



Fam. Valentini | www.bioch.it | +39 329 5914008

BIOCH é na parora liada ala vila de Biei, da süa pert liada al cognom Willeit. Ala basa de Biei, Bioch y de Plaiönn (a la Ila) é la parora celtica "bilìa", che orô dí "ciüch". Tl ladin s'àra trasformé te "bia", denant che morí fora. Chësta parora "bia" é gnüda colegada cun le sufis -ETUM (= lad. EI) = Biei = post da ciüc y cun le sufis UCCU (= lad. OC) = Bioch. Le significat é ince plü o manco "post da ciüc"

(= desmostra che al se trata de n post che é gnü runcé)

Tla Val Badia unse 4 posc che á inom Bioch: un a San Martin (le su, olache al é storicamënter ince ciases) y 3 tl'Alta Badia, un de chi olache nos un la Ütia de Bioch.

Giulan a Univ. Prof. Dr. Paul Videsott
y Dr. Daria Valentin

IT L'origine del nome BIOCH è legata alla „vila“ di „Biei“ e quest'ultima dal cognome „Willeit“. La base di questa parola è gallica *bilìa il che vuol dire ceppo – Bioch é un posto nel quale una volta c'erano tanti ceppi.

DE Der Name BIOCH stammt vom Weiler „Biei“, dieser vom Nachnamen „Willeit“. Die Basis dieses Wortes stammt aus dem Gallischem „*bilìa“ und dies bedeutet Baumstumpf.

Bioch ist ein Ort wo früher viele Baumstümpfe sich befanden.

EN The name "Bioch" haies from the hamlet "biei" in Alta Badia. The basis of this word is from the old Gallic "bilìa" which means tree stump. Bioch is a location where , in the mists of history, there were once many tree stumps.

#rifugiobioch | @rifugio.bioch | www.bioch.it | Lounge Bioch Spotify

Index:

Italiano: da pagina no. 6 a pagina 9

Deutsch: von Seite 10 bis Seite 13

English: from page 14 until page 17

MENÜ Y CHERTA DI VINS
Menù e Carta Vini Digitale
Digitale Speise- und Getränkekarte
Digital Menu and Wine List

www.bioch.it



Sotto ad ogni portata potete trovare un vino consigliato da noi, un abbinamento che a nostro parere esalta e si sposa alla perfezione con il sapore del piatto. Ci siamo basati principalmente sulle cantine dell'Alto Adige, ma non dimenticando l'immenso patrimonio enologico nazionale.

Zu jedem Gericht finden Sie in unserer Speisekarte auch unsere persönliche Weinempfehlung. Unser Weinkeller hält für Sie eine erlesene Auswahl der besten Etiketten aus der Weinwelt Südtirols und Italiens bereit. Genießen Sie zu Ihrem Essen einen Wein, der die Aromen aus unserer Küche am besten unterstreicht.

In our menu you will also find our personal wine recommendation matching each dish. Our wine cellar holds a fine selection of the best labels from Alto Adige's and Italy's wine world. Enjoy with your meal a wine that best emphasizes the flavours from our kitchen.

- **Bicchiere Vino Bianco . Weisswein . White Wine**
- **Bicchiere Vino Rosso . Rotwein . Red Wine**
- **Passito . Süsswein . Sweet Wine**

Preis für Weinkultur Premio per la cultura del vino Wine Culture Award

Ütia Bioch 2.079 m

MARKUS VALENTINI – ALTA BADIA

La Ütia Bioch 2.079 m è un rifugio alpino ladino molto amato dagli sciatori in inverno e dagli escursionisti in estate. L'offerta culinaria della Ütia de Bioch è unica e sorprendente e va ben oltre i classici piatti offerti solitamente nei rifugi alpini. La selezione di vini sa indubbiamente tener testa alla cucina. Si percepisce sin dal primo momento che in questo rifugio ci si dedica alla scelta dei vini con cura e passione. Pur trovandosi a poco più di 2.000 metri di altitudine la cultura enologica qui è di casa: l'Ütia de Bioch si distingue non solo per la scelta del bicchiere adatto o per la disponibilità di diverse annate di alcuni vini, ma soprattutto per la chiara importanza data ai vini altoatesini e per la consulenza competente e professionale.

Die Ütia de Bioch ist eine Ladinische Berghütte, die sowohl im Winter als beliebte Skihütte, wie auch im Sommer als Treffpunkt für Wanderer geöffnet hat. Das kulinarische Spektrum auf der Ütia de Bioch ist imposant und geht weit über das klassische Angebot alpiner Hütten hinaus. Das Weinangebot steht der Küche allerdings um nichts nach. Man spürt vom ersten Moment an, dass sich hier jemand mit Herz und Leidenschaft um das Thema Wein kümmert. Auch hier ist man im ersten Moment verblüfft, denn auf knapp über 2.000 Metern ist eine derart stark ausgeprägte Weinkultur nicht wirklich üblich: ausgezeichnete Glaskultur, erstaunliche Jahrgangstiefen bei einigen Weinen, klare Dominanz Südtiroler Positionen und kompetente Beratung.

