

IT | DE | EN



**ALTA  
BADIA**<sup>®</sup>  
Dolomites · Italy



## MANGÉ LADIN

LE SPECIALITÀ DELLA CUCINA LADINA  
SPEZIALITÄTEN DER LADINISCHEN KÜCHE  
THE SPECIALITIES OF LADIN CUISINE

ESTATE 2018  
SOMMER 2018  
SUMMER 2018

südtirol





**SKI  
MOMENTS**



**BIKE  
MOMENTS**



**LADIN  
MOMENTS**

**ALTA  
BADIA**

Dolomites · Italy



**CULINARY  
MOMENTS**



**MAJESTIC  
MOMENTS**

CORVARA  
COLFOSCO  
LA VILLA  
SAN CASSIANO  
BADIA  
LA VAL



IT

## BUON APPETITO!

Diversi ristoranti dell'Alta Badia offrono tutti i giorni specialità ladine. I piatti più caratteristici di questa cucina semplice ma genuina sono: canederli, minestra d'orzo e "Turtres" (frittelle di ricotta, spinaci o crauti). Le Associazioni Turistiche Alta Badia offrono settimanalmente la possibilità di partecipare (su prenotazione) ad un corso di cucina ladina.

DE

## GUTEN APPETIT!

Verschiedene Restaurants in Alta Badia bieten täglich ladinische Spezialitäten an. Die bekanntesten Gerichte dieser einfachen aber sehr nährreichen Küche sind: Knödel, Gerstensuppe und die „Turtres“ (mit Topfen, Spinat oder Sauerkraut gefüllte, runde Kücheln). Die Tourismusbüros Alta Badia bieten wöchentlich einen Kochkurs (Anmeldung erforderlich) ladinischer Gerichte an.

EN

## BON APPETIT!

Several restaurants in Alta Badia offer Ladin specialties every day. The most typical dishes of this simple but genuine cuisine are: "canederli" (bread dumplings), barley soup and "turtres" (ricotta cheese, spinach or cabbage pancakes). The tourist offices Alta Badia offer the possibility to take part in a Ladin cooking class (reservations required).



# CORVARA

## ADLERKELLER RESTAURANT & GRILL

Str. Col Alt 24  
T +39 329 7127354

### IT

- Zuppa d'orzo con "Turtra"
- "Cajinci" di spinaci e ricotta
- Braciola di cervo con porcini e polenta
- Frittelle di mele

**TUTTI I GIORNI (MEZZOGIORNO E SERA – GRADITA LA PRENOTAZIONE)**  
**4 PORTATE € 32,00**

### DE

- Gerstensuppe mit „Turtra“
- „Cajinci“ mit Spinat – und Topfenfüllung
- Hirschkotelett mit Steinpilzen und Polenta
- Apfelküchel

**TÄGLICH (MITTAGS UND ABENDS – VORBESTELLUNG ERWÜNSCHT)**  
**4 GÄNGE € 32,00**

### EN

- Barley soup with "Turtra"
- "Cajinci" filled with spinach and ricotta
- Deer chop with mushrooms and polenta (maize porridge)
- Apple pancakes

**EVERY DAY (LUNCH AND DINNER – BOOKING IS RECOMMENDED)**  
**4-COURSE MEAL € 32,00**

## ALBERGO ALISANDER

Str. Col 14  
T +39 0471 836055



### IT

- Antipasto (speck – bresaola con rafano)
- Canederli in brodo o zuppa d'orzo con "Turtres"
- Ravioli alla casalinga o tagliatelle ai funghi
- Filetto di cervo o capriolo con funghi, polenta e verza rossa o crocchette
- Strudel di mele o frutti di bosco caldi con gelato

**TUTTI I GIORNI (MEZZOGIORNO E SERA) 5 PORTATE € 29,00**

### DE

- Vorspeise (Speck – Bresaola mit Meerrettich)
- Knödel in der Kraftbrühe oder Gerstensuppe mit „Turtres“
- Hausgemachte Ravioli oder Bandnudeln mit Pilzen
- Hirsch- oder Rehfilet mit Pilzen, Polenta und Rotkohl oder Kartoffelkroketten
- Apfelstrudel oder heiße Waldfrüchte mit Eis

