

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

*Inverno / Winter 2020/21*





LA

## BUN APETIT!

Deplü ostaries d'Alta Badia pîta vigni de spëisa ladina. I tais plü conesciüs de chësta spëisa scëmpla y rica de sostanza é: bales, panicia, cajincí y turtres da ciote, da spinot o da craut. I ofizi dl turism d'Alta Badia dá la poscibilitè da tó pert (sön prenotaziun) a n curs da cujiné spëisa ladina.

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, "Cajincí" e "Turtres" (frittelle di ricotta, spinaci o crauti). Gli uffici turistici dell'Alta Badia offrono 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, „Cajincí“ und die „Turtres“ (mit Topfen, Spinat oder Sauerkraut gefüllte, runde Kücheln). Die Tourismusbüros Alta Badia bieten 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, "Cajincí" and "Turtres" (ricotta cheese, spinach or cabbage pancakes). Alta Badia tourist offices 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

- Carpaccio di cervo con rucola, finferli e canederlo di speck arrostito
- Ravioli con rape rosse al burro fuso, papavero e ricotta affumicata
- Braciola di cervo con funghi porcini e polenta
- Canederlo di ricotta ripieno di cioccolato in salsa alla vaniglia

**TUTTI I GIORNI (MEZZOGIORNO E SERA – GRADITA LA PRENOTAZIONE)  
4 PORTATE € 34,00 (A PERSONA) MIN. 2 PERSONE**

### DE

- Hirschcarpaccio mit gewürfelten Speckknödeln, Pfifferlinge und Rauke
- Schlutzkrapfen mit Rote Bete in brauner Butter mit Mohn und geräuchertem Ricottakäse
- Hirschkotelett mit Steinpilzen und Polenta
- Topfenknödel gefüllt mit Schokolade in Vanillesauce

**TÄGLICH (MITTAGS UND ABENDS – VORBESTELLUNG ERWÜNSCHT)  
4 GÄNGE € 34,00 (PRO PERSON) MIN. 2 PERSONEN**

### EN

- Carpaccio of venison with speck dumpling croutons, mushrooms and rucola
- Ravioli with beetroot in butter with poppy seeds and smoked ricotta
- Venison chop with mushrooms and polenta
- Ricotta dumpling filled with chocolate in vanilla sauce

**EVERY DAY (LUNCH AND DINNER – RESERVATION IS RECOMMENDED)  
4-COURSE MEAL € 34.00 (PER PERSON) MIN. 2 PERSONS**

## 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 gulasch di capriolo con polenta e cavolo rosso o crocchette
- Strudel di mele o frutti di bosco caldi con gelato

**TUTTI I GIORNI (MEZZOGIORNO E SERA) 5 PORTATE € 29,00  
MERCOLEDÌ SERATA TIROLESE CON MUSICA**

### DE

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

**TÄGLICH (MITTAGS UND ABENDS) 5 GÄNGE € 29,00  
MITTWOCH TIROLERABEND MIT MUSIKALISCHER UNTERHALTUNG**

### EN

- Starter (bacon - dried beef with horseradish)
- Dumpling consommé or barley soup with "Turtres"
- Homemade ravioli or tagliatelle pasta with mushrooms
- Deer filet or venison goulasch with 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  
WEDNESDAY TYROLEAN STYLE EVENING WITH LIVE MUSIC**



## COLFOSCO

**ALBERGO  
RISTORANTE  
JÄGERHOF**

Str. Val 28  
T +39 0471 836123

### IT

- Canederlo alle erbeite su insalatina con noci tostate, nuca di maialino affumicato e salsa di mele e rafano
- Minestra d'orzo ladina con sfogliatina di patate
- Casoncí di segala fatti in casa
- Tagliata di cervo del Sudtirolo su salsa al ginepro e gin con una cremosa polenta di funghi porcini
- Strudel di mele nel bicchiere con schiuma alla vaniglia e pasta sfoglia caramellata

**TUTTI I GIORNI – SU PRENOTAZIONE 5 PORTATE € 35,00  
(ANCHE DA ASPORTO)**

**STINCO DI VITELLO AL FORNO CON CONTORNI (PER 2 PERSONE)  
€ 55,00 – SU PRENOTAZIONE**

### DE

- In Almbutter gebratene Serviettenknödel auf Vogerlsalat mit gerösteten Nüssen, geräuchertem Selchschof und Apfel-Kren-Soße
- Ladinische Gerstensuppe mit Kartoffelblattlan
- Hausgemachte Roggenteigtaschen
- Tagliata vom Südtiroler Hirsch an Wacholder-Gin-Soße mit rahmiger Steinpilzpolenta
- Apfelstrudel im Glas mit Vanilleschaum und karamellisiertem Blätterteig

