



Restaurant – Grill

1850 m

+39 347 2383927

info@utiale.it

www.utiale.it

Str. Lé 4 I-39036 Badia (BZ)
Alto Adige – Südtirol

Piatti



G L



Gerichte

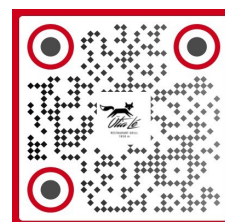
HOMEPAGE



MENU



WINE



Interactive List



Jopes

LE NOSTRE ZUPPE

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Zuppa d'orzo	L	12,50	Gerstesuppe
Zuppa d'orzo con "tutres"		16,50	Gerstesuppe mit "Tirtlan"
Canederli di speck in brodo o canederli pressati al formaggio grigio in brodo di carne		12,50	Speckknödelsuppe oder Graukäsepressknödel in der Kraftbrühe
Minestrone di verdure	G L	12,50	Gemüsesuppe
Minestrone di verdure con würstel	G L	15,50	Gemüsesuppe mit Würstelpaar

Picia marëna

ANTIPASTO - MERENDA

VORSPEISE - BRETTJAUSE

Carpaccio di cervo	G	19,00	Hirsch-Carpaccio
<i>con insalatina e scaglie di grana</i>			<i>mit Salatbouquet und Grana-Spänen</i>
Speck affettato	G L	16,00	Speckplatte
<i>con cetrioli e rafano</i>			<i>mit Gewürzgurken und Kren</i>
Salamino affumicato	G L	6,00	Kaminwurz
<i>con cetrioli e rafano</i>			<i>mit Gewürzgurken und Kren</i>
Affettato misto		16,50	Gemischter Aufschnitt
<i>(Speck, prosciutto cotto, salame, formaggio e cetrioli)</i>			<i>(Speck, gekochter Schinken, Salami, Käse und Gewürzgurken)</i>
Formaggio grigio	G	15,00	Graukäse
<i>del maso "Chi Prá"</i>			<i>vom Bauernhof "Chi Prá"</i>
Formaggi misti	G	15,50	Gemischter Käseteller
Panino		5,90	Belegtes Brot
<i>(con speck o salame o formaggio o prosciutto cotto e cetrioli)</i>			<i>(mit Speck o. Salami o. Käse o. gekochtem Schinken und Gurken)</i>