**TÄGLICH (MITTAGS UND ABENDS) 5 GÄNGE € 29,00**

### EN

- Starter (bacon – bresaola with horseradish)
- Dumpling consommé or barley soup with "Turtres"
- Homemade ravioli or tagliatelle pasta with mushrooms
- Deer or venison filet with mushrooms, polenta (maize porridge) and red cabbage or potato croquettes
- Apple strudel or ice cream with hot wild berries

**EVERY DAY (LUNCH AND DINNER) 5-COURSE MEAL € 29,00**

**TRATTORIA  
LA TAMBRA**

Str. Sassongher 2  
T +39 0471 836281

**IT**

- Mini puccia con speck croccante e formaggio locale fuso
- Canederlo pressato in brodo
- "Macaruns Da La Val" con salsa di barbabietole e semi di papavero
- Costine di vitello con purè di patate
- Biscotto fatto in casa con gelato ai mirtilli neri nostrani

**OGNI SERA (È GRADITA LA PRENOTAZIONE) 5 PORTATE € 38,00**

**DE**

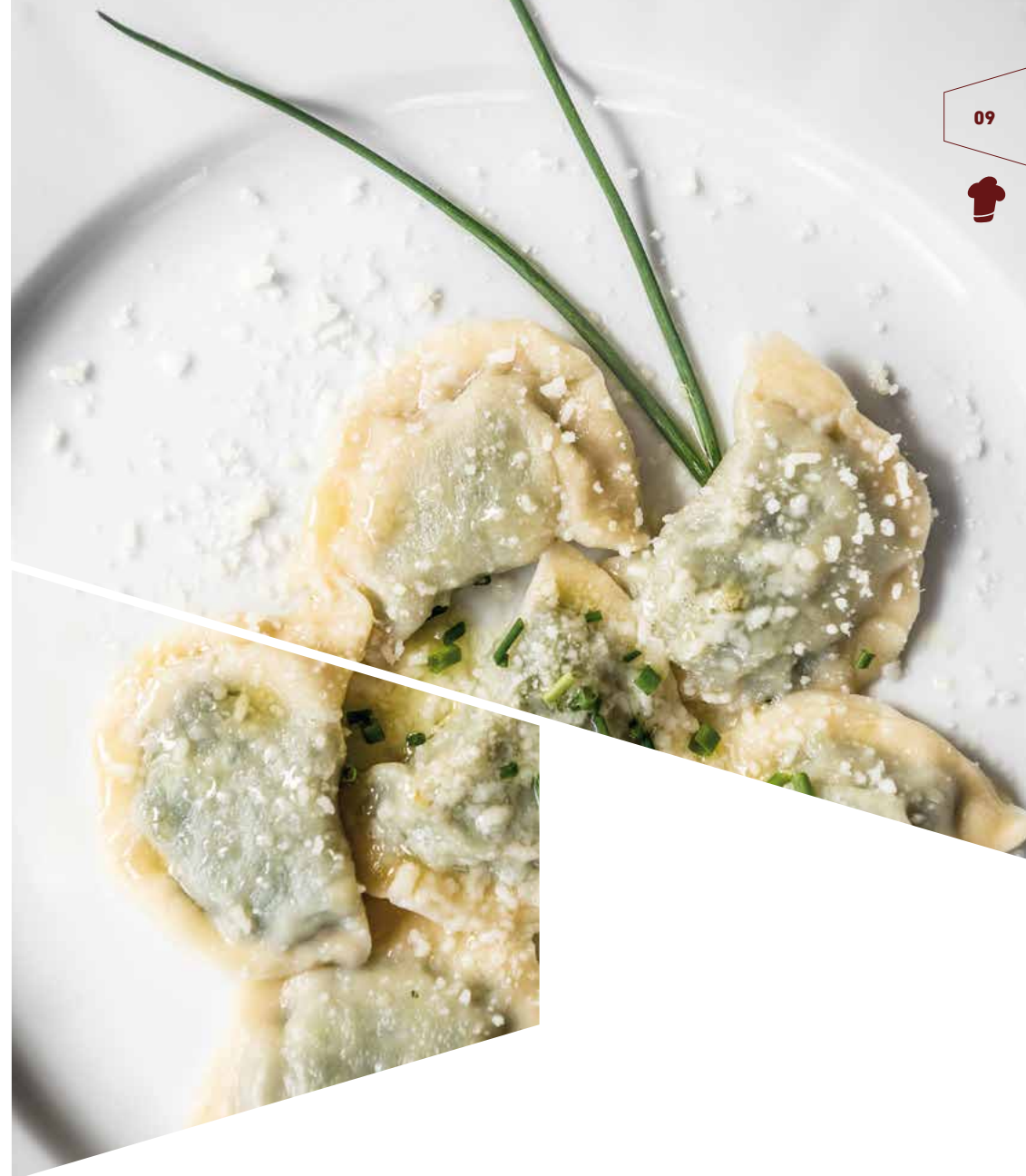
- Mini Bauerntoast mit knusprigem Speck und einheimischem Schmelzkäse
- Pressknödel in der Suppe
- „Macaruns Da La Val“ mit Rote-Bete-Sauce und Mohn
- Kalbsrippen mit Kartoffelpüree
- Hausgemachter Keks mit Schwarzebeeren-Eiscreme

