



BIOCH é na parora liada ala vila de Biei, da süa pert liada al cognom Willeit. Ala basa de Biei, Bioch y de Plaiönn (a la Ila) él la parora celtica "bilìa", che orô dí "ciüch". Tl ladin s'àra trasformé te "bia", denant che morí fora. Chësta parora "bia" é gnüda colegada cun le sufis -ETUM (= lad. EI) = 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 posć 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.

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

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

Sotto ad ogni portata potete trovare un vino consigliato da noi, un abbinamento che a nostro parere esalta e si sposa alla perfezione con il sapore del piatto.

Ci siamo basati principalmente sulle cantine dell'Alto Adige, ma non dimenticando l'immenso patrimonio enologico nazionale.

- Vino Bianco
- Vino Rosso
- Passito

Premio per la cultura del vino

PREMIO SPECIALE CATEGORIA RIFUGI 2020

Ütia de Bioch

MARKUS VALENTINI – ALTA BADIA

La Ütia de Bioch è un rifugio alpino ladino molto amato dagli sciatori in inverno e dagli escursionisti in estate. L'offerta culinaria della Ütia de Bioch è unica e sorprendente e va ben oltre i classici piatti offerti solitamente nei rifugi alpini. Qui, infatti, viene servito tra l'altro un piatto speciale (il "piatto gourmet"), ideato dall'unico chef altoatesino a tre stelle Michelin Norbert Niederkofler. Si tratta di tortelli (veramente eccezionali) con ripieno di paté di speck e ricotta, serviti su uno specchio di fagioli.

La selezione di vini sa indubbiamente tener testa alla cucina. Si percepisce sin dal primo momento che in questo rifugio ci si dedica alla scelta dei vini con cura e passione. Pur trovandosi a poco più di 2.000 metri di altitudine la cultura enologica qui è di casa: l'Ütia de Bioch si distingue non solo per la scelta del bicchiere adatto o per la disponibilità di diverse annate di alcuni vini, ma soprattutto per la chiara importanza data ai vini altoatesini e per la consulenza competente e professionale.

Andreas Kofler, Presidente Consorzio Vini Alto Adige



vinaltoadige.com

Südtirol Wein 
Vini Alto Adige

chef SIMONE CANTAFIO


La Stüa de Michil - Hotel La Perla

Corvara in Alta Badia (BZ) - Tel. +39 0471 831000

IT Di recente ristrutturazione e grazie a un'architettura fedele allo stile di un tempo, il rifugio rispecchia il fascino delle tradizioni alpine. Dalla magnifica terrazza è possibile ammirare la Marmolada come fosse un quadro naturale appeso davanti ai vostri occhi. La nuova cantina fa felice gli appassionati di vino.


DE Die vor kurzem renovierte Berghütte spiegelt dank ihrer Bauweise im Stil vergangener Zeiten den Zauber der Bergtraditionen wider. Von der herrlichen Terrasse aus können Sie die Marmolada bewundern, als würden Sie direkt vor Ihren Augen ein Bild betrachten. Der neue Weinkeller erfreut hingegen die Weinliebhaber.

EN Recently renovated, this mountain hut reflects all the charm of alpine tradition, thanks to its old-fashioned architecture. From its magnificent terrace, you can admire the Marmolada: a natural work of art right before your very eyes. The new wine cellar is sure to please all the wine enthusiasts out there.

DISH  Sfoglie di sedano rapa & ragoût di capriolo al profumo di ginepro, tuorlo d'uovo grattugiato e scaglie di rapa croccanti


Lasagne mit Blätterteig aus Knollensellerie und Rehragoût, geriebenes Eigelb und knusprige Rüben



Lasagna with celeriac puff pastry and venison ragoût, grated egg yolk and crispy turnip flakes

CHEF'S GREEN NOTES  La mia è una cucina naturale, rispettosa degli ingredienti selezionati e delle persone che li producono e li trattano. Un rispetto che va oltre i concetti ormai abusati di territorio e filiera corta, perché per me, la natura parla e l'esperienza traduce.

Meine ist eine naturnahe Küche, die den gewählten Zutaten und den Menschen, die sie erzeugen und verarbeiten, größten Respekt erweist. Einen Respekt, der über die mittlerweile abgenutzten Begrifflichkeiten von Regionalität und Erzeugereinkauf weit hinausgeht, denn die Natur spricht und die Erfahrung übersetzt.

