



Restaurant – Grill

+39 347 2383927

rfugiolee@outlook.com

Str. Lé 4 I-39036 Badia (BZ)

Alto Adige – Südtirol

Il team Lé vi augura...

Team Lé wünscht euch...

...bun apetit!

Platti



G L



Gerichte



Jopes

LE NOSTRE ZUPPE

Zuppa d'orzo
Zuppa d'orzo con "tutres"

Canederli in brodo

Minestrone di verdure
Minestrone di verdure
con würstel

L

G L

G L

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Gerstesuppe
Gerstesuppe mit "Tirtlan"

Speckknödelsuppe

Gemüsesuppe
Gemüsesuppe
mit Würstelpaar

Picia marëna

ANTIPASTO - MERENDA

Carpaccio di cervo
con yoghurt al pino mugo e rucola

Speck affettato
con cetrioli e rafano

Salamino affumicato
con cetrioli e rafano

Affettato misto
*(Speck, prosciutto cotto, salame,
formaggio e cetrioli)*

Formaggio grigio
del maso "Chi Prá"

Formaggi misti

Panino
*(con speck o salame o formaggio o
prosciutto cotto e cetrioli)*

G

G L

G L

G

G

VORSPEISE - BRETTJAUSE

Hirsch-Carpaccio
mit Latschenkiefer-yoghurt und Rauke

Speckplatte
mit Gewürzgurken und Kren

Kaminwurz
mit Gewürzgurken und Kren

Gemischter **Aufschnitt**
*(Speck, gekochter Schinken,
Salami, Käse und Gewürzgurken)*

Graukäse
vom Bauernhof "Chi Prá"

Gemischter **Käseteller**

Belegtes Brot
*(mit Speck o. Salami o. Käse o.
gekochtem Schinken und Gurken)*

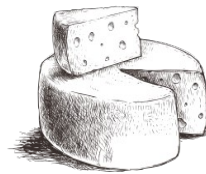


Nostes specialites fates a man

PRIMI PIATTI
SPECIALI
fatti in casa

SPEZIELLE
VORSPEISEN
hausgemacht

Tortelloni
al formaggio grigio



Graukäse
Tortelloni

Ravioli
al pino mugo

Latschenkiefer
Ravioli

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



Kürbis und Ziegenkäse
Ravioli
mit Haselnüsse
und Trockentomaten

Ravioli
di ortica e menta
con pomodorini
e pinoli

Brennnessel und
Pfefferminz Ravioli
mit Kirschtomaten und
Pinienkernen



Gnocchi di patate
con ragù di cervo

Schupfnudeln
mit Hirschragout

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

Fettuccine ai porcini

Spaghetti o penne
all'aglio, olio e peperoncino

Spaghetti o penne al sugo di
pomodoro o ragù di carne

KLASSISCHE VORSPEISEN

Buchweizenknödel
mit Käsefülle und Krautsalat

Pressknödel mit Graukäse
und Krautsalat

Schlutzkrapfen
gefüllt mit Spinat und Ricotta

Spinatzspätzle
mit Butter und Käse

Spinatzspätzle
in Pilzesauce

Hirtenmakkaroni

Makkaroni "Arrabbiata"

Bandnudeln mit Steinpilzen

Spaghetti oder Makkaroni
mit Knoblauch, Öl und Pfefferschoten

Spaghetti oder Makkaroni mit
Tomaten- oder Fleischsauce

Cern - Polenta – Üs

SECONDI PIATTI CLASSICI

- Grigliata mista
con contorno a scelta
- Tagliata di manzo con scaglie
di grana e rucola
con contorno a scelta
- Bistecca di manzo ai ferri
con contorno a scelta
- Canederli e gulasch
- Cotoletta alla milanese
con contorno
(patate fritte o patate saltate)
- Salsiccia o Würstel grigliati
con contorno a scelta
- Verdure miste alla griglia
- Insalatona "Fitness"
con straccetti di tacchino e
semi di sesamo
- Polenta
e formaggio nostrano fuso
- Polenta e funghi
- Polenta, funghi
e formaggio fuso

KLASSISCHE HAUPTSPEISEN

- GL Mixed Grill
mit Beilage
- G Geschnittene vom Rind mit
Parmesanscheiben und Rauke
mit Beilage
- GL Gegrilltes Rindersteak
mit Beilage
- Gulasch mit Knödel
- L Wienerschnitzel
mit Beilage
(Pommes oder Bratkartoffel)
- GL Gegrillte Bratwurst o. Würstel
mit Beilage
- GL Gegrilltes Gemüse
- GL "Fitness"-Salat
mit Truthahnstreifen und
Sesamsamen
- G Polenta
mit zerlassenem Käse
- GL Polenta mit Pilzen
- G Polenta mit zerlassenem
Käse und Pilzen

Piatto dello sciatore
(Uova, speck e patate)

Omelette
al prosciutto o al formaggio

Omelette ai funghi

CONTORNI

Patate fritte o patate saltate
o polenta

Insalata mista o di cappucci

Servizio pane

G L

Spiegeleier mit Speck und
Bratkartoffeln

Omelette
mit Schinken oder mit Käse

Pilze-Omelette

BEILAGEN

G L

Pommes o. Polenta o.
Bratkartoffel

G L

Gemischter Salat o. Krautsalat

Brotservice

Por nüsc picì cliënc

PER I NOSTRI
PICCOLI CLIENTI

Gnocchetti di spinaci
con burro fuso e formaggio

Gnocchi di patate
con sugo di pomodoro

Penne al sugo di pomodoro o
ragù di carne

Würstel grigliati o cotti
con patate saltate o fritte

Cotoletta alla milanese
con patate saltate o fritte



FÜR UNSERE
KLEINEN GÄSTE



Spinatzspätzle
mit Butter und Käse

Kartoffelnocken
mit Tomatensauce

Makkaroni mit Tomaten- oder
Fleischsauce

Gegrillte o. gekochte **Würstel**
mit Bratkartoffel o. Pommes

Wienerschnitzel
mit Bratkartoffel oder Pommes

Valch de duc



DOLCI

Kaiserschmarrn

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

Omelette ai mirtilli

Strudel di mele

con crema di vaniglia calda

Torta di grano saraceno

Panna Cotta al pino mugo

Semifreddo

Yoghurt naturale

con frutti di bosco

*Assieme allo Schmarrn
si consiglia un bicchiere di
Passito Moscato Giallo
della Cantina di Caldaro*

SÜSSSPEISEN

Kaiserschmarrn

Omelette mit Preiselbeeren

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce

Buchweizentorte

Latschenkiefer-“Panna-Cotta”

Halbgefrorenes

Naturyoghurt

mit Waldfrüchten

*Zum Schmarrn dazu
empfehlen wir ein Glas des
Passito Moscato Giallo
der Kellerei Kaltern*

G L

G

G