**JEDEN ABEND (RESERVIERUNG ERWÜNSCHT) 5 GÄNGE € 38,00**

**EN**

- Mini "puccia" with crispy speck and melted local cheese
- Pressed canederlo in broth
- "Macaruns Da La Val" with beetroot sauce and poppy
- Veal ribs with potato puree
- Homemade biscuit with blueberry ice cream

**EVERY EVENING (RESERVATION IS WELCOME) 5-COURSE MEAL € 38,00**



# COLFOSCO

## AGRITURISMO L'SCIADÁ

Str. Pecëi 1  
T +39 0471 836608

### IT

- Zuppa d'orzo e "Turtres"
- Bis di ravioli e canederli di spinaci al burro fuso e parmigiano
- "Cajincí arestis"
- Stinco di maiale o gulasch con polenta e crauti
- Frittelle di mele con salsa alla vaniglia o strudel

**TUTTI I GIORNI (MEZZOGIORNO E SERA – SU PRENOTAZIONE)  
5 PORTATE € 29,00**

### DE

- Gerstensuppe mit „Turtres“
- Bis von Schlutzkrapfen und Spinatknödeln mit zerlassener Butter und Parmesankäse
- „Cajincí arestis“
- Schweinshaxe oder Gulasch mit Polenta und Sauerkraut
- Apfelküchel mit Vanillesauce oder Apfelstrudel

**TÄGLICH (MITTAGS UND ABENDS – AUF VORBESTELLUNG)  
5 GÄNGE € 29,00**

### EN

- Barley soup and "Turtres"
- Ravioli and spinach "canederli" platter with butter and parmesan cheese
- "Cajincí arestis"
- Shin of pork or goulash with polenta (maize porridge) and cabbage
- Apple pancakes with vanilla sauce or strudel

**EVERY DAY (LUNCH AND DINNER – ON RESERVATION)  
5-COURSE MEAL € 29,00**

## ALBERGO RISTORANTE JÄGERHOF

Str. Val 28  
T +39 0471 836123

### IT DE EN

- Taí de cern sfumiada cun jet y pan de siara
- Picia jopa de orde
- Cajincí cöci
- Kotlett de cerf sön soni arestis y funguns
- Dessert dla ciasa

**TUTTI I GIORNI (SU PRENOTAZIONE) 5 PORTATE € 28,00  
TÄGLICH (AUF VORBESTELLUNG) 5 GÄNGE € 28,00  
EVERY DAY (ON RESERVATION) 5-COURSE MEAL € 28,00**



**HOTEL  
RISTORANTE  
LUIANTA**

Str. Pecëi 31  
T +39 0471 836005

**IT**

- Antipasti tipici e delizie dello chef
- Zuppa all'erba orsina con crostini di pane tostati al burro
- Bis: raviolone di patate ed erba cipollina al burro fuso e scaglie di grana, spätzle di spinaci con panna, prosciutto e ricotta affumicata
- Capriolo con polenta e funghi porcini
- Canederli di ricotta tirolesi ripieni al cioccolato su salsa alla vaniglia calda

