



## Restaurant – Grill

+39 347 2383927

[rfugiolee@outlook.com](mailto:rfugiolee@outlook.com)

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

The Lé team wish you...

Il team Lé vi augura...

*...bun apetit!*

Dishes



G L



Piatti



# Jopes

## OUR SOUPS

Barley soup  
Barley soup with “tutres”

Dumplings in the meat broth

Vegetables soup  
Vegetables soup  
with sausage

L

G L

G L

## LE NOSTRE ZUPPE

Zuppa d'orzo  
Zuppa d'orzo con “tutres”

Canederli in brodo di carne

Minestrone di verdure  
Minestrone di verdure  
con würstel

# Picia marëna

## STARTER - SNACK

**Deer Carpaccio**  
*with mountain pine yogurt and rocket*

**Plate of bacon**  
*with cucumber and horseradish*

**Smoked sausage**  
*with cucumber and horseradish*

**Mixed cold plate**  
*(bacon, ham, salami,  
cheese and cucumber)*

**“Grey” Cheese** with onion  
*from “Chi Prá” farm*

**Mixed cheese plate**

**Sandwich**  
*(with bacon or salami or cheese or  
smoked ham and cucumber)*

G

G L

G L

G

G

## 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** con cipolla  
*del maso “Chi Prá”*

**Formaggi misti**

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

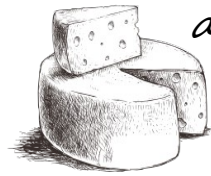


# Nostes specialites *fates a man*

SPECIAL  
FIRST COURSES  
*homemade*

PRIMI PIATTI  
SPECIALI  
*fatti in casa*

*Tortelloni*  
stuffed with "Grey"  
Cheese



*Tortelloni*  
al formaggio grigio

*Ravioli*  
with mountain pine

*Ravioli*  
al pino mugo

*Ravioli*  
stuffed with pumpkin  
and goat cheese,  
roasted nuts  
and dry tomatoes



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

*Ravioli*  
with nettle and mint,  
cherry tomatoes and  
pine nuts

*Ravioli*  
di ortica e menta  
con pomodorini e pinoli



*Potato gnocchi*  
with deer ragout

*Gnocchi di patate*  
con ragù di cervo

# Bales – Cajinci – Pasta

## CLASSIC FIRST COURSES

**Buckwheat dumplings**  
filled with cheese  
and cabbage salad

**Pressed “Greey Cheese”  
dumplings**  
with cabbage salad

**Casunzei**  
stuffed with spinach and ricotta

**Small spinach dumplings**  
with melted butter and cheese

Small spinach dumplings  
with mushrooms

“Herder's” Makkaroni

Makkaroni “Arrabbiata” (*spicy*)

**Fettuccine** wih porcini mushrooms

**Spaghetti** or penne  
with garlic, oil and chilli

Spaghetti or penne with  
tomato or meat sauce

## 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

# Polenta – üs – cern

## CLASSIC MAIN COURSES

Mixed Grill  
*with side dish*

G L

Sliced beef  
with parmesan and rocket  
*with side dish*

G

Grilled beef steak  
*with side dish*

G L

Goulash with dumplings

Wienerschnitzel  
with side dish  
*(french fries or roasted potatoes)*

L

Grilled sausage or wüstel  
*with side dish*

G L

Grilled vegetables

G L

“Fitness” salad  
with turkey strips and  
sesame seeds

G L

Polenta  
with melted cheese

G

Polenta with mushrooms

G L

Polenta with mushrooms and  
melted cheese

G

## 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 Wüstel 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

### Skier's plate

(Eggs, bacon and roasted potatoes)

### Omelette

with ham or cheese

Omelette with mushrooms

G L

### Piatto dello sciatore

(Uova, speck e patate)

### Omelette

al prosciutto o al formaggio

Omelette ai funghi

## SIDE DISHES

Frech fries or roasted potatoes  
or polenta or Sauerkraut

Mixed salad or cabbage salad

G L

## CONTORNI

Patate fritte o patate saltate  
o polenta o crauti cotti

Insalata mista o di cappucci

G L

### *Bread service*

### *Servizio pane*

## *Por nüsc picì cliënc*

### FOR OUR LITTLE GUESTS

Small spinach dumplings  
with melted butter and cheese

Potatoes gnocchi  
with tomato sauce

Penne with tomato or  
meat sauce

Grilled or cooked würcstel  
with roasted potatoes or french fries

Wienerschnitzel  
with roasted potatoes or french fries



### 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

Würcstel grigliati o cotti  
con patate saltate o fritte

Cotoletta alla milanese  
con patate saltate o fritte





## Valch de duc

### DESSERTS

#### Kaiserschmarrn

*(a sort of pancake with powdered sugar and cranberry jam)*

Omelette with cranberry jam

#### Hot apple strudel

*with vanilla cream*

#### Buckwheat cake

Mountain pine "Panna Cotta"

„Semifreddo“

#### Natural yogurt

with berries

*Together with the "Kaiserschmarrn"*

*we suggest a glass of*

**Passito Moscato Giallo**

*of the Caldaro winery*

### 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 al "Kaiserschmarrn"*

*si consiglia un bicchiere di*

**Passito Moscato Giallo**

*della Cantina di Caldaro*