Tiroler hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat und Frischkäse	
Homemade ravioli filled with spinach and ricotta cheese	
<b>PENNETTE O SPAGHETTI</b>	9,00
... al pomodoro oppure al ragú	
... mit Tomaten- oder Fleischsoße	
... with tomato sauce or meat sauce	
<b>SENZA GLUTINE . FÜR GLUTENALLERGIGER . GLUTEN-FREE PASTA</b>	12,50
 Pennette al mais, riso e miglio con pomodori ciliegino freschi e basilico	
Penne aus Mais, Reis und Hirse mit frischen Kirschtomaten und Basilikum	
Penne (noodles) of corn (maize), rice and sorghum with fresh cherry tomatoes and basil	



# TAIS DLA MUNT . Secondi . Hauptspeisen . Main Course

TOMAHAWK alla brace su richiesta / auf Anfrage / on demand

COSTATA - N GRAN TOCH DE CER DE BÓ DE 500-600 gr. 36,90



Costata di bue alla brace, verdure alla griglia fresche  
Ochsenhochrippe vom Kohlegrill, frisches Grillgemüse  
Rib of beef, grilled on charcoal, fresh grilled vegetables

TOCH DE ENTRECÔTE DE BÓ DLES ALPES 27,50



Entrecôte “Bue delle Alpi” (gr. 250) alla brace, verdure alla griglia fresche  
Entrecôte vom Ochsen“ (gr. 250) vom Kohlegrill, frisches Grillgemüse  
Beef entrecote, grilled on charcoal, (gr. 250), fresh grilled vegetables

ÛS, CIOCE Y SONI ARSTIS 15,30



Uova con speck Alto Adige e patate saltate  
Spiegeleier mit Südtiroler Speck und Röstkartoffeln  
„Hunter’s plate“ - fried eggs with Speck and roasted potatoes

CERN IMPANADA DE VIENA DE VIDEL O PURCEL

Cotoletta alla milanese con patate saltate o fritte  
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln  
Pork Wienerschnitzel with fried or roasted potatoes

di maiale / vom Schwein / of pork 15,90  
di vitello / vom Kalb / of veal 19,90

TRËI SORTES DE BALES 15,50

Tris di canederli fatti in casa (formaggio - spinaci- finferli),  
insalata di crauti e ravanelli, burro fuso e formaggio grana  
Dreierlei hausgemachte Nocken (Käse - Spinat - Pfifferlinge)  
auf Krautsalat mit geschmolzener Butter und “Grana”-Käse  
Home-made assorted dumplings (chanterelles -cheese - spinach) on melted butter,  
grana cheese and cabbage salad

LIAGNA CÖTA T’EGA O APRATADA CUN SONI Y CRAUT 10,80

Salsiccia o würstel con patate saltate e crauti  
Bratwurst oder Wiener Würstchen mit Röstkartoffeln und Sauerkraut  
Grilled or boiled sausage with roasted potatoes and sauerkraut

LIAGNA CÖTA T’EGA O APRATADA CUN POMMES FRITES 9,50

Salsiccia o würstel con patate fritte  
Bratwurst oder Wiener Würstchen mit Pommes Frites  
Grilled or boiled sausage with French fries

# POLÈNTA . Polenta . Maisbrei (Plentn)

Quest'inverno proponiamo la polenta di farina integrale biologica coltivata nelle terre della tenuta vitivinicola J. Hofstätter di Tramin-Termenò (BZ). Una polenta ideale all'interno di una dieta varia ed equilibrata, grazie al suo alto contenuto di fibre.

Diesen Winter servieren wir Ihnen die Vollkorn Biologische Polenta (Maisbrei - Plentn) aus den Gütern des Weingutes J. Hofstätter aus Tramin (BZ). Diese Polenta garantiert eine ausgewogene Diät dank des hohen Anteils an Ballaststoffen.