**GIOVEDÌ (SERA) 5 PORTATE € 28,00**

**DE**

- Typischer Vorspeiseteller und Köstlichkeiten vom Küchenchef
- Bärlauchsuppe mit in Butter gerösteten Croutons
- Bis: Kartoffelteigtasche mit Schnittlauch, zerlassener Butter, Parmesankäse, Spinatspätzle mit Sahne, Schinken und geräuchertem Ricotta
- Reh mit Polenta und Steinpilzen
- Gefüllte Topfenknödel mit heißer Vanillesauce

**DONNERSTAG (ABENDS) 5 GÄNGE € 28,00**

**EN**

- Typical appetizer and other delicacies of the head-cook
- Orsina grass soup with toastet butter croutons
- Potatoes-raviolone with chives and butter, spinach "Spätzle" with cream, ham and smoked ricotta cheese
- Deer with polenta (maize porridge) and mushrooms
- Sweet ricotta dumplings with hot vanilla sauce

**THURSDAY (EVENING) 5-COURSE MEAL € 28,00**



**RISTORANTE  
MESOLES**

Str. Rönn 5  
T +39 0471 836023  
T +39 0471 836822

**IT**

- Speck e formaggio della malga
- Zuppa d'orzo e "Turtres"
- Bis: spätzle di spinaci con funghi e casunziei di spinaci al burro
- Stinco di maiale e carré affumicato con patate, verdure e crauti
- "Turtres" al papavero

**TUTTI I GIORNI (SU PRENOTAZIONE) 5 PORTATE € 30,00**

**DE**

- Speck und Almkäse
- Gerstensuppe mit „Turtres“
- Bis: Spinatspätzle mit Pilzen und Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter
- Schweinshaxe und Selchkarree mit Kartoffeln, Gemüse und Sauerkraut
- Mohntirtlan

**TÄGLICH (AUF VORBESTELLUNG) 5 GÄNGE € 30,00**

**EN**

- Tyrolen style smoked ham and mountain cheese
- Barley soup and "Turtres"
- Spinach "spätzle" with mushrooms and spinach "casunziei" with butter sauce
- Shin of pork and smoked loin with potatoes, vegetables and cabbage
- Poppy seed "Turtres"

**EVERY DAY (ON RESERVATION) 5-COURSE MEAL € 30,00**

# LA VILLA

## RISTORANTE LA TOR

Str. Colz 9  
T +39 0471 844091

### IT

- Speck
- Zuppa d'orzo con "Turtres"
- Gnocchetti verdi con panna e prosciutto gratinati
- Capriolo, funghi, polenta, costina di maiale
- Frittelle di mele

**TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE (MEZZOGIORNO E SERA)  
5 PORTATE € 29,50**

### DE

- Speck
- Gerstensuppe mit „Turtres“
- Spinatnocken mit Schinken und Sahne gratiniert
- Reh, Pilze, Polenta, Schweinerippchen
- Apfelküchle

**TÄGLICH AUF VORBESTELLUNG (MITTAGS UND ABENDS)  
5 GÄNGE € 29,50**

### EN

- Tyrolean style smoked ham
- Barley soup and "Turtres"
- Spinach gnocchi with cream and ham au gratin
- Deer, mushrooms, polenta (maize porridge), pork chop
- Apple pancakes

**UPON REQUEST EVERY DAY (LUNCH AND DINNER)  
5-COURSE MEAL € 29,50**





# SAN CASSIANO

## STÖRES MOUNTAIN NATURE HOTEL

Str. Plan 22  
T +39 0471 849486

### IT

- Disco di testina di maiale impanata nella farina di mais con spuntoni di mousse al rafano piccante, mele Golden, petali di speck nostrano e chips di puccia secca fatta in casa
- Vellutata al fieno con spiedino di vitello arrosto e ciuffi di ricotta del maso alle erbe spontanee della valle
- Mezzelune fatte in casa alla farina di pere con cuore di formaggio grigio ed erborinato adagiate su una leggera crema al latte, spätzle alle rape rosse con burro fondente alla nocciola, papavero ed erba cipollina
- Coscia di maiale salmistrata cotta a lungo a vapore, costine di maiale laccate al miele e cumino leggermente piccanti, guancette di cervo dei nostri boschi brasate con aromi e verdure servite con marmellata di mirtilli rossi fatti in casa, patate al cumino e verza stufata
- Kaiserschmarren ghiacciato al caramello con spuma ai lamponi e spugna al mirtillo