The Ütia Bioch 2.079 m is a Ladin alpine refuge that is particularly popular among skiers in winter and among hikers in summer. The culinary spectrum of the Ütia de Bioch is impressive and comprises far more dishes than the ones usually served in alpine refuges. The wine selection is undoubtedly as excellent as the cuisine. From the very first moment, you can sense that there is someone who dedicates himself to the choice of the wines with heart and passion in this refuge. Even though it is located at an altitude of just over 2,000 metres, the Ütia de Bioch stands out not only for the choice of the right glass for each wine or for the availability of different vintages of certain wines, but also for the clear emphasis on South Tyrolean wines and for the competent and professional advice.

Andreas Kofler, Presidente Consorzio Vini Alto Adige



vinaltoadige.com

Südtirol Wein 
Vini Alto Adige

La Miglior Vita Possibile



Beneficenza di 3,00 Euro per ogni piatto “Sciare con Gusto”

Il buono che fa bene: come sempre l’iniziativa è legata a un’importante **azione benefica** e parte del costo del piatto è devoluto a La Miglior vita possibile, associazione a sostegno delle cure palliative pediatriche. Nel concreto, ciò che raccoglieremo contribuirà alla realizzazione di un **nuovo hospice pediatrico** con competenze sul Triveneto.

A chi ordinerà il **piatto "Sciare con Gusto"** nei rifugi partecipanti, verrà regalata una **scatola di squisite caramelle di cioccolato**, realizzate con generosità da **Crispo** insieme agli **chef** e pasticceri *Massimiliano Alajmo, Corrado Assenza, Luigi Biasetto, Luca Cantarin, Leonardo Di Carlo, Ezio Marinato e Luca Rasi*. Anche quest'anno, la preparazione della scatola sarà affidata ai giovani con disturbi dello spettro autistico appartenenti alla cooperativa **Habile**.

Spendeaktion von 3,00 Euro für jeden Teller „Skifahren mit Genuss“

Donation of 3,00 Euros for every plate “Skiing with Taste”

Good that does good: as always, the initiative is linked to an important **charitable action** and part of the cost of the dish is donated to La Miglior Vita possibile, an association supporting paediatric palliative care. In concrete terms, what we raise will contribute to the construction of a **new paediatric hospice** with expertise in the Triveneto region.

Those who order the initiative's dish in the participating huts will each receive a small case containing **exquisite chocolate pralines**, generously prepared by **Crispo** in collaboration with **chefs** and **pastry chefs** *Massimiliano Alajmo, Corrado Assenza, Luigi Biasetto, Luca Cantarin, Leonardo Di Carlo, Ezio Marinato and Luca Rasi*. Once again this year, the preparation of the casket will be entrusted to young people with autism spectrum disorders who are members of the **Habile** cooperative.

Massimiliano Alajmo

Le Calandre

Padova – Cortina – Venice – Treviso – Paris - Marrakech



Massimiliano Alajmo, nato a Padova nel 1974, trascorre l'infanzia all'interno de Le Calandre a fianco di **Mamma Rita**. Dopo l'Istituto Alberghiero, fa esperienza nelle cucine di Alfredo Chiocchetti, Marc Veyrat e Michel Guérard e nel 1994 prende le redini de **Le Calandre**. Nel 2002 la Guida Michelin attribuisce le tre stelle al ristorante: Max, a soli ventotto anni, diventa il più giovane chef al mondo a ottenere il prestigioso riconoscimento. Oggi, facendo base a Le Calandre, supervisiona e gestisce le cucine dei locali del Gruppo

Massimiliano Alajmo, born in Padua in 1974, he spent his childhood at Le Calandre by his mum Rita's side. After studying at the local Culinary and Hospitality Institute, he gained experience in the kitchens of Alfredo Chiocchetti, Marc Veyrat and Michel Guérard and he took over the reins of **Le Calandre** in 1994. The Michelin Guide awarded his restaurant three stars in 2002: aged just twenty-eight, Max became the youngest chef in the world to receive such a prestigious acknowledgement. Toda Max is based at Le Calandre, where he supervises and runs the kitchens in the Group's eateries.