**TÄGLICH - AUF VORBESTELLUNG 5 GÄNGE € 35,00  
(AUCH ZUM MITNEHMEN)**

**KNUSPRIG GEBRATENE KALBSHAXE MIT BEILAGEN (FÜR 2 PERSONEN)  
€ 55,00 – AUF VORBESTELLUNG**

### EN

- In alpine-butter fried sliced bread dumplings on lettuce with roasted nuts, smoked pork neck and apple-horseradish-sauce
- Ladin barley soup with potato platter
- Homemade ravioli
- Tagliata of South Tyrolean venison with juniper-gin-sauce and creamy mushroom polenta (maize porridge)
- Apple strudel in glass with vanilla foam and caramelized puff pastry

**EVERY DAY - ON RESERVATION 5-COURSE MEAL € 35.00  
(ALSO TAKE AWAY)**

**ROASTED KNUCKLE OF VEAL WITH GARNISH (FOR 2 PERSONS)  
€ 55.00 – ON RESERVATION**

**HOTEL  
RISTORANTE  
LUIANTA**

Str. Pecèi 31  
T +39 0471 836005

**IT**

- Antipasto tipico
- Zuppa ladina di fagioli con speck e crostini di pane nero
- Bis: spätzle all'uovo con formaggio di malga, cipolla e speck croccante, ravioli ripieni ai porcini al burro fresco nostrano su vellutata di patate al profumo di timo
- Cosciotto di cervo con crema di polenta, salsa al mirtillo rosso ed erba cipollina
- Canederli di ricotta tirolesi ripieni al cioccolato su salsa alla vaniglia calda

**GIOVEDÌ (SERA) SU PRENOTAZIONE 5 PORTATE € 32,00**

**DE**

- Typischer Vorspeisenteller
- Ladinische Bohnensuppe mit Speck und Schwarzbrot Croutons
- Bis: Spätzle mit Almkäse, Zwiebeln und knusprigem Speck, Steinpilz-Ravioli mit frischer Butter auf Kartoffelcremesauce mit Thymiangeschmack
- Hirschkeule mit cremiger Polenta, Preiselbeer-Sauce und Schnittlauch
- Gefüllte Topfenknödel mit heißer Vanillesauce

**DONNERSTAG (ABENDS) AUF VORBESTELLUNG 5 GÄNGE € 32,00**

**EN**

- Typical appetizer
- Ladin bean soup with speck and black bread croutons
- Spätzle with mountain cheese, onion and crispy speck, mushroom ravioli with fresh butter on a creamy potato sauce with thyme-scent
- Leg of venison with polenta cream, cranberry sauce and chives
- Sweet ricotta dumplings with hot vanilla sauce

**THURSDAY (EVENING) ON RESERVATION 5-COURSE MEAL € 32.00**





**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 "Cajinci" 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**

- Tyrolean style smoked bacon and mountain cheese
- Barley soup and "Turtres"
- Spinach "Spätzle" with mushrooms and spinach "Cajinci" 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

**HOTEL SAVOY**

Str. Colz 88  
T +39 0471 847088

**IT**

- Antipasto con variazione di delizie ladine
- Vellutata al grano saraceno con chips al pane di segale e granelli di formaggio grigio
- Gnocchetti agli spinaci ed ortiche saltati allo speck e panna
- Carré di maialino da latte su insalata di patate al crescione
- Buchteln tipici decorati con salsa alla vaniglia

**GIOVEDÌ 5 PORTATE (MENÙ CON VARIAZIONI SETTIMANALI) € 35,00**

**DE**

- Kleine Vorspeise aus Ladinischen Delikatessen
- Dinkelmehlcremesuppe mit Roggenbrotchips und Graukäse
- Spinat-Brennesselspätzle mit Speck und Rahmsauce
- Spanferkelkarree auf Kresse- und Kartoffelsalatdecke
- Buchteln mit Vanillesauce

**DONNERSTAG 5 GÄNGE (MENÜ MIT WÖCHENTLICHEN ÄNDERUNGEN)  
€ 35,00**

**EN**

- Hors d'oeuvre with Ladin specialties
- Buckwheat crème soup with rye bread chips and Graukäse cheese grains
- Spinach- and nettle gnocchi with speck and cream
- Pork loin on potato- and watercress salad
- Traditional Buchteln decorated with vanilla crème sauce