This Summer we serve you the whole grain organic polenta (cornmeal mush) cultivated in the fields of the wine estate J. Hofstätter situated in Tramin - Termeno (BZ). Our polenta guarantees an equilibrated diet thanks to the high content of fibers.

## LE MÈNACRÈP 19,50

“Piatto dello Scalatore“ - polenta, salsiccia alla griglia, formaggi fusi altoatesini e funghi misti

„Bergsteigerteller“ - Polenta, Südtiroler geschmolzener Käse, Bratwurst gegrillt und gemischte Pilze

“Climber's Plate” - polenta with cheese, grilled sausage and mushrooms

## POLÈNTA Y FONGUNS 15,00



Polenta con funghi misti

Polenta mit gemischten Pilzen

Polenta with wild mushrooms

## POLÈNTA Y CIAJÓ 14,00



Polenta con formaggi fusi Altoatesini

Polenta überbacken mit verschiedenen Südtiroler Käsesorten

Polenta with melted cheese from South Tyrol

## POLÈNTA Y LIAGNA PRATADA O CÖTA T'EGA 12,50

Polenta con salsiccia alla griglia o würstel bollito

Polenta mit Bratwurst oder Würstel

Polenta with grilled sausage or boiled sausage



SENZA GLUTINE . Glutenfrei . GLUTEN FREE

## VAL' DE DUC . Dessert

<b>STRUDEL</b>		5,00 - 5,80
Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda o panna Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße oder Sahne Home-made apple strudel with warm custard or whipped cream		
<b>TIRAMISÚ</b>		5,40
Tiramisù fatto in casa Hausgemachter Tiramisú Home-made Tiramisú		
<b>LINZER</b>		5,20
Torta Linzer fatta in casa (crostata di mirtilli rossi e nocciole tritate) Hausgemachte Linzertorte Home-made "Linzer Torte", cake with nuts and cranberry jam		
<b>SACHER</b>		5,20
Torta "Sacher" fatta in casa Hausgemachter Sachertorte Home-made Sacher Torte (chocolate cake)		
<b>TURTA DL DE</b>		4,60 - 14,00
Torta o dolce del giorno Kuchen oder Dessert des Tages Today's special cake or dessert		
<b>DLACINS</b>		
Diversi gusti di gelato sciolto (Vaniglia, Limone, Cioccolato, Stracciatella, Nocciola) Verschiedene Speiseeissorten (Vanille, Zitrone, Schokolade, Stracciatella, Nuss) Ice cream (vanilla, lemon, chocolate, stracciatella, nuts)		
<b>TARTUFO</b>		5,00   8,00
Tartufo bianco / nero   al Grand Marnier <i>Tartufo Eis weiß / schwarz   mit Grand Marnier</i> Tartufo ice-cream   with Grand Marnier		

## VIN DUC' . VINO PASSITO . SÜSSWEIN . SWEET WINE

Comtess St. Valentin, St. Michael

bicc | glass 8,00

In caso di necessità vengono anche utilizzati prodotti surgelati

## APERTITIF . Aperitivi . Aperitifs

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry "Col Vetoraz" . Prosecco Biasiotto	4,50
Franciacorta Satèn Bredasole   Spumante Arunda Alto Adige Brut	6,50
Aperol Spritz - prosecco, Aperol, orange, soda	5,00
Hugo - prosecco , fior di sambuco / Holundersyrup, menta / Minze, soda	4,50
Tiroler - vino bianco / Weisswein, Campari	3,60
Gingerino   Crodino   Campari soda	3,60