Nostes spezialites fates a man

PRIMI PIATTI SPECIALI *fatti in casa*

SPEZIELLE VORSPEISEN *hausgemacht*

Tortelloni
al formaggio grigio

€ 19,50

**Gewürztraminer Campaner – Kellerei Kaltern*

Graukäse
Tortelloni



Ravioli
al pino mugo

€ 19,50

**Gewürztraminer Campaner – Kellerei Kaltern*

Latschenkiefer
Ravioli

Ravioli
di zucca e formaggio
caprino
con nocciole tostate
e pomodori secchi

€ 19,50

**Kerner Radoy – Biohof Radoar*

Kürbis und Ziegenkäse
Ravioli
mit Haselnüsse
und Trockentomaten



Ravioli
di ortica e menta
con pomodorini
e pinoli

€ 19,50

**Kerner Radoy – Biohof Radoar*

Brennnessel und
Pfefferminz Ravioli
mit Kirschtomaten und
Pinienkernen



Risotto
con erbe di montagna

€ 19,50

**Kerner – Kellerei Eisacktal*

Risotto
mit Bergkräutern

**vino consigliato*

**Weinempfehlung*

Bales – Cajinci – Pasta

PRIMI PIATTI CLASSICI

Canederli di grano saraceno
ripieni di formaggio
con insalata di cappucci

**Canederli pressati
al formaggio grigio**
con insalata di cappucci

Casunzei
con ripieno di spinaci e ricotta

Gnocchetti di spinaci
con burro fuso e formaggio

Gnocchetti di spinaci
con funghi

Penne alla pastora

Penne all'arrabbiata **L**

Fettuccine ai porcini

Spaghetti o penne **L**
all'aglio, olio e peperoncino

Spaghetti o penne al sugo di **L**
pomodoro o ragù di carne

KLASSISCHE VORSPEISEN

l 4,00 **Buchweizenknödel**
mit Käsefülle und Krautsalat

l 4,50 **Pressknödel mit Graukäse**
und Krautsalat

l 6,00 **Schlutzkrapfen**
gefüllt mit Spinat und Ricotta

l 3,00 **Spinatzspätzle**
mit Butter und Käse

l 6,00 **Spinatzspätzle**
in Pilzesauce

l 3,50 **Hirtenmakkaroni**

l 3,50 **Makkaroni "Arrabbiata"**

l 6,50 **Bandnudeln** mit Steinpilzen

l 3,50 **Spaghetti** oder Makkaroni
mit Knoblauch, Öl und Pfefferschoten

l 3,00 **Spaghetti** oder Makkaroni mit
Tomaten- oder Fleischsauce

Cern - Polënta – Üs

SECONDI PIATTI CLASSICI

KLASSISCHE HAUPTSPEISEN

Grigliata mista <i>con contorno a scelta</i>	GL	29,00	Mixed Grill <i>mit Beilage</i>
Tagliata di manzo con scaglie di grana e rucola <i>con contorno a scelta</i>	G	26,00	Geschnittene vom Rind mit Parmesanscheiben und Rauke <i>mit Beilage</i>
Bistecca di manzo ai ferri <i>con contorno a scelta</i>	GL	25,00	Gegrilltes Rindersteak <i>mit Beilage</i>
Canederli e gulasch		19,50	Gulasch mit Knödel
Cotoletta alla milanese con contorno <i>(patate fritte o patate saltate)</i>	L	18,50	Wienerschnitzel mit Beilage <i>(Pommes oder Bratkartoffel)</i>
Salsiccia o Würstel grigliati <i>con contorno a scelta</i>	GL	13,50	Gegrillte Bratwurst o. Würstel <i>mit Beilage</i>
Verdure miste alla griglia	GL	13,00	Gegrilltes Gemüse
Insalatona "Fitness" con straccetti di tacchino e semi di sesamo	GL	19,50	"Fitness"-Salat mit Truthahnstreifen und Sesamsamen
Polenta e formaggio nostrano fuso	G	15,50	Polenta mit zerlassenem Käse
Polenta e funghi	GL	17,50	Polenta mit Pilzen
Polenta, funghi e formaggio fuso	G	19,50	Polenta mit zerlassenem Käse und Pilzen

Rosticciata tirolese
con uovo in camicia

19,50 Tiroler Bauerngröstl
mit pochiertem Ei

Piatto dello sciatore **G L**
(Uova, speck e patate)

16,00 Spiegeleier mit Speck und
Bratkartoffeln

Omelette
al prosciutto o al formaggio

15,00 Omelette
mit Schinken oder mit Käse

Omelette ai funghi

19,00 Pilze-Omelette

CONTORNI

BEILAGEN

Patate fritte o patate saltate **L**
o polenta

6,00 Pommes oder Polenta oder
Bratkartoffel

Insalata mista o **G L**
di cappucci

8,00 Gemischter Salat oder
Krautsalat

Servizio pane € 2,50 *Brotservice*

Piatti - Gerichte
gluten free – lactose free



G

L



Il team Lé vi augura...

Team Lé wünscht euch...

...bun apetit!



Valch de duc

DOLCI

SÜSSSPEISEN

Kaiserschmarrn

15,00 Kaiserschmarrn

(frittata strapazzata con zucchero a velo e marmellata di mirtilli)

Omelette ai mirtilli

15,00 Omelette mit Preiselbeeren

Strudel di mele

con crema di vaniglia calda

6,90 Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Torta di grano saraceno **G L**

6,90 Buchweizentorte

Tiramisù

7,50 Tiramisù

Panna Cotta al pino mugo

8,00 Latschenkiefer-“Panna-Cotta”

Semifreddo alla vaniglia **G**
*con scaglie di cioccolato,
nocciole e
salsa ai frutti di bosco*

9,50 Vanille-Semifreddo
*mit Schokoladensplittern,
Haselnüssen und
Beerenfruchtsauce*

Yoghurt naturale **G**
con frutti di bosco

7,00 Naturyoghurt
mit Waldfrüchten

*Assieme allo Schmarrn
si consiglia un bicchiere di*
Moscato Giallo Passito
“Quintessenz” 2019
della cantina di Caldaro
12,5%