**GIOVEDÌ (SERA) 5 PORTATE  
(MENÙ CON VARIAZIONI SETTIMANALI) € 38,00**

### DE

- Kalbskopfscheibe in Maismehl paniert mit leicht pikanter Meeresrettich Mousse, Golden Äpfel, dünne Südtiroler Speck Scheiben und hausgemachte Puccia Brotchips
- Heucreme mit Kalbsbratenspieß und Kräuterquark vom Bauernhof
- Hausgemachte Halbmonde mit Birnenmehl gefüllt mit Graukäse auf leichter Milchcreme, Rote Rüben Spätzle mit Nussbutter, Mohn und Schnittlauch
- Schweinsbein gedämpft, leicht pikante „Spare Ribs“ mit Honig und Kümmel lackiert, geschmorte Hirschwange mit hausgemachter Preiselbeeren Marmelade, Kümmelkartoffeln und Wirsing
- Geeister „Kaiserschmarren“ mit Karamell Himbeeren Schaum und Blaubeerenschwamm

**DONNERSTAG (ABENDS) 5 GÄNGE  
(MENÜ MIT WÖCHENTLICHEN ÄNDERUNGEN) € 38,00**

### EN

- Calf's head covered in corn flour with light spicy horseradish mousse, golden apple, thin South Tyrolean speck slices and homemade "puccia" bread chips
- Hay cream soup with roast veal skewer and farmer herbs quark
- Homemade "ravioli" with pears flour filled with grey cheese on light milk cream, small beetroot dumplings "spätzle" with nut butter, poppy and chives
- Long steamed pork leg, light spiced spare ribs with honey and cumin, braised deer cheek with homemade cranberry jam, cumin potatoes and savoy cabbage
- Iced "Kaiserschmarren" with caramel raspberry foam and blueberry sponge

**THURSDAY (EVENING) 5-COURSE MEAL  
(THE MENU CAN CHANGE EVERY WEEK) € 38,00**



**CIASA URBAN**

Str. Pantansaré 35  
**T +39 0471 844129**

**IT**

- Aperitivo di benvenuto
- Mezzelune di spinaci e ricotta con burro fuso e parmigiano
- Zuppa d'orzo con "Turtres"
- Costine o stinco di maiale con polenta e patate o crauti
- "Furtaies" o frittelle di mele o strudel di mele

**TUTTE LE SERE (SU PRENOTAZIONE) 5 PORTATE € 27,00**

**DE**

- Willkommensaperitif
- Schlutzkrapfen mit Spinat- und Topfenfüllung mit zerlassener Butter und Parmesankäse
- Gerstensuppe mit „Turtres“
- Schweinsrippchen oder Schweinshaxe mit Polenta und Kartoffeln oder Kraut
- „Furtaies“ oder Apfelküchel oder Apfelstrudel

**JEDEN ABEND (AUF VORBESTELLUNG) 5 GÄNGE € 27,00**

**EN**

- Welcome aperitif
- "Schlutzkrapfen" filled with spinach and ricotta with butter and parmesan cheese
- Barley soup with "Turtres"
- Pork ribs or knuckle with polenta (maize porridge) and roasted potatoes or cabbage
- "Furtaies" or apple pancakes or apple strudel

**EVERY EVENING (WITH RESERVATION) 5-COURSE MEAL € 27,00**

**HOTEL  
LECH DA  
SOMPUNT**

Str. Sompunt 36  
**T +39 0471 847015**

**IT**

- Antipasto ladino con "Zigher"
- Zuppa d'orzo
- Mezzelune di ricotta e spinaci con burro fuso e parmigiano
- Gnocchi di pane magro con salsa allo "Zigher"
- Gulasch, canederli e crauti
- "Turtres" di mele
- Bomboloni con crema alla vaniglia

