



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



Dala grilia a pera lavica

DALLA GRIGLIA A PIETRA LAVICA

Bistecca di manzo ai ferri
con contorno a scelta

Tagliata di manzo con scaglie
di grana e rucola
con contorno a scelta



Costine d'agnello
con contorno a scelta

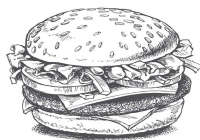
Mixed Grill
con contorno a scelta

Spiedino di carni e verdure
con contorno a scelta

Verdure miste alla griglia

Formaggio e verdure miste
alla griglia

Petto di tacchino
con contorno a scelta



Ütia Lé – Hamburger
(con speck, formaggio, cipolla, zucchine,
pomodoro, pane fatto in casa)
con contorno a scelta

Salsiccia o Würstel grigliati
con contorno a scelta

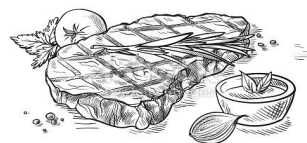
VOM LAVA-STEIN-GRILL

GL Gegrilltes Rindersteak
mit Beilage

G Geschnittene vom Rind mit
Parmesanscheiben und Rauke
mit Beilage

GL Lammkoteletts
mit Beilage

GL Mixed Grill
mit Beilage



GL Zigeunerspieß (aus Fleisch und
Gemüse) *mit Beilage*

GL Gegrilltes Gemüse

G Käse und Gemüse
vom Grill

GL Gegrillte Truthahnbrust
mit Beilage

Ütia Lé - Hamburger
(mit Speck, Käse, Zwiebel, Zucchini,
Tomate, selbstgebackenes Brot)
mit Beilage

GL Gegrillte Bratwurst o. Würstel
mit Beilage

Jopes

LE NOSTRE ZUPPE

Zuppa di patate e mele
con speck abbrustolito e
radicchio julienne

G L

Minestrone di verdure
Minestrone di verdure
con würstel

G L

G L

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

L

Canederli di speck in brodo

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Kartoffel- und Apfelsuppe
mit gebratenem Speck und
Radicchio julienne

Gemüsesuppe

Gemüsesuppe
mit Würstelpaar

Gerstesuppe

Gerstesuppe mit "Tirtlan"

Speckknödelsuppe

Picia marëna

ANTIPASTO - MERENDA

Tartare di manzo

L

Speck affettato
con cetrioli e rafano

G L

Salamino affumicato
con cetrioli e rafano

G L

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

Formaggio grigio
del maso "Chi Prá"

G

Formaggi misti

G

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

VORSPEISE - BRETTJAUSE

Rindstatar

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

**Gewürztraminer Campaner - Kellerei Kaltern*

Graukäse
Tortelloni



Ravioli
al pino mugo

**Gewürztraminer Campaner - Kellerei Kaltern*

Latschenkiefer
Ravioli

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



**Kerner Radoy – Biohof Radoar*

Kürbis und Ziegenkäse
Ravioli
mit Haselnüsse
und Trockentomaten

Risotto alla zucca
con caprino e
nocciole tostate

G

**Kerner Radoy – Biohof Radoar*

Kürbisrisotto
mit Ziegenkäse und
geröstete Haselnüsse

Gnocchi di patate
tirolesi
con ragù di cervo



Schupfnudeln
mit Hirschragout

**vino in abbinamento*

**Weinbegleitung*

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

L Makkaroni "Arrabbiata"

Bandnudeln mit Steinpilzen

L **Spaghetti** oder Makkaroni
mit Knoblauch, Öl und Pfefferschoten

L Spaghetti oder Makkaroni mit
Tomaten- oder Fleischsauce

PIATTO SCIARE
CON GUSTO

“SKIFAHREN MIT
GENUSS” - TELLER



Valeria Piccini
Ristorante Da Caino, Montemerano (GR)
(2 stelle Michelin)

*Lasagna con zucca,
porri, ragù di vitello
e parmigiano*

*Lasagne mit Kürbis,
Lauch, Kalbsragout und
Parmesankäse*

Si consiglia
un bicchiere di vino
dell'Alto Adige
Pinot Bianco
della Cantina di Cortaccia

Dazu empfehlen wir
ein Glas
des Südtiroler Weines
Weissburgunder
von der Kellerei Kurtatsch



Polenta – Üs – Cern

SECONDI PIATTI CLASSICI

Polenta
e formaggio nostrano fuso

Polenta e funghi

Polenta, funghi
e formaggio fuso

Piatto dello sciatore
(Uova, speck e patate)

Omelette
al prosciutto o al formaggio

Omelette ai funghi

Canederli e gulasch

Costine di maiale al forno
con contorno a scelta

Cotoletta alla milanese
con contorno
(patate fritte o patate saltate)

CONTORNI

Patate fritte o patate saltate
o polenta o crauti cotti

Insalata mista o di cappucci

Servizio pane

KLASSISCHE HAUPTSPEISEN

Polenta
mit zerlassenem Käse

Polenta mit Pilzen

Polenta mit zerlassenem
Käse und Pilzen

Spiegeleier mit Speck und
Bratkartoffeln

Omelette
mit Schinken oder mit Käse

Pilze-Omelette

Gulasch mit Knödel

Geschmorte Schweinsrippchen
mit Beilage

Wienerschnitzel
mit Beilage
(Pommes oder Bratkartoffel)

BEILAGEN

Pommes o. Polenta o.
Bratkartoffel o. Sauerkraut

Gemischter Salat o. Krautsalat

Brotservice

Por nüsc picci 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

L Makkaroni mit Tomaten- oder
Fleischsauce

GL Gegrillte o. gekochte Würstel
mit Bratkartoffel o. Pommes

L Wienerschnitzel
mit Bratkartoffel oder Pommes



Valch de duc

DOLCI

SÜSSSPEISEN

Kaiserschmarrn

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

Kaiserschmarrn

Omelette ai mirtilli

Omelette mit Preiselbeeren

Strudel di mele
con crema di vaniglia calda

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Torta di grano saraceno

GL Buchweizentorte

Torta "Sacher"

"Sacher" Torte

Tiramisù

Tiramisù

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

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