€ 11,00

*Zum Schmarrn dazu
empfehlen wir ein Glas des*
Goldmuskateller Passito
“Quintessenz” 2019
der Kellerei Kaltern
12,5%

Boandes

APERITIVI

Asolo Prosecco Superiore Docg Millesimato Brut <i>Baccanuda Vigna Rampante</i>	11,5%	5,00
Brut Riserva Pinot Grigio <i>Cantina Kettmair-Santa Margherita</i>	12,5%	8,00
Primitivo ICE Igt 2024 <i>Cantina Masso Antico</i>	12,5%	5,50
Aperol Spritz		5,80
Campari Spritz		5,80
Campari Soda	10%	4,50
(Prosecco e succo di sambuco) Hugo		5,80
(Prosecco e sapori del bosco) Julio		5,80

APERITIVI ANALCOLICI

Gingerino	3,90
Sanbitter rosso o bianco	3,90

VINO BIANCO AL CALICE

 Kerner 2024 <i>Cantina Valle Isarco</i>	13,5%	5,50
Chardonnay Saleit 2024 <i>Cantina Caldaro</i>	13,5%	5,50
Pinot Bianco 2023 <i>Befehlhof</i>	12,5%	6,00
Gewürztraminer Campaner 2024 <i>Cantina Caldaro</i>	14,5%	6,00
Müller Thurgau „Silen“ 2023 <i>Tenuta Prader - Funes</i>	12,5%	7,50

VINO ROSSO AL CALICE

St. Magdalener 2024 <i>Cantina Pfannenstielhof</i>	13%	5,50
Pinot Nero „Fuxleiten“ 2023 <i>Tenuta Pfitscher</i>	13%	6,00
Lagrein 2024 <i>Cantina Caldaro</i>	13%	5,50

APERITIFS

Asolo Prosecco Superiore Docg Millesimato Brut <i>Baccanuda Vigna Rampante</i>	
Brut Riserva Ruländer <i>Kellerei Kettmair-Santa Margherita</i>	
Primitivo ICE Igt 2024 <i>Kellerei Masso Antico</i>	
Aperol Spritz	
Campari Spritz	
Campari Soda	
Hugo (Prosecco und Holundersaft)	
Julio (Prosecco und Waldgeschmack)	



ALKOHOLFREIE APERITIFS

Gingerino
Sanbitter rot oder weiss

GLAS WEISSWEIN

Kerner 2024 <i>Eisacktaler Kellerei</i>
Chardonnay Saleit 2024 <i>Kellerei Kaltern</i>
Weißburgunder 2023 <i>Befehlhof</i>
Gewürztraminer Campaner 2024 <i>Kellerei Kaltern</i>
Müller Thurgau „Silen“ 2023 <i>Weingut Prader - Villnöss</i>

GLAS ROTWEIN

St. Magdalener 2024 <i>Kellerei Pfannenstielhof</i>
Blauburgunder „Fuxleiten“ 2023 <i>Weingut Pfitscher</i>
Lagrein 2024 <i>Kellerei Kaltern</i>

VINO DA TAVOLA

Cabernet Franc 12,5%	1/8 L	2,80
	1/4 L	5,50
	1/2 L	10,00
	1 L	19,00

Vino da tavola leggero

Vino Bianco 13%	1/8 L	2,80
	1/4 L	5,50
	1/2 L	10,00
	1 L	19,00

TAFELWEIN

Cabernet Franc 12,5%

Leichter Tischwein

Weißwein 13%

BIRRA

Birra chiara "Chiemseer" 4,8%	0,3 L	4,00
(birra d'orzo)	0,5 L	6,50
Weizen „Antonius“ 4,9%	0,3 L	4,00
(birra di frumento)	0,5 L	6,50
Radler (birra chiara e lemonsoda)	0,3 L	4,00
Weizen-Lemonsoda o	0,3 L	4,00
Weizen-Coca	0,5 L	6,50

Birra in bottiglia

„Felsenkeller“ Forst 5,2%	0,33 L	5,00
Birra non filtrata		
„Morning-Glory“ Retorto 5,6%	0,33 L	6,00
American pale ale		