**GIOVEDÌ (SERA) 7 PORTATE € 32,00**

**DE**

- Ladinischer Vorspeisenteller mit „Zigher“
- Gerstensuppe
- Schlutzkrapfen mit zerlassener Butter und Parmesankäse
- Kleine Semmelknödel auf „Zighersauce“
- Knödel mit Gulasch und Sauerkraut
- „Turtres“ mit Äpfeln gefüllt
- Buchteln mit Vanillecreme

**DONNERSTAG (ABENDS) 7 GÄNGE € 32,00**

**EN**

- Ladin appetizer platter with "Zigher"
- Barley soup
- Ricotta and spinach ravioli with butter and parmesan cheese
- Bread gnocchi with "Zigher" sauce
- Goulash, canederli and cabbage
- Apple "Turtres"
- Vanilla cream doughnuts

**THURSDAY (EVENING) 7-COURSE MEAL € 32,00**

**MASO RUNCH**

Str. Runch 11

**T** +39 0471 839796**T** +39 339 1713867**IT**

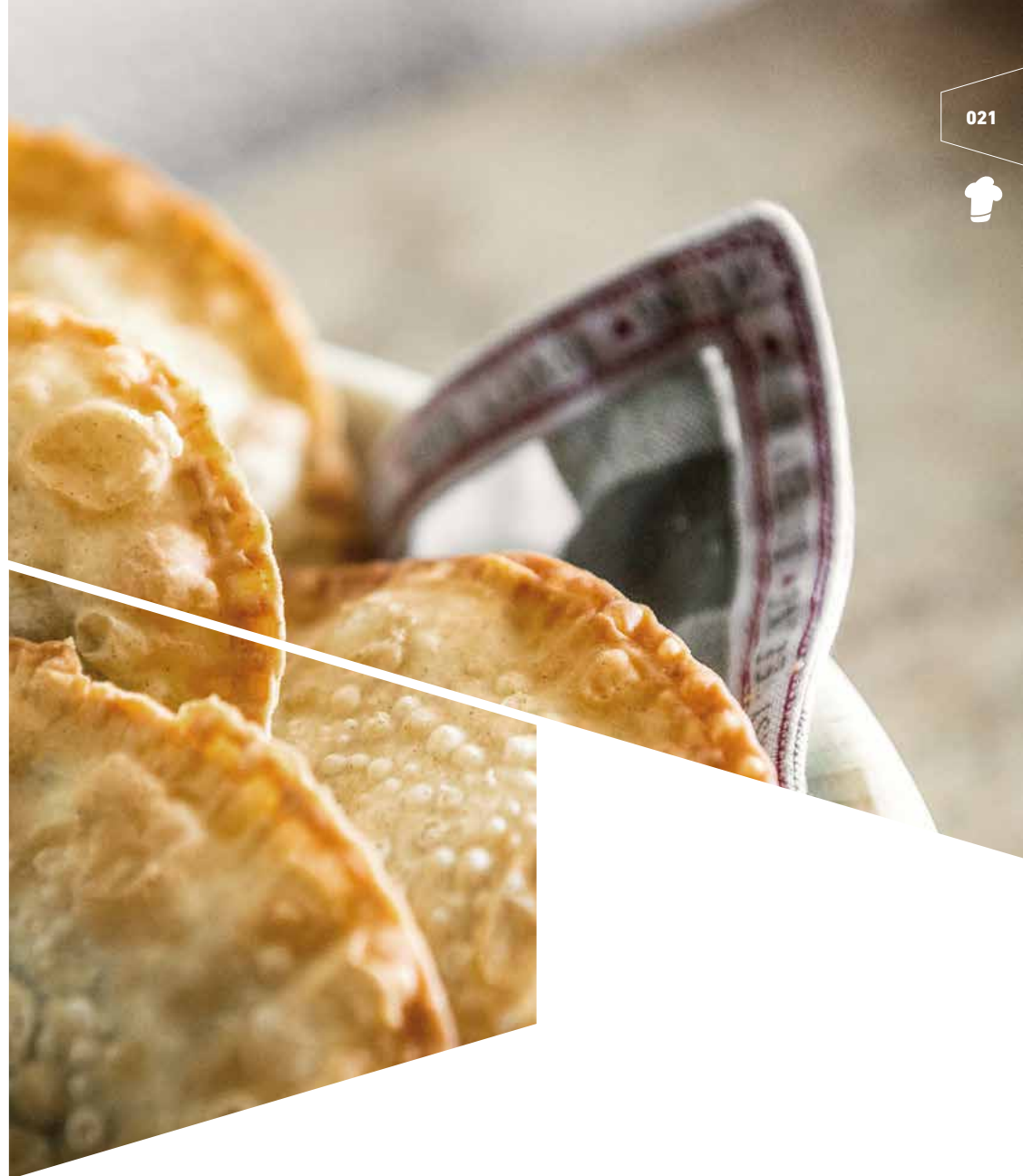
- Zuppa d'orzo
- "Turtres e cajinci arestis"
- Ravioli di spinaci e ricotta con parmigiano e burro fuso
- Stinco o costole di maiale con polenta e crauti
- Polenta o canederli con gulasch
- Strudel di mele o "Furtaies" o frittelle di mele con gelato