## BOANDES FRÈIDES . Bevande Fredde . Kalte Getränke . Cold Drinks

0,2 lt. Spremuta fresca di arance della Sicilia 0,2 l fresh squeezed orange juice	0,2 l Orangensaft frischgepresst	4,60
0,4 lt. Spremuta fresca di arance della Sicilia 0,4 l fresh squeezed orange juice	0,4 l Orangensaft frischgepresst	7,60
Succhi di frutta vari "Rauch"	verschiedene Fruchtsäfte   traditional juices	3,00
0,4 l Succo al mirtillo rosso	Hausgem. Preiselbeersaft   cranberries juice	4,90
0,2 l Bibite piccole	kleine Getränke   small soft drinks	2,80
0,4 l Bibite medie	große Getränke   large soft drinks	4,90
0,4 l Skiwasser	Skiwasser   raspberries juice + lemon juice + soda	4,90
0,4 l Succo al fior di sambuco	Holundersaft   elder flower juice	4,90
0,4 l Succo alla mela e acqua frizzante	Apfelschorle   apple juice + soda	4,60
0,4 l Almdudler	Almdudler	4,90
0,4 l Succo al lampone	Himbeersaft   raspberries juice	4,90
Bibite in lattina	Dosengetränke   drinks in cans	3,80
½ l Acqua minerale	Mineralwasser   mineral water	2,60
1 l Acqua minerale	Mineralwasser   mineral water	4,70
Chinotto	Chinotto	3,00
Schweppes Tonic - Lemon - Orange	Schweppes Tonic - Lemon - Orange	3,00
Ginger Beer		3,60
RED BULL energy drink	RED BULL energy drink	4,40

## CAFÉ . Caffé . Kaffee . Coffee

Caffè espresso	Espresso   espresso coffee	1,50
Caffè Hag (decaffeinato)	Espresso Hag   espresso coffein-free	1,60
Caffè corretto grappa	Espresso mit Grappa   espresso with grappa	3,00
Cappuccino	Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	Milchkaffee   milk and coffee	3,80
Caffè alla tedesca (tazza piena)	Deutscher Kaffee   long German coffee	2,60
Orzo in tazza grande	Gerstenkaffee   barley coffee	1,80
Caffè al Ginseng	Espresso mit Ginsengwurzel   espresso with ginseng	1,60
Calimero (caffè + vov + panna)	Calimero (Espresso + Eierlikör + Sahne)	4,90
	Calimero (espresso + egg's liquer + cream)	4,90

Nel nostro rifugio serviamo anche latte senza lattosio  
In unserer Hütte bekommen servieren wir Ihnen gerne Laktosefreie Milch  
In our hut we serve lactose free milk as well

## BOANDES CIALDES . Bevande Calde .

### Warme Getränke . Hot Drinks

Ciocolata calda (panna)	Heiße Schokolade (Sahne)   hot chocolate	2,90
Ciocolata con rum	Heiße Schokolade mit Rum   hot chocolate with rum	4,90
Ciocolata con amaretto e panna	Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne hot chocolate with Amaretto and cream	4,90
Tè del cacciatore (alcolico)	Jagertee   hunter's tea (with alcohol)	4,90
Vin brulè	Glühwein   Vin brulé (hot wine)	4,60
Bombardino (vov + rum + whiskey + panna )	Bombardino	4,60
Special Bombardino alla "Bioch" (vov + Brandy + latte + panna)	Bombardino Special	7,50
Calimero (vov + caffè + panna)	Calimero	4,90
Vov caldo con panna	Heißer Eierlikör mit Sahne   egg's liqueur with cream	4,40
Amaretto caldo con panna	heiß. Amaretto mit Sahne   hot Amaretto with cream	4,90
Limonata calda	Heiße Zitrone   hot squeezed lemonade	3,60
Punch al rum, arancio o mandarino (alc.)	Orangen-, Rhum-, Mandarinen- Punch orange, rum or mandarin punch	4,40
Punch mandarino-zenzero(alc.)	Mandarine-Ingwer Punch   Mandarin-Ginger Punch	4,90
Punch mela cotogna(alc.)	Bratapfelpunsch   Roast Apple Punch	4,90
Punch mela-caramello (analc.)	Apfel-Karamell Punsch   Apple-Caramell Punch	4,60
Brulè alla mela (analcolico)	Apfelglühmix   hot apple juice with winter flavours	4,60