Cappuccino de musetto y funguns 22,00

Cappuccino di musetto e funghi

Crema di patate, cotechino e funghi

Cappuccino mit „Cotechino“ und Pilzen

Kartoffelkremsuppe mit frischer gepökelter

Schweinskopfsurst und Pilzen

Cappuccino with “cotechino” and mushrooms

Cream of potato soup with fresh pork sausage and mushrooms



Vino . Vino . Wein . Wine

10,00

Pinot Nero/Blauburgunder

Riserva Trattmann, Cornaiano/Girlan (BZ)

POR MËT MAN . Antipasti


Piatto Sciare con Gusto – Inverno 2024

Crema di patate, cotechino e funghi – Ricetta dello Chef Massimiliano Alajmo ❀❀❀

22,00 Euro – dei quali 3,00 Euro vanno in beneficenza a “La miglior Vita possibile”

... ulteriori info a pagina 4 del menù...



- Pinot Nero “Trattmann”, Grilan, Cornaiano (BZ) 10,00

Tagliere di speck affettato dell’Alto Adige, formaggi locali e
salsiccia affumicata, rafano, mostarda e cetrioli  17,50


- Kalterersee Classico “Quintessenz”, Schiava, Cantina Caldaro (BZ) 7,00

Prosciutto di San Daniele DOP, burrata Pugliese  18,00

- Arunda Brut, Arunda, Mölten (BZ) 7,90

Tagliere di formaggi dell’Alto Adige, mostarda, rafano e cetrioli   16,50

- Gewürztraminer „Joseph“, J. Hofstätter, Termeno (BZ) 6,50

Mini Turtres (1 frittella ripiena di spinaci – ricotta oppure frittella di crauti)  2,20

- Ca’del Bosco “Cuvée Prestige”, Extra Brut, Franciacorta (BS) 10,00

Insalata Mista   7,50

- Rosé, J. Hofstätter (BZ) 5,00

LES JOPES . Minestre

Minestra d’orzo alla contadina e turtres fatte in casa

(frittella ripiena di spinaci – ricotta e frittella di crauti) 11,80

- Pinot Bianco “Hos”, Niklas, Caldaro (BZ) 4,50

Minestra di gulasch di manzo e patate 12,80

- Lagrein, Obermoser Bolzano (BZ) 5,50

Canederli in brodo fatti in casa 11,80

- Pinot „Riserva Trattmann“, Kellerei Grilan, Cornaiano (BZ) 10,00

Cestino di pane extra 3,00



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO


In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati

In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

PRÖMS . Primi Piatti

Gnocchi di patate e pane puccia con crema di formaggio "Graukäse"
e ragù di speck 22,00

- Kalterersee Classico "Quintessenz", Schiava, Cantina Caldaro (BZ) 7,00

Linguine al limone con cozze, bottarga e
pane croccante Pücia  22,00

- Pinot Grigio "Penon", Cantina Kurtatsch (BZ) 6,50


Tortelli ripieni con paté di speck e ricotta di bufala
su fondo di fagioli risina e aceto balsamico - Gourmet 19,00

- Sauvignon "Porphy & Kalk", Ignaz Niedrist, Appiano (BZ) 8,00


Penne alla Bioch (Pastificio Felicetti)

con pomodoro, prosciutto, olive, panna e peperoncino 13,90

- Pinot Nero "Riserva Trattmann", Kellerei Girlan, Cornaiano (BZ) 10,00

Ravioli tirolesi fatti in casa (mezzelune) agli spinaci e ricotta, Grana Padano DOP,
burro fuso ed erba cipollina  16,50

- Kerner, Pacherhof, Novacella (BZ) 6,80

Fettuccine fatte in casa con i funghi porcini, pomodorini e prezzemolo  19,50

- Lugana "Il Gruccione", Ghiraldi (BS) 6,50

Spätzle / gnocchetti di farina e spinaci fatti in casa 16,50
con prosciutto, panna e Grana Padano DOP


- Franciacorta "Cuvée Prestige" Extra Brut, Ca' del Bosco (BS) 10,00

Pennette o spaghetti al pomodoro oppure al ragù 12,90

- Pinot Nero „Malterdinger“, Bernhard Huber, Germania 9,50

Cestino di pane extra 3,00

TAIS DLA MUNT . Secondi Piatti

Fiorentina alla brace, verdure alla griglia  12,00 € a etto


- "Tignanello", Marchesi Antinori (FI) 35,00

Filetto di Angus alla brace, verdure alla griglia  40,00

- Pinot Nero "Riserva Trattmann", Kellerei Girlan, Cornaiano (BZ) 10,00

Costata di bue alla brace (ca. 550 g), verdure alla griglia fresche  40,00

- Chianti Classico, Tenuta Fontodi (FI) 8,50

Entrecôte "Bue delle Alpi" (gr. 250) alla brace, verdure alla griglia fresche  30,00