Today, everyone talks about 'respect' – local ingredients, short supply chain, and all those other buzzwords. For me respect means to go beyond that concept, because nature talks, and experience translates it.


WINE  Alto Adige Santa Maddalena
Südtirol St. Magdalener
Alto Adige Santa Maddalena



21

Michela@stucio


POR MËT MAN . Antipasti

Tagliere di speck affettato dell'Alto Adige, formaggi locali e salsiccia affumicata, rafano e cetrioli  16,50

- Schiava "Donà" - Appiano (BZ) 4,60

Tagliere di formaggi dell'Alto Adige, rafano e cetrioli   13,90

- "Manna" (Riesling, Chardonnay, Sauvignon, Traminer aromatico) Franz Haas (BZ) - Montagna 8,90

Mini Turtres (1 frittella ripiena di spinaci - ricotta oppure frittella di crauti)  1,80


- Champagne Brut, Louis Bruchet (P. nero (80%), Chardonnay (15%), Meunier (5%)) (FR) 12,00

LES JOPES . Minestre

Minestra d'orzo alla contadina e
turtres fatti in casa

(frittella ripiena di spinaci - ricotta
e frittella di crauti) 10,50

● Schiava "Donà" - Appiano (BZ) 4,60

Crema di patate ed erbette con
crostini di pane di segale  9,90

● Riesling "Pacherhof" - Novacella (BZ) 6,90

Canederli in brodo fatti in casa 9,90

● Pinot Nero - Blauburgunder „Riserva Mazon”
J. Hofstätter - Termeno (BZ) 9,20

Minestra di gulasch di manzo e
patate 10,90

● Lagrein "Villa Schmid", Schmid-Ober.(BZ) 5,00

PRÖMS . Primi Piatti

Piatto Sciare con Gusto - Inverno 2022

La lasagna di Mamma Patty: sfoglie di sedano rapa e ragoût di capriolo al profumo di ginepro, tuorlo d'uovo grattugiato e scaglie di rapa croccanti

Ricetta di Simone Cantafio,

La Stüa de Michil, Hotel La Perla,

Corvara 22,00

● **Schiava, Doná - Appiano (BZ) 4,60**

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

Ricetta di Norbert Niederkofler,

3 Stelle Michelin,

Ristorante St. Hubertus,

Aman Rosa Alpina, San Cassiano (BZ) 18,50

- Sauvignon “Andrius”,

Andriano (BZ) 7,70

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

Ricetta di Alois Vanlangennaker,

Zass Restaurant, 1 Stella Michelin,

Il San Pietro, Positano (NA) 21,50

- “Manna” (Riesling, Chardonnay, Sauvignon,

Traminer aromatico),

Franz Haas - Montagna (BZ) 8,90

Penne alla Bioch (Pastificio Felicetti)

con pomodoro, prosciutto, olive, panna e
peperoncino 10,90

- Pinot Nero “Ploner” - Marlengo Merano (BZ) 6,50

Fettuccine fatte in casa con i

funghi porcini  17,50

- Sauvignon “Andrius”,
Andrian (BZ) 7,70

Ravioli tirolesi fatti in casa (mezzelune)


agli spinaci e ricotta  14,90

- Riesling “Pacherhof” - Novacella (BZ) 6,90

Spätzle / gnocchetti di farina e spinaci fatti
in casa con prosciutto, panna e Parmigiano

Reggiano DOP 13,90

- Pinot Bianco “Hos”, Niklas - Caldaro (BZ) 3,90

Tris di canederli fatti in casa
(formaggio - spinaci- finferli),
insalata di crauti e ravanelli, burro fuso
e formaggio Grana Padano DOP  15,90

● Lugana, Menegotti - Villafranca (VR) 3,50

Pennette o spaghetti al pomodoro
oppure al ragú 9,50

● Valpolicella Classico Superiore

Santa Maria Valverde - Marano Valpolic. (VR) 4,80



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO

In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff
In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati

TAIS DLA MUNT . Secondi Piatti

Tomahawk alla brace (su richiesta)

ca. 8,00 € a etto 

- Champagne Brut, Louis Bruchet (P. nero (80%), Chardonnay (15%), Meunier (5%)) (FR) 12,00

Costata di bue alla brace, verdure alla griglia fresche  38,00

- Chianti Tenuta Fontodi, Greve in Chianti (FI) 7,30

Entrecôte “Bue delle Alpi” (gr. 250) alla brace, verdure alla griglia fresche  28,90