### TÊ . Tè e Infusi . Tee . Tea

Tè al limone	Tee mit Zitrone   black tea with lemon	2,40
Tè alla frutta ai sapori invernali	"Wintergenusstee"   tea "winter flavour"	2,80
Tè alla frutta	Früchtetea   mixed fruits tea	2,80
Tè alle erbe di montagna	Bergkräutertea   mountain herbs tea	2,80
Tè alle erbe di malga	Almkräutertea   Alp herbs tea	2,80
Tè del cacciatore (alcolico)	Jagertee   hunter's tea (with alcohol)	4,90
Tè con rum	Tee mit Rhum   tea with rum	4,90
Tè deteinato BIO	Teeinfreier Tee BIO   ORGANIC tea without theine	2,80
Tè verde caldo	Heißer Grüner Tee   green tea	2,80
Tè alla camomilla	Kamillentee   chamomile blossom	2,80
Tè all'arancia rossa	Blutorangentea   vitamin tea blood orange	2,80
Tè ai lamponi di bosco	Himbeerentea   vitamin tea raspberries	2,80
Tè alle fragole di bosco	Erdbeerentea   vitamin tea strawberries	2,80
Tè al finocchio	Fencheltee   Fennel tea	2,80
Tè alla ciliegia selvatica	Wildkirschtea   vitamin tea wild cherry	2,80
Tè alla rosa canina BIO	Hagebuttentea BIO   ORGANIC rose hip tea	2,80
Tè alla menta	Pfefferminztee   peppermint tea	2,80
Tè all'ortica	Brennnesseltee   Stinging Nettle tea	2,80
Tè allo zenzero e limone	Ingwer- Zitronentea   Ginger - lemon tea	2,80



# BIRA . Birra . Bier . Beer

## DALA SPINA . Alla Spina . Vom Fass . Draft Beer

0,30 l	Forst chiara	Helles Forst - Forst lager beer	3,80
0,50 l	Forst chiara	Helles Forst - Forst lager beer	5,50
0,30 l	Radler (Birra e limonata)	Radler - Shandy (beer and lemonade)	3,80
0,50 l	Radler (Birra e limonata)	Radler - Shandy (beer and lemonade)	5,50
0,30 l	Jacob Weizen	Jacob Hefe Weißbier - wheat beer	3,90
0,50 l	Jacob Weizen	Jacob Hefe Weißbier - wheat beer	5,60
0,30 l	“Felsenkeller” - birra non filtrata	Kellerbier „Felsenkeller“ -not filtered beer	3,90
0,50 l	“Felsenkeller” - birra non filtrata	Kellerbier „Felsenkeller“ -not filtered beer	5,60





## BIRES SPEZIALES . Birre particolari . Spezialbier . Special Beers

### NOVITÀ

0,33 l	POP - Birra Artigianale Speciale, non filtrata, del Birrificio Baladin - in lattina POP - Spezialkellerbier Brauerei Baladin - in Dose POP - Special „Dry hopping“ beer of Baladin brewery - in can		3,90
0,33 l	Antonius Hell 4,8 °   Birra artigianale dall'Alpe di Siusi - Alto Adige Antonius Hell aus der Seiser Alm - Schlerngebiet - Südtirol Antonius Hell from Seiser Alm - South Tyrol		3,80
0,33 l	Antonius Keller 4,8 °   Birra artigianale non filtrata dall'Alpe di Siusi - Alto Adige Antonius Kellerbier aus der Seiser Alm - Schlerngebiet - Südtirol Antonius Keller - not filtered from Seiser Alm - South Tyrol		3,90
0,33 l	Sixtus Forst - Scura al doppio malto (speciale gusto caramellato) Sixtus Forst - dunkles Doppelbockbier (mit einzigartiger Karamellnote) Sixtus Forst - Strong dark beer (with his unique caramel flavor)		3,90
0,33 l	Pedavena senza glutine Gluten-free beer “Pedavena”	Glutenfreies Bier “Pedavena”	3,80
0,33 l	Paulaner birra chiara analcolica Paulaner lager beer without alcohol	Paulaner Alkoholfreihs Bier	3,80
0,50 l	Paulaner weizen analcolica Paulaner wheat beer without alcohol	Paulaner Alkoholfreies Weizen	5,50
0,20 l	Birra allo zenzero (no alc.) Ginger Beer “Cortese”	Ingwer Bier (Alkohofrei)	3,60

