



Restaurant – Grill

+39 347 2383927

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



Dala grilia a pera lavica

FROM THE LAVA-STONE-GRILL

Grilled **beef steak**
with side dish

Sliced beef
with parmesan and rocket
with side dish

Lamb chops
with side dish



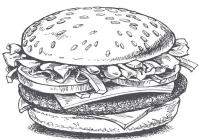
Mixed Grill
with side dish

Spit of meat and vegetables
with side dish

Grilled vegetables

Grilled cheese and vegetables

Turkey breast
with side dish



Ütia Lé - Hamburger
(with bacon, cheese, onion,
zucchini, tomato, homemade bread)
with side dish

Grilled sausage or wüstel
with side dish

DALLA GRIGLIA A PIETRA LAVICA

GL **Bistecca** di manzo ai ferri
con contorno a scelta

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

GL **Costine d'agnello**
con contorno a scelta

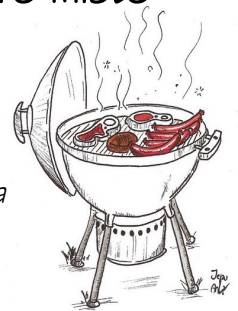
GL **Mixed Grill**
con contorno a scelta

GL **Spiedino** di carni e verdure
con contorno a scelta

GL **Verdure miste alla griglia**

G **Formaggio e verdure miste**
alla griglia

GL **Petto di tacchino**
con contorno a scelta



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

GL **Salsiccia o Wüstel** grigliati
con contorno a scelta

Jopes

OUR SOUPS

Potato soup with apple,
bacon and radish julienne

G L

Vegetables soup

G L

Vegetables soup
with sausage

G L

Barley soup

L

Barley soup with “tutres”

Dumplings in the meat broth

LE NOSTRE ZUPPE

Zuppa di patate e mele
con speck abbrustolito e
radicchio julienne

Minestrone di verdure

Minestrone di verdure
con würstel

Zuppa d'orzo

Zuppa d'orzo con “tutres”

Canederli in brodo di carne

Picia marëna

STARTER - SNACK

Beef tartar

L

Plate of bacon
with cucumber and horseradish

G L

Smoked sausage
with cucumber and horseradish

G L

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

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

G

Mixed cheese plate

G

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

ANTIPASTO - MERENDA

Tartare di manzo

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*

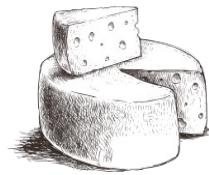
SPECIAL
FIRST COURSES
homemade

PRIMI PIATTI
SPECIALI
fatti in casa

Tortelloni

*stuffed with "Grey"
Cheese*

**Gewürztraminer Campaner - Kellerei Kaltern*



Tortelloni

al formaggio grigio

Ravioli

with mountain pine

**Gewürztraminer Campaner- Kellerei Kaltern*

Ravioli

al pino mugo

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



**Kerner Radoy – Biohof Radoar*

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

*Pumpkin-Risotto
with goat cheese and
roasted nuts*

G

**Kerner Radoy – Biohof Radoar*

*Risotto alla zucca
con caprino e
nocciole tostate*

*Potato gnocchi
with deer ragout*

**suggested wine*



*Gnocchi di patate
con ragù di cervo*

** vino in abbinamento*

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 with 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

L

L

L

“A TASTE
FOR SKIING” PLATE

PIATTO SCIARE
CON GUSTO



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

*Lasagna with pumpkin,
leeks, veal ragù,
and parmesan cheese*

Together we suggest
a glass of white wine
Alto Adige
Pinot Bianco
from the Cortaccia Winery

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

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



Polënta – üs – cern

CLASSIC MAIN COURSES

Polenta
with melted cheese

Polenta with mushrooms

Polenta with mushrooms and
melted cheese

Skier's plate
(Eggs, bacon and roasted potatoes)

Omelette
with ham or cheese

Omelette with mushrooms

Goulash with dumplings

Pork ribs from the oven
with side dish

Wienerschnitzel
with side dish
(french fries or roasted potatoes)

SIDE DISHES

French fries or roasted potatoes
or polenta or Sauerkraut

Mixed salad or cabbage salad

Bread service

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

Por nüsc picci cliënc

FOR OUR LITTLE GUESTS

PER I NOSTRI PICCOLI CLIENTI



Small spinach dumplings
with melted butter and cheese



Gnocchetti di spinaci
con burro fuso e formaggio

Potatoes gnocchi
with tomato sauce



Gnocchi di patate
con sugo di pomodoro

Penne with tomato or
meat sauce

L

Penne al sugo di pomodoro o
ragù di carne

Grilled or cooked **würstel**
with roasted potatoes or french fries

G L

Würstel grigliati o cotti
con patate saltate o fritte

Wienerschnitzel
with roasted potatoes or french fries

L

Cotoletta alla milanese
con patate saltate o fritte



Valch de duc

DESSERTS

DOLCI

Kaiserschmarrn
(a sort of pancake with powdered
suugar and cranberry jam)

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

Omelette with cranberry jam

Omelette ai mirtilli

Hot apple strudel
with vanilla cream

Strudel di mele
con crema di vaniglia calda

Buckwheat cake

G L

Torta di grano saraceno

“Sacher” cake

Torta “Sacher”

Tiramisù

Tiramisù

Together with the “Kaiserschmarrn” we
suggest a glass of
Passito Moscato Giallo
of the Kaltern Winery

Assieme al “Kaiserschmarrn”
si consiglia un bicchiere di
Passito Moscato Giallo
della Cantina di Caldaro