Birra in bottiglia **ANALCOLICA**

Chiara „Forst 0,0%“	0,33 L	4,00
Weizen „Franziskaner“	0,50 L	6,50

BIER

Helles Bier "Chiemseer" 4,8%

Weizenbier „Antonius“ 4,9%

Radler

Russ (Hefe-Limo) oder Hefe-Cola

Flaschenbier

„Felsenkeller“ Forst 5,2%
Naturtrüb

„Morning-Glory“ Retorto 5,6%
American pale ale

Flaschenbier **ALKOHOLFREI**

Helles „Forst 0,0%“
„Franziskaner“ Weissbier

BIBITE FREDDE

KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola, Limonata, Spezi	0,2 L	3,00	Coca-Cola, Limonade, Spezi
	0,4 L	5,60	
Bibite in lattina (Cola, Sprite, Fanta e tè freddo)		3,80	Dosengetränke (Cola, Sprite, Fanta u. Eistee)
Schweppes (Tonica, Limone)	0,2 L	3,00	Schweppes (Tonic, Zitrone)
Succhi di frutta (pera, pesca, ace)	0,2 L	3,50	Fruchtsäfte (Birne, Pfirsich, Ace)
Succo di mirtillo	0,2 L	3,80	Heidelbeersaft
Succo di mela	0,2 L	3,00	Apfelsaft
	0,4 L	5,60	
Succo di mela con acqua frizzante	0,2 L	3,00	Apfelschorle
	0,4 L	5,60	
Skiwasser	0,2 L	3,00	Skiwasser (Gepresste Zitrone mit Himbeersyrup und stillem oder prickeldem Wasser)
(succo di limone e succo di lampone con acqua frizzante o naturale)	0,4 L	5,60	
Sciroppi di frutta	0,2 L	3,20	Fruchtsirup (Johannisbeere, Himbeere, Holunderblüte)
(ribes rosso, lampone, sambuco)	0,4 L	5,70	mit stillem oder prickeldem Wasser
con acqua frizzante o naturale			
Sciroppi fatti in casa	0,2 L	3,00	Hausgemachte Sirupe
(con acqua naturale)	0,4 L	5,70	(mit Naturwasser)

Sambuco

Salvia e Limone

Menta

Novità!!!

Sciroppo al sapore del bosco



Holundersirup

Salbei-Zitronen-Sirup

Minz-Sirup

Neuheit!!!

Sirup mit Waldgeschmack

BEVANDE CALDE

Caffè espresso	2,00
Caffè macchiato	2,00
Cappuccino	3,30
Cappuccino con panna	3,60
Latte macchiato	4,20
Cioccolata calda	3,60
Cioccolata calda con panna	3,90
Cioccolata calda con amaretto	6,10
Lumumba (<i>cioccolata con rum</i>)	6,10
Tè al limone	3,20
Tè con rum	5,20
Tè vari (<i>camomilla, erbe, menta, verde, frutta, rosa di bosco, zenzero-limone, al latte</i>)	3,20
Punch (<i>rum, arancia, mandarino</i>)	4,70
Vov caldo	5,00
Vov caldo con panna	5,00
Bombardino (<i>vov con cognac, grappa, velato con polvere di caffè</i>)	5,00
Calimero (<i>caffè e bombardino</i>)	6,20
Latte caldo con amaretto	6,20
Latte di volpe (<i>latte, vov e amaretto</i>)	6,20
Skiwasser caldo (<i>succo di limone e succo di lampone con acqua</i>)	4,70
Limonata calda	4,50
Succo di mela caldo	4,70
Vin brulé	5,00
Tè del cacciatore	5,00

HEIßE GETRÄNKE

Espresso
Espresso macchiato
Cappuccino
Cappuccino mit Schlagsahne
Latte macchiato
Heiße Schokolade
Heiße Schokolade mit Sahne
Heiße Schokolade mit Amaretto
Lumumba (<i>Schokolade mit Rum</i>)
Tee mit Zitrone
Schwarztee mit Rum
Verschiedene Teesorten (<i>Kamillen-, Kräuter-, Minzen-, Grüner-, Früchte-, Hagebutten-, Ingwer-Zitronentee, Tee mit Milch</i>)
Punch (<i>Rum, Orange, Mandarine</i>)
Heißer Eierlikör
Heißer Eierlikör mit Sahne
Bombardino (<i>Eierlikör mit Cognac, Grappa, Kaffeepulverstaub</i>)
Calimero (<i>Espresso u. Bombardino</i>)
Heiße Milch mit Amaretto
Fuchsmilch (<i>Milch, Eierlikör und Amaretto</i>)
Heißes Skiwasser (<i>Gepresste Zitrone mit Himbeersyrup und Wasser</i>)
Heiße Zitrone
Heißer Apfelglühmix
Glühwein
Jägertee