- Pinot Nero „Riserva Mazon”
J. Hofstätter - Tramin (BZ) 9,20

Uova con speck Alto Adige e
patate saltate  15,90

● Schiava, Doná - Appiano (BZ) 4,60

“Piatto dello Scalatore“ -

polenta, salsiccia alla griglia, formaggi fusi
altoatesini e funghi misti 19,50

● Lagrein „Tor di Lupo“
Andriano - (BZ) 10,00

Polenta con formaggi fusi Altoatesini   14,50

● “Manna” (Riesling, Chardonnay, Sauvignon,
Traminer aromatico),
Franz Haas - Montagna (BZ) 8,90

In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff
In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati

Cotoletta alla milanese
con patate saltate o fritte

di maiale 15,90

di vitello 19,90

- Sauvignon “Andrian”,
Andrian (BZ) 7,70

Salsiccia o würstel con patate saltate
e crauti 11,50

- Pinot Nero “Ploner” - Marling (BZ) 6,50

Salsiccia o würstel con patate fritte 9,90

- Lagrein „Villa Schmid“
Schmid Oberrautner - Bolzano (BZ) 5,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO

VAL' DE DUC . Dessert

Strudel di mele con

salsa alla vaniglia calda o panna 5,50 - 5,90

● Passito “Quintessenz”

Cantina di Caldaro (BZ) 10,00

Tiramisú fatto in casa 5,90

● Passito “Quintessenz”

Cantina di Caldaro (BZ) 10,00

Torta Linzer fatta in casa (crostata di
mirtilli rossi e nocciole tritate) 5,60

● Passito “Torcolato”

Maculan - Breganze (VI) 6,90

Torta “Sacher” fatta in casa 5,60

● Passito “Quintessenz”

Cantina di Caldaro (BZ) 10,00

Torta di grano saraceno

fatto in casa  5,60

● Passito “Torcolato”

Maculan - Breganze (VI) 6,90

Torta o dolce del giorno 4,60 - 14,00

● Passito “Quintessenz”

Cantina di Caldaro (BZ) 10,00

CAFÉ . Caffé

Caffè espresso	1,70
Caffè Hag (decaffeinato), orzo o ginseng tazza piccola	1,80
Caffè corretto grappa	3,00
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,80
Caffè alla tedesca (tazza piena)	2,60
Orzo o ginseng in tazza grande	1,90
Calimero (caffè + vov + panna)	4,90

BOANDES CIALDES . Bevande Calde

Cioccolata calda (panna)	3,00
Cioccolata con rum	4,90
Cioccolata con amaretto e panna	4,90
Tè del cacciatore (alcolico) - Jagertee	4,90
Vin brulè	4,60
Tiramisú caldo con panna	4,60
Bombardino (vov + rum + whiskey + panna)	4,90
Bombardino alla Bioch (vov + latte + brandy + panna)	7,50
Calimero (vov + caffè + panna)	4,90
Vov caldo con panna	4,50
Amaretto caldo con panna	4,90
Limonata calda	3,60
Punch al rum, arancio o mandarino (alcolico)	4,50
Punch mandarino-zenzero(alcolico)	4,90
Punch mela cotogna(alcolico)	4,90
Punch mela-caramello (analcolico)	4,60
Brulè alla mela (analcolico)	4,60
Brulè al Fior di Sambuco (analcolico)	4,60
Brulè al Mirtillo Rosso (analcolico)	4,60

Nel nostro rifugio serviamo anche latte senza lattosio

TÊ . Tè caldi

Tè al limone	2,50
Tè alla frutta ai sapori invernali; alla frutta; alle erbe di montagna; alle erbe di malga; tè deteinato BIO; tè verde caldo; alla camomilla; all'arancia rossa; ai lamponi di bosco; alle fragole di bosco; al finocchio alla ciliegia selvatica; tè alla rosa canina BIO; alla menta; all'ortica	2,80
Tè allo zenzero e limone	2,80
Tè del cacciatore (alcolico); tè con rum	4,90