- Valpolicella Classico Superiore, Tenuta Santa Maria Valverde (VR) 5,00

Ova "Falkensteiner" con speck Alto Adige e patate saltate  18,50

- Kalterersee Classico "Quintessenz", Schiava, Cantina Caldaro (BZ) 7,00

"Piatto dello Scalatore" – polenta integrale del mulino della famiglia Leitner, Floronzo, Val Pusteria, salsiccia alla griglia, formaggi fusi altoatesini e funghi misti 22,50

- Cabernet "Riserva Mumelter", Cantina Bolzano (BZ) 12,00

Polenta integrale del mulino della famiglia Leitner, Floronzo, Val Pusteria e formaggi fusi Altoatesini   17,90

- Chardonnay "Sanct Valentin", Appiano (BZ) 8,50

Cotoletta alla milanese con patate saltate o fritte

di maiale 19,00 di vitello 22,00

- Pinot Nero "Spätburgunder Malterdinger", Bernhard Huber, Germania 9,50

Salsiccia o würstel con patate saltate e crauti 14,00

- Lagrein, Obermoser Bolzano (BZ) 5,50

Salsiccia o würstel con patate fritte 13,00

- Rosé, J. Hofstätter, Termeno (BZ) 5,00

VAL' DE DUC . Dessert

Strudel di mele con salsa alla vaniglia calda o panna 6,50-7,50

- Passito "Sanct Valentin Comtess", Cantina Appiano (BZ) 10,00

Tiramisú fatto in casa 6,50


- Passito "Sanct Valentin Comtess", Cantina Appiano (BZ) 10,00

Torta Linzer fatta in casa (crostata di mirtilli rossi e nocciole tritate) 6,50

- Passito "Sissi", Cantina Merano (BZ) 10,00

Torta "Sacher" fatta in casa 6,50

- Passito "Sissi", Cantina Merano (BZ) 10,00

Torta di grano saraceno fatta in casa  6,50

- Passito "Sanct Valentin Comtess", Cantina Appiano (BZ) 10,00

Diversi gusti di gelato sciolto (Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Nocciola)

- Passito "Sissi", Cantina Merano (BZ) 10,00

Torta o dolce del giorno 6,00 – 15,00

- Passito "Sanct Valentin Comtess", Cantina Appiano (BZ) 10,00

rifugiobioch | @rifugio.bioch | www.bioch.it

POR MËT MAN . Antipasti - Vorspeisen

“Skifahren mit Genuss - Winter 2024”

Kartoffelkremsuppe mit „Cotechino“ und Pilzen

Rezept vom 3 Sternekoch Massimiliano Alajmo 

22,00 Euro – davon werden 3,00 Euro an “La miglior Vita possibile” gespendet

... mehrere Infos auf Seite 4 dieser Speisekarte...

- Blauburgunder “Riserva Trattmann”, Kellerei Girlan, Girlan (BZ) 10,00

Südtiroler aufgeschnittener Speck und Käse am Brett,

Kaminwurze, Kren, Feigensenf und Gurken  17,50


- Kalterersee Classico “Quintessenz”, Kellerei Kaltern (BZ) 7,00

Prosciutto di San Daniele DOP Rohschinken, Burrata aus Apulien 18,00

- Arunda Brut, Arunda, Mölten (BZ) 7,90

Dreierlei Südtiroler Bergkäse am Brett, Kren, Feigensenf und Gurken   16,50

- Gewürztraminer „Jospeh“, J. Hofstätter, Tramin (BZ) 6,50

Mini Turtres (1 Teigtasche mit Spinat - Ricotta oder mit Sauerkraut  2,20

- Ca’ del Bosco „Cuvée Prestige“, Extra Brut, Franciacorta (BS) 10,00

Gemischter Salat   7,50

- Rosé, J. Hofstätter (BZ) 5,00

LES JOPES . Die Suppen

Ladinische Gerstensuppe und hausgemachte Tirtlan

(Teigtaschen im Öl gebacken mit Spinat – Ricotta und mit Sauerkraut) 11,80

- Weissburgunder „Hos“, Niklaserhof, Kaltern (BZ) 4,50

Hausgemachte Rindsgulaschsuppe 12,80

- Lagrein, Obermoser Bozen (BZ) 5,50

Hausgemachte Knödelsuppe 11,80

- Blauburgunder “Riserva Trattmann”, Kellerei Grilan, Girlan (BZ) 10,00

Extra Brotkorb 3,00



GLUTINFREI




VEGETARISCH

In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

PASTA Y BALES . Vorspeisen

Kartoffelgnocchi und Püccia-Brot (Pütscha-Brot) mit Graukäsecreme
und Speckragout 22,00