**DA LUNEDÌ A SABATO (MEZZOGIORNO E SERA) 6 PORTATE € 32,00****DE**

- Gerstensuppe
- „Turtres“ und „Cajinci arestis“
- Schlutzkrapfen mit Spinat und Topfen, brauner Butter und Parmesankäse
- Schweinshaxe oder Schweinsrippen mit Polenta und Sauerkraut
- Polenta oder Knödel mit Gulasch
- Apfelstrudel oder „Furtaies“ oder Apfelküchel mit Eis

**VON MONTAG BIS SAMSTAG (MITTAGS UND ABENDS) 6 GÄNGE € 32,00****EN**

- Barley soup
- "Turtres and cajinci arestis"
- Ricotta and spinach ravioli with brown butter and parmesan cheese
- Shin of pork or pork chops with polenta (maize porridge) and cabbage
- Polenta (maize porridge) or canederli with goulash
- Apple strudel or "Furtaies" or apple pancakes with ice cream

**FROM MONDAY TO SATURDAY (LUNCH AND DINNER)  
6-COURSE MEAL € 32,00**

# LA VAL – HIKING VILLAGE

## AGRITURISMO CIABLUN

Str. Ciablun 1  
T +39 349 8360496

**IT** Menu a sorpresa con piatti tipici, prodotti del nostro maso e dei nostri prati di montagna.

**DA LUNEDÌ A SABATO (MEZZOGIORNO E SERA)  
SI GRADISCE LA PRENOTAZIONE – PREZZO: € 25,00**

**DE** Überraschungsmenü mit typischen Gerichten, Produkten von unserem Bauernhof und unseren Bergwiesen.

**VON MONTAG BIS SAMSTAG (MITTAGS UND ABENDS)  
VORBESTELLUNG ERWÜNSCHT – PREIS: € 25,00**

**EN** Surprise menu with typical dishes and products from our garden and mountain meadows.

**FROM MONDAY TO SATURDAY (LUNCH AND DINNER)  
BOOKING IS RECOMMENDED – PRICE: € 25,00**



## AGRITURISMO LÜCH DE SURVISC

Str. Cians 13  
T +39 0471 843149

**IT**

- Antipasto della casa
- "Pancia" con "Tutres" o "Cajinci arestis"
- Ravioli di spinaci e ricotta con parmigiano e burro fuso
- Piatti di carne del proprio allevamento
- Dessert della casa

**DA LUNEDÌ A SABATO (SU PRENOTAZIONE)  
5 PORTATE € 29,00**

**DE**

- Vorspeise des Hauses
- „Pancia“ mit „Tutres“ oder „Cajinci arestis“
- Spinat- und Ricotta-Ravioli mit Parmesankäse und zerlassener Butter
- Fleischgerichte aus eigener Zucht
- Dessert des Hauses

**VON MONTAG BIS SAMSTAG (AUF VORBESTELLUNG)  
5 GÄNGE € 29,00**

**EN**

- Appetizer of the house
- "Pancia" with "Tutres" or "Cajinci arestis"
- Ravioli of spinach and ricotta with parmesan cheese and butter
- Meat dishes from the own farm
- Dessert of the house

**FROM MONDAY TO SATURDAY (ON RESERVATION)  
5-COURSE MEAL € 29,00**