**THURSDAY 5-COURSE MEAL (THE MENU CAN CHANGE EVERY WEEK)  
€ 35.00**

**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, costine di maiale
- Frittelle di mele

**TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE (MEZZOGIORNO E SERA)  
5 PORTATE € 34,00**

**DE**

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

**TÄGLICH AUF VORBESTELLUNG (MITTAGS UND ABENDS)  
5 GÄNGE € 34,00**

**EN**

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

**UPON REQUEST EVERY DAY (LUNCH AND DINNER)  
5-COURSE MEAL € 34.00**

# 📍 BADIA

**CIASA  
URBAN**

Str. Pantansaré 35  
T +39 0471 844129

## IT

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

**TUTTE LE SERE (SU PRENOTAZIONE) 5 PORTATE € 32,00**

## DE

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

**JEDEN ABEND (AUF VORBESTELLUNG) 5 GÄNGE € 32,00**

## EN

- Welcome aperitif
- Ravioli filled with spinach and ricotta or potatoes and ricotta with butter and parmesan cheese
- Barley soup with "Turtres"
- Pork ribs or knuckle with polenta (maize porridge), and roasted potatoes or cabbage
- Dessert

**EVERY EVENING (ON RESERVATION) 5-COURSE MEAL € 32.00**





**HOTEL  
RISTORANTE  
LECH DA  
SOMPUNT**

Str. Sompunt 36  
T +39 0471 847015

- IT**
- Antipasto ladino
  - Zuppa d'orzo con stinco di maiale affumicato
  - Mezzelune di ricotta e spinaci con burro fuso e parmigiano
  - Gnocchi di pane magro con salsa allo "Zigher"
  - Gulasch di manzo con canederli e costicine di maiale con crauti
  - "Turtres" di mele
  - "Buchteln" con crema alla vaniglia

**GIOVEDÌ (SERA) 7 PORTATE € 38,00**

- DE**
- Ladinischer Vorspeisenteller
  - Gerstensuppe mit geräucherter Schweinshaxe
  - Schlutzkrapfen mit Spinat und Topfen mit brauner Butter und Parmesankäse
  - Kleine Semmelknödel auf „Zighersauce“
  - Rindergulasch mit Knödeln und Schweinsrippen mit Sauerkraut
  - „Turtres“ mit Äpfeln gefüllt
  - Buchteln mit Vanillecreme

**DONNERSTAG (ABENDS) 7 GÄNGE € 38,00**

- EN**
- Ladin appetizer platter
  - Barley soup with smoked pork knuckle
  - Ricotta and spinach ravioli with brown butter and parmesan cheese
  - Bread gnocchi with "Zigher" sauce
  - Beef goulash with canederli and baked spare ribs with cabbage
  - Apple "Turtres"
  - "Buchteln" with vanilla cream

**THURSDAY (EVENING) 7-COURSE MEAL € 38.00**



**MASO RUNCH**

Str. Runch 11  
T +39 0471 839796  
M +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 (SERA) SU PRENOTAZIONE  
6 PORTATE € 35,00**

- 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 (ABENDS) AUF VORBESTELLUNG  
6 GÄNGE € 35,00**

- 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 (DINNER) ON RESERVATION  
6-COURSE MEAL € 35.00**



## 📍 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 – 5 PORTATE € 30,00**

**DE**

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

**VON MONTAG BIS SAMSTAG (MITTAGS UND ABENDS)  
VORBESTELLUNG ERWÜNSCHT – 5 GÄNGE € 30,00**

**EN**

Surprise menu with typical dishes and products from our farm and mountain meadows

**FROM MONDAY TO SATURDAY (LUNCH AND DINNER) BOOKING IS  
RECOMMENDED 5-COURSE MEAL € 30.00**



## LOCATION

### Corvara 1.568 m

Str. Col Alt, 36 | I-39033 Corvara  
Tel. +39 0471 836176 | Fax +39 0471 836540  
corvara@altabadia.org

### Colfosco 1.645 m

Str. Pecëi, 2 | I-39033 Colfosco  
Tel. +39 0471 836145 | Fax +39 0471 836744  
colfosco@altabadia.org

### La Villa 1.433 m

Str. Colz. 75 | I-39036 La Villa  
Tel. +39 0471 847037 | Fax +39 0471 847277  
lavilla@altabadia.org

### San Cassiano 1.537 m

Str. Micurá de Rù, 26 | I-39036 San Cassiano  
Tel. +39 0471 849422 | Fax +39 0471 849249  
sancassiano@altabadia.org

### Badia 1.324 m

Str. Pedraces, 29/A | I-39036 Badia  
Tel. +39 0471 839695 | Fax +39 0471 839573  
badia@altabadia.org

### La Val – Hiking Village 1.348 m

Str. San Senese, 1 | I-39030 La Val  
Tel. +39 0471 843072 | Fax +39 0471 843277  
laval@altabadia.org

### FOLLOW US ON

#ALTABADIA



Design: STMS Marketing  
Services GMBH  
Print: Grafiche Stella  
Photo: A. Moling, F. Planinschek,  
D. Levati / Storyteller-Labs,  
IDM – A. Mierswa, IDM – D. Pertoll



**altabadia.org**

official sponsors

**Audi**  
Official partner



**EA**  
EMPORIO ARMANI

**Raiffeisen**  
Cassa Raiffeisen Val Badia