# VIN A GOT . Vino a Bicchiere . Wein Glasweise . Wine by Glass

## SPUMANT . Bollicine . Schaumweine . Sparkling Wines

					
Arunda Brut, Arunda	Chard.,P.Bianco,P.Nero	6,50	13,50	25,00	36,00
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca del Bosco	Chard.,P.Bianco,P.Nero	8,90	18,40	35,90	53,00
Franciacorta Satèn , Bredasole	Chard.,P.Bianco,P.Nero	6,50	13,50	25,00	36,00
Biasiotto Millesimato	Glera (Prosecco)	4,60	8,90	18,00	26,50
Prosecco Extra Dry, Col Vetoraz	Prosecco di Valdobbiadene Sup.	4,60	8,90	18,00	26,50

## BLANCH . Vino Bianco . Weisswein . White Wine

de Vite , J. Hofstätter Tramin	Sauv.  P.Bianc.  Mül Thur Riesl.	4,60	8,90	17,90	26,00
Hos, Niklaserhof Caldaro	P. Bianco/Weissburgunder	3,90	7,90	15,90	23,50
Erker, Colterenzio (vino della casa 1 l)	P. Bianco/Weissburgunder	2,60	5,00	10,00	17,00
St. Valentin, St. Michael Eppan	Chardonnay	6,80	13,50	27,00	39,50
Joseph, J. Hofstätter Tramin	Gewürztraminer	5,20	10,50	20,50	30,00
Kerner, Pacherhof Novacella	Kerner V. Isarco/Eisacktaler	5,60	11,00	22,00	32,00
Andrius, Andrian	Sauvignon	7,20	14,50	29,50	42,00
Lugana, Menegotti	Trebbiano di Lugana	3,80	7,80	15,80	24,00
Lagrein <b>Rosé</b>	Lagrein <b>Rosé</b>	4,60	8,90	13,50	26,50

## VIN CÖCE . Vino Rosso . Rotwein . Red Wine

Weingut Donà, Eppan	Vernatsch	4,50	8,90	17,90	26,00
Plonerhof, Plonerhof Marling	P. Nero/Blauburg.	6,00	12,00	24,00	35,50
Riserva Mazon, J. Hofstätter Tramin	P. Nero/Blauburg.	7,90	15,80	31,50	46,00
Villa Schmid, Schmid - Oberrautner Bozen	Lagrein	4,90	9,80	19,20	28,00
Mitterberg, St. Pauls (vino della casa)	Merlot	2,50	6,00	11,00	19,00
Valpolicella Cl. Sup, Santa Maria Valv.	Corv.  Corvin.   Rondinella	5,00	11,00	22,00	28,00
Chianti Classico ORG, Fontodi	Sangiovese	6,80	13,50	27,00	39,50

## DUC . Vino Passito . Süsswein . Sweet Wine from Südtirol

Comtess St. Valentin, St. Michael	Gewürztr., Riesling, Sauvign.	8,00			46,00
-----------------------------------	-------------------------------	------	--	--	-------

# EGA DE VITA . Liquori e Grappe . Liköre und Grappa . Liqueurs and Grappa

## Grappe Bonaventura Maschio:

903 Novecentotre Riserva d'Autore - Bonaventura Maschio 40% vol.	19,50
Prime Brunello di Montalcino, 2003 - Bonaventura Maschio 38% vol.	19,50
Prime Zibibbo, 2005 - Bonaventura Maschio 38% vol.	19,50
Prime Sagrantino di Montefalco, 2004 - Bonaventura Maschio 38% vol.	19,50
Prime Uve Bianca - Bonaventura Maschio 39% vol.	6,50
Prime Uve Nera - Bonaventura Maschio 38,5% vol.	6,50
Prime Uve Oro - Bonaventura Maschio 39% vol.	6,50