- Kalterersee Classico "Quintessenz", Kellerei Kaltern (BZ) 7,00

Linguine-Nudeln mit Zitrone, Miesmuscheln, Meeräsche-rogen und
knuspriges „Püccia“ Brot  22,00

- Pinot Grigio - Ruländer "Penon", Kellerei Kurtatsch (BZ) 6,50

Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Speckpaté und Büffelricotta
auf Risina-Bohnen-Fond und Balsamicoessig - Gourmet 19,00

- Sauvignon Porphyry & Kalk", Ignaz Niedrist, Eppan (BZ) 8,00

Hausgemachte Fettuccine (Bandnudeln) mit Steinpilzen und Petersilie  19,50

- Lugana "Il Gruccione", Ghiraldi (BS) 6,50

Penne alla Bioch (Pastificio Felicetti)

mit Tomatensoße, Schinken, Oliven, Sahne und Chili 13,90

- Blauburgunder „Riserva Trattmann“, Kellerei Grilan, Grlan (BZ) 10,00

Tiroler hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat und Frischkäse,

Grana Padano Reibkäse, Butter und Schnittlauch  16,50

- Kerner, Pacherhof, Neustift bei Brixen (BZ) 6,80

Spinatspätzle mit Schinken, Sahne und Grana Padano DOP Parmesan 16,50

- Franciacorta „Cuvée Prestige“ Extra Brut, Ca' del Bosco (BS) 10,00

Pennette oder Spaghetti mit Tomaten- oder Fleischsoße 12,90

- Spätburgunder „Malterdinger“, Bernhard Huber, Baden Baden, Deutschland 9,50

Extra Brotkorb 3,00

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff


TAIS DLA MUNT . Hauptspeisen

Fiorentina Steak vom Kohlegrill, frisches Grillgemüse  12,00 € pro 100 g


- Tignanello, Marchesi Antinori (FI) 35,00

Rindsfilet vom Angus, frisches Grillgemüse  40,00


- Blauburgunder „Riserva Trattmann“, Kellerei Grilan, Girlan (BZ) 10,00

Ochsenhochrippe (Costata) vom Kohlegrill (ca. 550 g), frisches Grillgemüse  40,00

- Chianti Classico, Tenuta Fontodi (FI) 8,50

Ochsen Entrecôte aus den niederen Alpen“ (gr. 250) vom Kohlegrill,
frisches Grillgemüse  30,00



- Valpolicella Classico Superiore, Tenuta Santa Maria Valverde (VR) 5,00

Spiegeleier „Falkensteiner“ mit Südtiroler Speck und Röstkartoffeln  18,50

- Kalterersee Classico „Quintessenz“, Kellerei Kaltern (BZ) 7,00

„Bergsteigerteller“, Vollkorn-Polenta der Familie Leitner aus der Mühle in Pflaurenz, Pustertal,
Südtiroler geschmolzener Käse, gegrillte Bratwurst und gemischte Pilze 22,50

- Cabernet „Riserva Mumelter“, Kellerei Bozen (BZ) 12,00

Vollkorn-Polenta aus der Mühle in Pflaurenz, Pustertal,
überbacken mit verschiedenen Südtiroler Käsesorten   17,90

- Chardonnay „Sanct Valentin“, Eppan (BZ) 8,50

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln

vom Schwein 19,00

vom Kalb 22,00

- Spätburgunder „Malterdinger“, Bernhard Huber, Baden Baden, Deutschland 9,50

Bratwurst oder Wiener Würstchen mit Röstkartoffeln und Sauerkraut 14,00

- Lagrein, Obermoser, Bozen (BZ) 5,50

Bratwurst oder Wiener Würstchen mit Pommes Frites 13,00

- Rosé, J. Hofstätter, Tramin (BZ) 5,00

VAL' DE DUC . Süßspeisen

Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße oder Sahne 6,50 – 7,50

- Süßwein „Sissi“, Kellerei Meran (BZ) 10,00

Hausgemachter Tiramisú 6,50


- Süßwein „Sanct Valentin Comtess“, Eppan (BZ) 10,00

Hausgemachte Linzertorte 6,50

- Süßwein „Sissi“, Kellerei Meran (BZ) 10,00

Hausgemachte Sachertorte 6,50

- Süßwein „Sissi“, Kellerei Meran (BZ) 10,00

Hausgemachte Buchweizentorte  6,50

- Süßwein „Sanct Valentin Comtess“, Eppan (BZ) 10,00

Verschiedene Speiseeissorten (Vanille, Schokolade, Straciatella, Nuss)

- Süßwein „Sissi“, Kellerei Meran (BZ) 10,00

Kuchen oder Dessert des Tages 6,00 – 15,00

- Süßwein „Sanct Valentin Comtess“, Eppan (BZ) 10,00

Rifugiobioch | @rifugio.bioch | www.bioch.it

In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati
In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

POR MËT MAN . Starters

Skiing with taste – Winter 2024


Cream of potato soup with fresh pork sausage and mushrooms

Recipe of 3 Michelin Starred Chef Massimiliano Alajmo ❀❀❀


22,00 Euro – 3,00 Euros are donated to “La miglior Vita possibile”

...more info at page no. 4 of this menu...

