



Nicola Laera 


La Stüa de Michil - Hotel La Perla

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



TAIS GOURMET . Gourmet



Norbert Niederkofler - St. Hubertus 
San Cassiano (BZ)

Tortelli gefüllt mit Paté vom Speck und
Büffelricotta auf Risina Bohnen-Fond und
Aceto Balsamico 16,50

Vino: Sauvignon Andrius - Kellerei Andrian (BZ) 7,00










Alois Vanlangennaker Il San Pietro 
Positano (NA)

Linguine-Nudeln mit Zitrone, Miesmuscheln,
Meeräsche-rogen und knuspriges Brot aus
Agerola - Kampanien 16,50

Vino: Kerner - Pacherhof (BZ) 6,50

POR MËT MAN . Gli Antipasti

-  Tagliere di speck affettato dell'Alto Adige, formaggi locali e salsiccia affumicata, rafano e cetrioli 15,50
-  Pezzo di speck dell'Alto Adige al tagliere oppure affettato, rafano e cetrioli 12,90
-  Tagliere di formaggi dell'Alto Adige, rafano e cetrioli 13,80
-  Caprese
Mozzarella, pomodoro e basilico fresco 10,00
-  Mini Turtres (1 frittella ripiena di spinaci - ricotta oppure 1 frittella di crauti) 1,80
-  Insalatona della casa con insalata verde, carote, pomodori, cappuccio, mozzarella, tonno e uovo 13,50
-  Insalata mista piccola (insalata verde, pomodoro, carote, crauti) 6,50

In caso di necessità vengono anche utilizzati prodotti surgelati

In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

LES JOPES . Le Minestre

Minestra d'orzo alla contadina e turtres fatti in casa (frittella ripiena di spinaci - ricotta e frittella di crauti)	9,90
Minestra con il gulasch di manzo e patate	10,60
Canederli in brodo fatti in casa	9,60

PRÖMS . Le Paste

Penne alla Bioch (Pastificio Felicetti)
con pomodoro, prosciutto, olive, panna e
peperoncino 10,50

Fettuccine fatte in casa con
i funghi porcini 15,50

Spätzle / gnocchetti di farina e spinaci
fatti in casa con prosciutto,
panna e Parmigiano 13,80

Ravioli tirolesi fatti in casa (mezzelune)
agli spinaci e ricotta 14,50

Penne o spaghetti al pomodoro
oppure al ragú 9,00





SENZA GLUTINE



Pennette al mais, riso e miglio con
pomodori ciliegino freschi e basilico 12,50

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

TAIS DLA MUNT . I Secondi

-  TOMAHAWK alla brace su richiesta
ca. 8,00 € a etto
-  Costata di bue delle alpi (500-600 g)
alla brace, verdure alla griglia fresche 36,90
-  Entrecôte “Bue delle Alpi” (gr. 250)
alla brace, verdure alla griglia 27,50
-  Uova con speck Alto Adige e
patate saltate 15,30
- Cotoletta alla milanese con
patate saltate o fritte
- di maiale 15,90
di vitello 19,90
- Tris di canederli fatti in casa
(formaggio - spinaci- finferli),
insalata di crauti e ravanelli,
burro fuso e formaggio grana 15,50

In caso di necessità vengono anche utilizzati prodotti surgelati

In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

Salsiccia o würstel con patate saltate e crauti	10,80
---	-------

Salsiccia o würstel con patate fritte	9,50
---------------------------------------	------

POLENTA . Le Polente

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.

“Piatto dello Scalatore“ - polenta, salsiccia alla griglia, formaggi fusi altoatesini e funghi misti	19,50
--	-------



Polenta con funghi misti	15,00
--------------------------	-------



Polenta con formaggi fusi Altoatesini	14,00
---------------------------------------	-------

Polenta con salsiccia alla griglia o würstel bollito	12,50
--	-------

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

VAL' DE DUC . I Dessert

Strudel di mele	5,00
con salsa alla vaniglia calda o panna	5,80
Tiramisù fatto in casa	5,40
Torta Linzer fatta in casa	5,20
Torta "Sacher" fatta in casa	5,20
Torta o dolce del giorno	4,60 - 14,00
Diversi gusti di gelato sciolto (Vaniglia, Limone, Yoghurt, Cioccolato, Straccciatella, Nocciola)	

In caso di necessità vengono anche utilizzati prodotti surgelati

In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

CAFÉ . Caffé

Caffè espresso	1,50
Caffè Hag (decaffeinato), orzo o ginseng tazza piccola	1,60
Caffè corretto grappa	3,00
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,80
Caffè alla tedesca (tazza piena)	2,60
Orzo o ginseng in tazza grande	1,80
Calimero (caffè + vov + panna)	4,90

BOANDES CIALDES . Bevande Calde

Cioccolata calda (panna)	2,90
Cioccolata con rum	4,90
Cioccolata con amaretto e panna	4,90
Tè del cacciatore (alcolico) - Jagertee	4,90
Vin brulè	4,60
Bombardino (vov + rum + whiskey + panna)	4,60
Special Bombardino alla "Bioch" (vov + Brandy + latte + panna)	7,50
Calimero (vov + caffè + panna)	4,90
Vov caldo con panna	4,40
Amaretto caldo con panna	4,90
Limonata calda	3,60
Punch al rum, arancio o mandarino (alc.)	4,40
Punch mandarino-zenzero(alc.)	4,90
Punch mela cotogna(alc.)	4,90
Punch mela-caramello (analcolico)	4,60
Brulè alla mela (analcolico)	4,60