## Grappe Berta:

Selezione del Fondatore "Paolo Berta", 1997 43% vol.	19,50
Bric D. Gaian Moscato d'Asti Grappa, 2007 - Berta 43% vol	10,00
Casalotta Riserva, 1982 - Berta 43% vol	10,00
Tre Soli, 2007 - Berta 43% vol	10,00

## Grappe Capovilla:

Distillato Amarene e Marasche - Capovilla 41% vol	15,00
Grappa Moscato Giallo - Capovilla 41% vol	15,00

## Grappe Serafino Levi:

Grappa della "Donna Selvatica che scavalica le colline" del Barolo Riserva 42% vol.	10,00
Grappa della "Donna Selvatica che scavalica le colline" del Barbaresco Riserva 42% vol.	10,00
Grappa gentile alla camomilla 40% vol.	10,00
Grappa della "Donna Selvatica innamorata del Moscato d'Asti" 40% vol.	10,00

## Grappe Plonhof - Tramin/Termenò

Acquavite d'uva Williams 40% vol.	8,00
Acquavite di mela cotogna / Quittenbrand 40% vol.	8,00
Aquavite d'uva Gewürztraminer - Traubenbrand Gewürztraminer 35% vol.	8,00



Grappe J.Hofstätter - Tramin/Termenò	
Barthenau Grappa P. Nero   Blauburg. - J. Hofstätter	8,00
Kolbenhof Grappa Gewürztraminer	8,00
Grappe Radoar:	
Edelkastanie   Castagno Grappa   Chestnut - Radoar 41,5% vol.	9,50
Kerner Radoar 42% vol.	9,50
Antica Varietà di Pera 41,5% vol. - Birne Alte Sorten Schnaps Radoar 39% vol.	9,50
Pinot Bianco Invecchiato 40% vol.   Weissburg. Gelagert Grappa   Pinot Blanc - Roner	8,00
Pinot Nero Invecchiato 40% vol.   Blauburg. Gelagert Grappa   Pinot Noir - Roner	8,00
Grappa Moscato Giallo . Merano 39% vol.   Goldmuskateller - Meran	6,00
Grappa Pinot Nero "Zeno" . Merano 43% vol.   Blauburgunder "Zeno" . Meran	6,00
Grappa Kattiva 50% vol. - Gr. Trentina Giori	6,00
Grappa Chardonnay Barrique 40% vol. - Giori	6,00
Liquore al Fieno 32% vol. - Giori	4,50
Liquore Sanque delle Streghe 38% vol. - Giori	4,50
Grappa di Mezzanella di Recioto Amarone 50% vol. - Masi	8,00
Ambra Morbida - Roner	7,00
La Morbida (Chardonnay/Moscato) - Roner	4,00
Müller Thurgau Barrique Gold Grappa - Paolazzi	6,00
Grappa Superior Gold Barrique Grappa - Paolazzi	6,00
Moscato Giallo   Goldmuskateller Grappa - A. Walcher	6,00
Traminer Aromatico   Gewürztraminer Grappa - A. Walcher	6,00
St. Magdalener Barrique Grappa - A. Walcher	6,00
Chardonnay Grappa - A. Walcher	6,00
Erbe alpine "Villa Laviosa"   Bergkräuterschnaps   mountain herbs	6,00
Grappa al Fieno "Villa Laviosa"   Heuschnaps   Hay Grappa	6,00
Nosellar - Liquore di nocciole "Villa Laviosa"   Haselnusslikör	4,50

