



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. Chësta 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" haies 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

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



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

Tortelli gefüllt mit Paté vom Speck und Büffelricotta 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 DE BARANTL . Hubert Taferner, Rifugio Ütia de Bioch 16,50



Fettuccine al pino mugo con pesto alpino e noci tostate

Latschenkiefer-Fettuccine mit Alpenkräuter-Pesto und gerösteten Walnüssen

Dwarf mountain pine scented fettuccine with Alpine pesto sauce and toasted walnuts



Kerner- Pacherhof Novacella/Neustift BZ

5,60

CER TLA CROSTA DE "PÜCIA" . Norbert Niederkofler St. Hubertus,  S. Cassiano 19,50



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

Gebratener Rindstafelspitz in "Pücia-Brotkruste", Krautsalat mit Radieschen.






Crispy brisket in 'Pücia' crust, cabbage and radish salad



Lagrein „Villa Schmid“ - Schmid Oberrautner Bolzano

4,90

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
- CIOCE CUN MELONE** 10,50
 Speck Alto Adige e melone
Südtiroler Speck und Honigmelone
South Tyrolean Speck (local smoked ham) and melon
- 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)

BALES CUN JOPA DA CER

9,60

Canederli in brodo fatti in casa
Hausgemachte Knödelsuppe
Home-made dumpling soup



SENZA GLUTINE . Glutenfrei . GLUTEN FREE

PRÖMS . Primi Piatti . Nudelgerichte . First Course

PENNE ALLA BIOCH (Pastificio Felicetti)	10,50
... con pomodoro, prosciutto, olive, panna e peperoncino ... mit Tomatensoße, Schinken, Oliven, Sahne und Chili ... with creamy tomato sauce, ham, olives and chili	
FETTUCCINE FATES IN CIASA	15,50
Fettuccine fatte in casa con i funghi porcini Hausgemachte Fettuccine (Bandnudeln) mit Steinpilzen Home-made fettuccine (noodles) with "Porcini" mushrooms	
PICI GNOC DE FARINA - SPAZLAN	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	
CAJINCÍ T'EGA	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	
PENNETTE O SPAGHETTI	9,00
... al pomodoro oppure al ragú ... mit Tomaten- oder Fleischsoße ... with tomato sauce or meat sauce	
SENZA GLUTINE . FÜR GLUTENALLERGIGER . GLUTEN-FREE PASTA	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	

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati

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

ÜS, 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
Wienerschnitzel with fried or roasted potatoes

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

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

POLËNTA . Polenta . Maisbrei (Plentn)

Quest'estate 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 Sommer 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 MËNACRËP	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	
POLËNTA Y FONGUNS	15,00
 Polenta con funghi misti	
Polenta mit gemischten Pilzen	
Polenta with wild mushrooms	
POLËNTA Y CIAJÓ	14,00
 Polenta con formaggi fusi Altoatesini	
Polenta überbacken mit verschiedenen Südtiroler Käsesorten	
Polenta with melted cheese from South Tyrol	
POLËNTA 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

STRUDL 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

LINZER 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

SACHER 5,20

Torta "Sacher" fatta in casa
Hausgemachter Sachertorte
Home-made Sacher Torte (chocolate cake)

TURTA DL DE 4,60 - 14,00

Torta o dolce del giorno
Kuchen oder Dessert des Tages
Today's special cake or dessert

IOGURT 6,60

Yogurt con i frutti di bosco freschi (se disponibili)
Joghurt mit frischen Waldbeeren (falls vorhanden)
Yogurt with fresh wild berries (when available)

FRÜC DL BOSCH FRËSC 8,00 - 8,50

Frutti di bosco freschi (se disponibili) - con panna
Frische Waldbeeren (falls vorhanden) - mit Sahne
Fresh wild berries (when available) - with whipped cream

DLACINS

Diversi gusti di gelato sciolto (Vaniglia, Limone, Cioccolato, Straciatella, Nocciola)
Verschiedene Speiseeissorten (Vanille, Zitrone, Schokolade, Straciatella, Nuss)
Ice cream (vanilla, lemon, chocolate, straciatella, nuts)

TARTUFO 5,00 | 8,00

Tartufo bianco / nero | al Grand Marnier
Tartufo Eis weiß / schwarz | mit Grand Marnier
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 FRÉIDES . Bevande Fredde . Kalte Getränke . Cold Drinks

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 liquor + 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

Cioccolata calda (panna)	Heiße Schokolade (Sahne) hot chocolate	2,90
Cioccolata con rum	Heiße Schokolade mit Rum hot chocolate with rum	4,90
Cioccolata 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
Bombardino (vov + rum + whiskey + panna)	Bombardino	4,60
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- Punsch orange, rum or mandarin punch	4,40
Punch mandarino-zenzero(alc.)	Mandarine-Ingwer Punsch 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

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	Bergkräutertee mountain herbs tea	2,80
Tè alle erbe di malga	Almkräutertee 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



#rifugiobioch | @rifugiobioch | www.bioch.it

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 Birrifico 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	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

			$\frac{1}{4}$ l	$\frac{1}{2}$ l	
Arunda Brut, Arunda	Chard.,P.Bianco,P.Nero	6,50	13,50	25,00	36,00
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 Vektoraz	Prosecco di Valdobbiadene Sup.	4,60	8,90	18,00	26,50

BLANCH . Vino Bianco . Weisswein . White Wine

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
Lagrein Rosé	Lagrein Rosé	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 scavalca le colline" del Barolo Riserva 42% vol.	10,00
Grappa della "Donna Selvatica che scavalca 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
Ramazzotti - Alpestre - China Martini - Averna	3,50
Braulio	4,50