BOANDES FRËIDES . Bevande Fredde

0,4 l Spremuta fresca d'arancia	7,60
0,2 l Spremuta fresca d'arancia	4,60
Succhi di frutta vari "Rauch"	3,00
Succhi speciali "Delicio": mela-fior di sambuco, mela-pera, mela-mirtillo, mela-ribes	3,50
0,4 l Succo al mirtillo rosso	4,90
0,2 l Bibite piccole	2,90
0,4 l Bibite medie	4,90
0,33 Bibite in bottiglietta / lattina	4,00
0,4 l Skiwasser	4,90
0,4 l Succo al fior di sambuco	4,90
0,4 l Succo alla mela e acqua frizzante - Apfelschorle	4,60
0,4 l Almdudler	4,90
0,4 l Succo al lampone	4,90
½ l Acqua minerale	2,70
1 l Acqua minerale	4,70
0,75 l Acqua minerale "Ega - Scotoni"	10,00

Chinotto - Schweppes Tonic - Lemon - Orange	3,00
Ginger Beer	3,60
RED BULL energy drink	4,40

APERTITIF . Aperitivi

Aperol Spritz - prosecco, Aperol, arancia, soda	5,50
Hugo - prosecco , fior di sambuco	5,50
Tiroler - vino bianco, Campari	3,60
Gingerino Crodino Campari soda	3,60

BIRA . Birra

DALA SPINA . Alla Spina

0,30 l Birra chiara „Forst“	3,80
0,50 l Birra chiara „Forst“	5,60
0,30 l Radler (Birra e limonata)	3,80
0,50 l Radler (Birra e limonata)	5,60
0,30 l Weizen birrificio „Jacob“	3,90
0,50 l Weizen birrificio „Jacob“	5,70
0,30 l Birra non filtrata „Felsenkeller“	3,90
0,50 l Birra non filtrata „Felsenkeller“	5,70

BIRES SPEZIALES . Birre speciali

0,33 l POP - Birra Artigianale „Ale“, non filtrata, „Baladin“ - lattina	3,90
0,33 l Birra chiara „Antonius“, 4,8 °, Birra artigianale dall'Alpe di Siusi	3,90
0,33 l Birra „Sixtus Forst“ - Scura al doppio malto	3,90
0,33 l Birra senza glutine „Pedavena“	3,90
0,33 l Birra chiara analcolica „Forst“	3,80
0,50 l Birra weizen analcolica „Paulaner“	5,70
0,20 l Ginger Beer „Cortese“ - senza alcool	3,60

VIN A GOT . Vini in mescita

SPUMANT . Bollicine



¼ l

½ l



New Steinbock Selection Dr. Fischer

Alcohol Free

3,60

7,50

15,00

22,00

Champagne Louis Broche Brut 12,00 22,00 44,00 60,00

Arunda Brut, Arunda 6,90 13,90 27,00 40,00

Franciacorta Ca' del Bosco 9,20 19,00 38,00 56,00

Prosecco Extra Dry, Col Vetoraz. 4,60 9,20 18,40 26,50

BLANCH . Vino Bianco

Pinot Bianco Hos, Niklaser Cald. 3,90 7,90 15,90 24,00

P.Bianco Erker, Colterenzio 2,60 5,00 10,00 17,00 l

Manna (Riesl, Chard., Sauv. Gew.) 8,90 18,00 36,00 53,00

Riesling, Pacherhof Novacella 6,90 13,90 27,00 40,00

Sauvignon Andrius 7,70 15,00 30,00 44,00

Lugana Menegotti 3,50 7,80 15,80 20,00

Lagrein **Rosé**, J.Hofstätter BZ 4,60 9,20 18,40 26,50

VIN CÖCE . Vino Rosso

Schiava/Vernatsch, Doná (BZ) 4,60 9,20 18,40 27,00

Pinot Nero Plonerhof, Marling 6,50 13,00 26,00 38,00

Pinot Nero Ris. Mazon, J.Hofst. 9,20 19,00 38,00 55,00

Lagrein Villa Schmid, Oberrautner 5,00 10,00 20,00 29,00

Lagrein Tor di Lupo, Andrian 10,00 21,00 42,00 60,00

Merlot, St.Pauls (vino della casa) 2,60 6,00 11,00 19,00

Valpolicella Cl. Sup, SMV 4,80 9,60 19,20 28,00

Chianti Classico ORG, Fontodi FI 7,30 14,90 29,50 43,00

DUC . Vino Passito

Passito "Quintessenz" - Caldaro	10,00	60,00
Passito "Torcolato" - Maculan	6,90	40,00

EGA DE VITA . Liquori e Grappe .