Bianca "Casereccia" - Paolazzi	klarer Hausschnaps   Grappa of the house	3,50
Lamponi   Himbeeren   Raspberries		3,50
Liquore Vodka con fico   Vodka mit Feige   Vodka with fig.		3,50
Pera Williams Roner   Williams Birne   Williams pear		3,50
Pigna di Pino Mugo   Latschenkiefer   pine		3,50
Mugo   Latschenkiefer   mountain pine		3,50
Cirmolo   Zirbe   Arolla pine		3,50
Erbe alpine   Bergkräuterschnaps   mountain herbs		3,50
Ruta   Weinraute   herb-of-grace		3,50
Liquirizia   Süßholz   liquorice		3,50
Genziana   Enzian   gentian		3,50
Cumino   Kümmel   caraway seeds		3,50
Ortica   Brennessel   stinging nettle		3,50
Ginepro   Wacholder   juniper		3,50
Zenzero - Limetta   Ingwer - Limette   Ginger - Lime		3,50
Mirtillo Rosso   Preiselbeere   cranberry		3,50
Mirtillo   Heidelbeere   blueberry		3,50
Limoncello		3,50
Nocciolino   Haselnuss   hazelnut oppure Frangelico   hazelnut liqueur		3,50
Albicocca   Marille   apricot		3,50
Camomilla   Kamille   Chamomile		3,50
Mela   Apfel   apple		3,50
Prugna   Pflaume   plum		3,50
Fior di Sambuco   Holunder   elderflower		3,50
Miele   Honig   honey		3,50
Kapriol   Steinhäger   Treber   Sambuca		3,50
Flying Hirsch (Jagermeister + Red Bull)		5,00

# Whisky . Rum . Gin . Cognac

The Macallan "Ruby", Single Malt, Speyside 43°	35,00
The Macallan "Sienna", Single Malt, Speyside 43°	15,00
Laphroaig 10 years, Single Malt, Islay	8,50
The Benriach, Single Malt, Heart of Speyside	8,00
Ballantines, Scotch	6,50
Johnnie Walker - Red Label, Scotch	6,50
J&B - Scotch	6,50
Jameson- Irish Whiskey	6,50
Jack Daniel's - Bourbon Whisky	6,50
Rum Zacapa 23 years	11,00
Rum Dipolomatico Reserva Exclusiva	11,00
Rum Havana Club 7 years	7,00
Rum Havana Club 3 years	6,50
Brugal - Rhum Anejo 38°	6,50
Cognac Remy Martin - V.S.O.P. Fine Champagne	8,00
Cognac Martell - V.S.	7,00
Cointreau	6,50
Vodka Smirnoff 40°	6,50
Vodka Russian 40°	6,50
Vodka Absolut 40°	8,00
Vodka delle Dolomiti 40° - Giori	8,00
Vodka Belvedere 40°	9,00

Gin 8025 - The Gin of Sofie Hut   Seceda   Dolomites   Val Gardena	10,00
Gin Dolgin Dolomiten Dry Gin - Zu Plun 45% vol.	10,00
Gin Mare - Spanish Mediterranean Dry Gin 42,7% vol.	10,00
Deer Gin 46% vol. - Giori	10,00
The London No. 1 Blue - British Distiller's Gin 47% vol.	9,00
Hendrick's - Scottish Distiller's Gin 44% vol.	9,00
Bombay Sapphire - British London Dry Gin 40% vol.	7,00
Gordon's - British London Dry Gin 37,2% vol.	6,00
+ Fever Tree Indian Tonic + € 1,00	
+ Fever Tree Mediterranean + € 1,00	
+ Schweppes Tonic + € 0,50	

## DIGESTIFS . Digestivi . Digestifs . Digestives

Amaro alle 24 erbe dell' Alto Adige - Südtiroler Kräuterbitter	4,50
Montenegro - Fernet - Jägermeister - Cynar -	3,50
Ramazotti - Alpestre - China Martini - Averna	3,50
Braulio	4,50