- Blauburgunder „Riserva Trattmann“, Grilan, Cornaiano (BZ) 10,00

Board of Speck and cheese from South Tyrol, smoked sausage,
horseradish and pickles  17,50


- Kalterersee Classico “Quintessenz”, Schiava, Cantina Caldaro (BZ) 7,00

Prosciutto di San Daniele DOP, burrata from Puglia  18,00

- Arunda Brut, Arunda, Mölten (BZ) 7,90

Board of local cheeses from South Tyrol, horseradish, mustard and pickles   16,50

- Gewürztraminer “Joseph”, J. Hofstätter, Tramin (BZ) 6,50

Mini Turtres (1 crispy pancake filled with spinach-ricotta or sauerkraut)  2,20

- Franciacorta „Cuvée Prestige“, Extra Brut (BS) 10,00

Mixed salad   7,50

- Rosé, J. Hofstätter, Tramin (BZ) 5,00

LES JOPES. Soups

Home-made farmer’s barley soup and “turtres”

(crispy pancakes filled with spinach - ricotta or sauerkraut) 11,80

- Pinot Bianco “Hos”, Niklas, Caldaro (BZ) 4,50

Home-made beef goulash soup 12,80

- Lagrein, Obermoser Bolzano (BZ) 5,50

Home-made dumpling soup 11,80

- Pinot Noir “Riserva Trattmann“, Kellerei Grilan, Grilan (BZ) 10,00

Extra Bread Basket 3,00



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN


In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati

In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff

PRÖMS . First Course

Potato dumplings and crispy “pucia” bread with “Graukäse” cheese cream and speck ragout 22,00

- Kalterersee Classico “Quintessenz”, Schiava, Cantina Caldaro (BZ) 7,00

Linguine with lemon, mussels, bottarg (fish roe) and crunchy bread from Agerola (Campania)  22,00

- Pinot Grigio “Penon”, Cantina Kurtatsch (BZ) 6,50

Home-made tortelli stuffed with speck cream, bufala ricotta on mashed “risina” beans fond and balsamic vinegar - Gourmet 19,00

- Sauvignon “Porphy & Kalk”, Ignaz Niedrist, Appiano (BZ) 8,00

Home-made fettuccine (noodles) with “Porcini” mushrooms  19,50

- Lugana “Il Gruccione”, Ghiraldi (BS) 6,50

Penne alla Bioch (Felicetti)

with tomato sauce, ham, olives, cream and chili 13,90

- Pinot Noir “Riserva Trattmann”, Kellerei Grilan, Giran (BZ) 10,00

Home-made ravioli filled with spinach and ricotta cheese, melted butter, Grana Padano cheese, chive  16,50

- Kerner, Pacherhof, Neustift near Brixen (BZ) 6,80

Home-made Tyrolean spinach-spätzle with cream, bacon and Grana Padano cheese 16,50

- Franciacorta “Cuvée Prestige” Extra Brut, Ca’ del Bosco (BS) 10,00

Pennette or spaghetti with tomato sauce or meat sauce 12,90

- Pinot Noir „Malterdinger“, Bernhard Huber, Baden Baden, Germany 9,50

Extra Bread Basket 3,00



GLUTEN-FREE




VEGETARIAN


In caso di necessità vengono utilizzati anche prodotti surgelati

In caso di intolleranze e allergie consultare il nostro manuale e rivolgersi allo staff


TAIS DLA MUNT . Main Course

Fiorentina steak, grilled on charcoal, grilled vegetables  € 12,00/100 g


- Tignanello 2018, Marchesi Antinori 35,00

Tenderloin of Angus, grilled on charcoal, fresh grilled vegetables  40,00


- Pinot Noir "Riserva Trattmann", Kellerei Grilan, Girlan (BZ) 10,00

Rib of beef (ca. 550 g), grilled on charcoal, fresh grilled vegetables  40,00

- Chianti Classico, Tenuta Fontodi (FI) 8,50

Entrecôte "Beef of the Alps" (gr. 250) grilled on charcoal,
fresh grilled vegetables  30,00