Grappe Bonaventura Maschio:

903 Novecentotre Riserva d'Autore - 40% vol.	19,50
Prime Brunello di Montalcino, 2003 - 38% vol.	19,50
Prime Zibibbo, 2005 38% vol.	19,50
Prime Sagrantino di Montefalco, 2004 - 38% vol.	19,50
Prime Uve Bianca - 39% vol.	6,50
Prime Uve Nera - 38,5% vol.	6,50
Prime Uve Oro - 39% vol.	6,50
NOVITÀ: Liquore al Tiramisù	5,00

Grappe Berta:

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

Grappe Capovilla:

Distillato Amarene e Marasche -41% vol	15,00
Grappa Moscato Giallo -41% vol	15,00
Grappa Sorbo dell'Uccellatore - 41 % vol	25,00

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 35% vol.	8,00

Grappe J.Hofstätter - Tramin/Termenò	
Barthenau Grappa Pinot Nero - J. Hofstätter	8,00
Kolbenhof Grappa Gewürztraminer	8,00

Grappe Radoar:

Castagno Grappa - 41,5% vol.	9,50
Kerner 42% vol.	9,50
Antica Varietà di Pera 41,5%	9,50

Roner:

Pinot Bianco Invecchiato 40% vol.	8,00
Pinot Nero Invecchiato 40% vol.	8,00

Merano:

Grappa Moscato Giallo . Merano 39% vol.	6,00
Grappa Pinot Nero "Zeno" . Merano 43% vol.	6,00

Giori:

Grappa Kattiva 50% vol.	6,00
Grappa Chardonnay Barrique 40% vol.	6,00
Liquore al Fieno 32% vol.	4,50
Liquore Sanque delle Streghe 38% vol.	4,50

Masi:

Grappa di Mezzanella di Recioto Amarone 50% vol.	8,00
--	------

Roner:

Ambra Morbida	7,00
La Morbida (Chardonnay/Moscato)	4,00

Paolazzi:

Müller Thurgau Barrique Gold Grappa	6,00
Grappa Superior Gold Barrique Grappa	6,00
Bianca "Casereccia"	3,50

Walcher:

Moscato Giallo	6,00
Traminer Aromatico Gewürztraminer	6,00
St. Magdalener Barrique Grappa	6,00
Chardonnay Grappa	6,00

Villa Laviosa:

Erbe alpine	6,00
Grappa al Fieno	6,00
Nosellar - Liquore di nocciole	4,50

Lamponi	3,50
Liquore Vodka con fico	3,50
Pera Williams Roner	3,50
Pigna di Pino Mugo	3,50
Mugo	3,50
Cirmolo	3,50
Erbe alpine	3,50
Ruta	3,50
Liquirizia	3,50
Genziana	3,50
Cumino	3,50
Ortica	3,50
Ginepro	3,50
Zenzero	3,50
Mirtillo Rosso	3,50
Mirtillo	3,50

Limoncello	3,50
Nocciolino oppure Frangelico	3,50
Albicocca	3,50
Camomilla	3,50
Mela	3,50
Prugna	3,50
Fior di Sambuco	3,50
Miele	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 + Fever Tree Mediterr.	10,00
Gin Dolgin Dolomiten Dry Gin - Zu Plun 45% vol.	
+ Fever Tree Mediterranean	10,00
Gin Mare - Spanish Mediterranean Dry Gin 42,7% vol.	
+ Fever Tree Mediterranean	10,00
Deer Gin 46% vol. - Giori + Fever Tree Indian Tonic	9,00
The London No. 1 Blue - British Distiller's Gin 47% vol.	
+ Fever Tree Indian Tonic	9,00
Hendrick's - Scottish Distiller's Gin 44% vol.	
+ Fever Tree Indian Tonic	9,00
Bombay Sapphire - British London Dry Gin 40% vol.	
+ Fever Tree Mediterranean	9,00
Gordon's - British London Dry Gin 37,2% vol.	
+ Fever Tree Indian Tonic	7,50

DIGESTIFS . Digestivi . Digestifs . Digestives

Amaro alle 24 erbe dell' Alto Adige	4,50
Montenegro - Fernet - Jägermeister - Cynar -	3,50
Ramazzotti - Alpestre - China Martini - Averna	3,50
Braulio	4,50
Amaro delle Odle - Alto Adige	4,50