Nel nostro rifugio serviamo anche latte senza lattosio

TÊ . Tè caldi

Tè al limone	2,40
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

0,2 lt. Spremuta fresca di arance della Sicilia	4,60
0,4 lt. Spremuta fresca di arance della Sicilia	7,60
Succhi di frutta vari "Rauch"	3,00
0,4 l Succo al mirtillo rosso	4,90
0,2 l Bibite piccole	2,80
0,4 l Bibite medie	4,90
0,33 Bibite in lattina / bottiglietta	3,80
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	2,60
1 l Acqua minerale	4,70
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	5,00
Hugo - prosecco , fior di sambuco	4,50
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“	5,50
0,30 l Radler (Birra e limonata)	3,80
0,50 l Radler (Birra e limonata)	5,50
0,30 l Weizen birrificio „Jacob“	3,90
0,50 l Weizen birrificio „Jacob“	5,60
0,30 l Birra non filtrata „Felsenkeller“	3,90
0,50 l Birra non filtrata „Felsenkeller“	5,60

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	3,80
0,33 l Birra „Sixtus Forst“ - Scura al doppio malto	3,90
0,33 l Birra senza glutine „Pedavena“	3,80
0,33 l Birra chiara analcolica „Forst“	3,80
0,50 l Birra weizen analcolica „Paulaner“	5,50
0,20 l Ginger Beer „Cortese“ - senza alcool	3,60

VIN A GOT . Vini in mescita

SPUMANT . Bollicine

		¼ l	½ l	
Arunda Brut, Arunda	6,50	13,50	25,00	36,00
Franciacorta, Ca del Bosco	8,90	18,40	35,90	53,00
Franciacorta Satèn , Bredasole	6,50	13,50	25,00	36,00
Prosecco Biasiotto Millesimato	4,60	8,90	18,00	26,50
Prosecco Extra Dry, Col Vetoraz.	4,60	8,90	18,00	26,50

BLANCH . Weisswein

Cuvée de Vite , J. Hofstätter	4,60	8,90	17,90	26,00
Weissb. Hos, Niklaserhof Caldaro	3,90	7,90	15,90	23,50
Weissb. Erker, Colterenzio (1 l)	2,60	5,00	10,00	17,00
Chardonnay St. Valentin, Appiano	6,80	13,50	27,00	39,50
Gewürztraminer Joseph, J. Hofst.	5,20	10,50	20,50	30,00
Kerner, Pacherhof Novacella	5,60	11,00	22,00	32,00
Sauvignon Andrius, Andriano BZ	7,20	14,50	29,50	42,00
Lugana, Menegotti (VR)	3,80	7,80	15,80	24,00
Lagrein Rosé, J.Hofstätter BZ	4,60	8,90	13,50	26,50

VIN CÖCE . Rotwein

Schiava, Donà, Appiano	4,50	8,90	17,90	26,00
Pinot Nero Plonerhof, Marling	6,00	12,00	24,00	35,50
Pinot Nero Ris. Mazon, J.Hofst.	7,90	15,80	31,50	46,00
Lagrein Villa Schmid, Oberratner	4,90	9,80	19,20	28,00
Merlot, St.Pauls (vino della casa)	2,50	6,00	11,00	19,00
Valpolicella Cl. Sup, SMV	5,00	11,00	22,00	28,00
Chianti Classico ORG, Fontodi FI	6,80	13,50	27,00	39,50

DUC . Vino Passito

Comtess St. Valentin, Appiano	8,00			46,00
-------------------------------	------	--	--	-------

EGA DE VITA . Liquori e Grappe

Bianca “Casereccia” - Lamponi; Liquore Vodka con fico; Williams; Pigna di Pino Mugo; Mugo; Cirmolo; Erbe Alpine; Ruta; Liquirizia; Genziana; Cumino; Ortica; Ginepro; Zenzero-Limetta; Mirtillo; Limoncello; Miele; Prugna; Albicocca; Nocciolino	3,50
Prime Uve Bianca; Nera; Oro - “Bonaventura Maschio”	6,50
903 Riserva d’Autore; Sagrantio; Zibibbo; Brunello - “Bonaventura Maschio”	19,50
St. Magdalener Barrique Grappa; Chardonnay; Gewürztraminer; Moscato Giallo; “A. Walcher”	6,00
Fieno; Erbe alpine - “Villa Laviosa”	6,00
Nosellar - Liquore di nocciole “Villa Laviosa”	4,50
Kapriol; Steinhäger; Treber; Sambuca	3,50
Amaro Alto Adige alle 24 Erbe - “A. Walcher”	4,50
Flying Hirsch (Jagermeister + Red Bull)	5,00
Selezione del Fondatore “Paolo Berta”, 1997 43% vol.	19,50
Bric D. Gaian Moscato d'Asti Grappa, 2007; “Berta”	
Casalotta; Tre Soli - “Berta”	10,00

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

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

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/Termenno

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 Seceda 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	4,50
Montenegro - Fernet - Jägermeister - Cynar -	3,50
Ramazzotti - Alpestre - China Martini - Averna	3,50
Braulio	