- Valpolicella Classico Superiore, Tenuta Santa Maria Valverde (VR) 5,00

"Hunter's plate" – fried eggs "Falkensteiner" with
Speck from Alto Adige and roasted potatoes  18,50

- Kalterersee Classico "Quintessenz", Kellerei Kaltern, Caldaro (BZ) 7,00

"Climber's plate" – Whole-grain-polenta of the small mill in "Pflaurenz", Pustertal valley,
Family Leitner, with cheese, grilled sausage and mushrooms 22,00

- Cabernet "Riserva Mumelter", Cantina Bolzano (BZ) 12,00

Whole-grain-polenta of the small mill in "Pflaurenz", Pustertal valley, Family Leitner, with
different melted cheeses from South Tyrol   17,90

- Chardonnay "Sanct Valentin", Appiano (BZ) 8,50

Wienerschnitzel with fried or roasted potatoes

of pork 19,00 - of veal 22,00

- Pinot Noir "Malterdinger", Bernhard Huber, Baden Baden, Germany 9,50

Grilled or boiled sausage with roasted potatoes and sauerkraut 14,00

- Lagrein, Obermoser Bolzano (BZ) 5,50

Grilled or boiled sausage with french fries 13,00

- Rosé, J. Hofstätter, Tramin (BZ) 5,00

VAL'DE DUC . Dessert

Home-made apple strudel with warm custard or whipped cream 6,50 – 7,50

- Passito – Sweet wine “Sissi”, Cantina Merano (BZ) 10,00

Home-made “Tiramisú” 6,50


- Passito – Sweet wine “Sanct Valentin Comtess”, Cantina Appiano (BZ) 10,00

Home-made “Linzer Torte”, cake with nuts and cranberry jam 6,50

- Passito – Sweet wine “Sissi”, Cantina Merano (BZ) 10,00

Home-made “Sacher Torte” (chocolate cake) 6,50

- Passito - Sweet wine “Sissi”, Cantina Merano (BZ) 10,00

Home-made buckwheat cake  6,50

- Passito – Sweet wine “Quin Sanct Valentin Comtess”, Cantina Appiano (BZ) 10,00

Ice cream (vanilla, chocolate, stracciatella, nuts)

- Passito - Sweet wine “Sissi”, Cantina Merano (BZ) 10,00

Today’s special cake or dessert 6,50 – 15,00

- Passito – Sweet wine “Sanct Valentin Comtess”, Cantina Appiano (BZ) 10,00

rifugiobioch | @rifugio.bioch | www.bioch.it

APERTITIF . Aperitivi . Aperitifs

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry Col Vectoraz	5,50
Arunda Brut, Arunda	7,90
Aperol Spritz – prosecco, Aperol, orange, soda	6,50
Hugo - prosecco, fior di sambuco / Holundersyrup, menta / Minze, soda	6,50
NEW APERITIVO: Doladira (ask the waiter for more info)	up to 10,00
Gingerino Crodino Campari soda	4,20

BOANDES FRËIDES . Bevande Fredde .

Kalte Getränke . Cold Drinks

0,2 l Spremuta fresca d'arancia	frischgepresster Orangensaft fresh orange juice	5,00
Succhi di frutta vari "Rauch"	verschiedene Fruchtsäfte traditional juices	4,20
Succhi speciali "Delicio": mela-fior di sambuco, mela-mirtillo, mela-pera, mela-ribes		4,20
0,2 l Bibite piccole	kleine Getränke small soft drinks	3,20
0,4 l Bibite medie	große Getränke large soft drinks	5,20
0,4 l Skiwasser	Skiwasser raspberries juice + lemon juice + soda	5,20
0,4 l Succo al fior di sambuco	Holundersaft elder flower juice	5,20
0,4 l Succo alla mela e acqua frizzante	Apfelschorle apple juice + soda	5,00
0,4 l Succo al mirtillo rosso	Hausgem. Preiselbeersaft cranberries juice	5,20
0,4 l Almdudler	Almdudler	5,20
0,33 l Bibite	0,33 l Getränke soft drinks	4,50
½ l Acqua minerale	Mineralwasser mineral water	3,00
0,75 l Acqua minerale	Mineralwasser mineral water	4,60
0,75 l Ega Scotoni – Acqua minerale	0,75 l Ega Scotoni – Mineralwasser water	10,00
Chinotto	Chinotto	4,50
Schweppes Tonic – Lemon - Orange	Schweppes Tonic – Lemon - Orange	4,20
Ginger Beer		4,20
RED BULL energy drink	RED BULL energy drink	5,50