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti 2025 <i>G.D. Vajra</i>	5%	5,50
Moscato Giallo	12,5%	11,00
Passito „Quintessenz“ 2019 <i>Cantina Caldaro</i>		

DESSERT-WEINE

Moscato d'Asti 2025 <i>G.D. Vajra</i>	
Goldmuskateller	
Passito „Quintessenz“ 2019 <i>Kellerei Kaltern</i>	

GRAPPE E DISTILLATI

Grappa della casa <i>(pino mugo e ginepro)</i>		4,50
Grappa al fieno	32%	4,00
Grappa alla genziana	40%	4,00
Obstler <i>(acquavite di mele)</i>	38%	4,00
Williams <i>(acquavite di pere)</i>	40%	4,50
Moskatella <i>(acquavite d'uva)</i>	43%	5,50
Prime Uve 2009 <i>(acquavite d'uva)</i>	40%	6,50
Val di Rose <i>(grappa di vinacce)</i>	40%	5,50
La Morbida <i>(Moscato e Chardonnay)</i>	40%	5,50
Grappa di Moscato Giallo	41%	5,50
Grappa di Chardonnay	41%	5,50
Grappa di Lagrein	40%	5,50
Grappa di Gewürztraminer	40%	5,50

SCHNÄPSE UND BRÄNDE

Hausschnaps <i>(Latschenkiefer und Wacholder)</i>	
Heuschnaps	
Enzianschnaps	
Obstler <i>(Apfelbrand)</i>	
Williams <i>(Birnenbrand)</i>	
Moskatella <i>(Traubenbrand)</i>	
Prime Uve 2009 <i>(Traubenbrand)</i>	
Val di Rose <i>(Trestergappa)</i>	
La Morbida <i>(Moskat u. Chardonnay)</i>	
Moscato Giallo	
Chardonnay	
Lagrein	
Gewürztraminer	

BARRIQUE E BRANDY

Tralcio D'Oro <i>(grappa barricata)</i>	40%	6,00
Grappa Casereccia Barrique	40%	6,00
Vecchia Romagna	38%	6,00
Vignac Vecchio Maniero	38%	6,00

BARRIQUE UND BRANDY

Tralcio D'Oro <i>(im Holzfass gereift)</i>	
Grappa Barrique <i>(im Holzfass gereift)</i>	
Vecchia Romagna	
Vignac Vecchio Maniero	

LIQUORI

Miele e Rododendro	32%	4,00
Cardamomo e Arancia	30%	4,00
Zenzero e Cannella	30%	4,00
Nocciolino	25%	4,00
Ribes	30%	4,00
Mirtillo	30%	4,00
Mirtillo rosso	17%	4,00
Prugna	30%	4,50
Vodka e fico	21%	4,00
Pesca	25%	4,00
Magia Nera (Liquirizia)	21%	4,00

LIKÖRE

Honig und Alpenrose
Kardamom und Orange
Ingwer und Zimt
Nussler
Johannisbeere
Blaubeere
Moosbeer
Pflaume
Vodka und Feige
Pfirsich
Lakritze

AMARI

Cynar	16,5%	5,00
Amaro Montenegro	23%	5,00
Disaronno	28%	5,00
Averna	29%	5,00
Ramazzotti	30%	5,00
Fernet Branca	39%	5,00
Fernet Branca Menta	40%	5,00
Amaro Dolasilla (infuso di erbe aromatiche)	27%	5,00
Jägermeister (infuso di 56 erbe aromatiche)	35%	5,00
Alpestre (distillato di 34 erbe, invecchiato per oltre 4 anni in botti di rovere)	44%	5,00

BITTER

Cynar
Amaro Montenegro
Disaronno
Averna
Ramazzotti
Fernet Branca
Fernet Branca Menta
Amaro Dolasilla (Kräuterlikör)
Jägermeister (Likör aus 56 Kräuter)
Alpestre (Destillat aus 34 Kräuter, über 4 Jahre im Holzfass gereift)