CAFÉ . Caffé . Kaffee . Coffee

Caffè espresso	Espresso espresso coffee	2,00
Caffè Hag (decaffeinato)	Espresso Hag espresso coffein-free	2,10
Caffè corretto grappa	Espresso mit Grappa espresso with grappa	3,50
Cappuccino	Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	Milchkaffee milk and coffee	4,00
Caffè alla tedesca (tazza piena)	Deutscher Kaffee long German coffee	3,20
Orzo in tazza grande	Gerstenkaffee barley coffee	2,50
Caffè al Ginseng	Espresso mit Ginsengwurzel espresso with ginseng	2,10

Nel nostro rifugio serviamo anche latte senza lattosio

In unserer Hütte bekommen servieren wir Ihnen gerne Laktosefreie Milch

In our hut we serve lactose free milk as well

BOANDES CIALDES . Bevande Calde .

Warme Getränke . Hot Drinks

Cioccolata calda (panna)	Heiße Schokolade (Sahne) hot chocolate	3,60
Cioccolata con rum	Heiße Schokolade mit Rhum hot chocolate with rum	5,60
Cioccolata con amaretto e panna	Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne hot chocolate with Amaretto and cream	6,00 6,00
Tè del cacciatore (alcolico)	Jagertee hunter's tea (with alcohol)	5,60
Tiramisù Caldo (con panna)	Heißer Tiramisù hot Tiramisù	5,60
Bombardino (vov + rum + whiskey + panna)	Bombardino	5,60
Calimero (vov + caffè + panna)	Calimero	6,00
Vov caldo con panna	Heißer Eierlikör mit Sahne egg's liqueur with cream	5,00
Limonata calda	Heiße Zitrone hot squeezed lemonade	4,00
Punch al rum, arancio o mandarino (alc.)	Orangen-, Rhum-, Mandarinen- Punsch orange, rum or mandarin punch	5,60 5,60
Punch mandarino-zenzero(alc.)	Mandarine-Ingwer Punsch Mandarin-Ginger Punch	5,60
Punch mela cotogna(alc.)	Bratapfelpunsch Roast Apple Punch	5,60
Punch mela-caramello (analc.)	Apfel-Karamell Punsch Apple-Caramell Punch	5,60
Vin Brulé	Glühwein hot wine	5,60
Brulé alla Mela Cadlo (analc.)	Heißer Apfelglühmix (Alkoholfrei)	5,00
Brulé al Fior di Sambuco (analc.)	Heißer Holunderbeerensaft (Alkoholfrei)	5,00
Brulé al Mirtillo Rosso (analc.)	Heißer Preiselbeersaft (Alkoholfrei)	5,00

TÊ . Tè e Infusi . Tee . Tea

Tè al limone	Tee mit Zitrone black tea with lemon	3,00
Tè alla frutta ai sapori invernali	"Wintergenusstee" tea "winter flavour"	3,00
Tè alla frutta	Früchtetee mixed fruits tea	3,00
Tè alle erbe di montagna	Bergkräutertee mountain herbs tea	3,00
Tè alle erbe di malga	Almkräutertee Alp herbs tea	3,00
Tè del cacciatore (alcolico)	Jagertee hunter's tea (with alcohol)	5,00
Tè con rum	Tee mit Rhum tea with rum	5,00
Tè deteinato BIO	Teeinfreier Tee BIO ORGANIC tea without theine	3,00
Tè verde caldo	Heißer Grüner Tee green tea	3,00
Tè alla camomilla	Kamillentee chamomile blossom	3,00
Tè all'arancia rossa	Blutorangentee vitamin tea blood orange	3,00
Tè ai lamponi di bosco	Himbeerentee vitamin tea raspberries	3,00
Tè alle fragole di bosco	Erdbeerentee vitamin tea strawberries	3,00
Tè al finocchio	Fencheltee Fennel tea	3,00
Tè alla ciliegia selvatica	Wildkirschttee vitamin tea wild cherry	3,00
Tè alla rosa canina BIO	Hagebuttentee BIO ORGANIC rose hip tea	3,00
Tè alla menta	Pfefferminztee peppermint tea	3,00
Tè all'ortica	Brennnesseltee Stinging Nettle tea	3,00
Tè allo zenzero e limone	Ingwer- Zitronentee Ginger - lemon tea	3,00

BIRA . Birra . Bier . Beer

DALA SPINA . Alla Spina . Vom Fass . Draft Beer

0,30 l	Forst chiara	Helles Forst – Forst lager beer	4,20
0,50 l	Forst chiara	Helles Forst – Forst lager beer	6,80
0,30 l	Radler (Birra e limonata)	Radler – Shandy (beer and lemonade)	4,20
0,50 l	Radler (Birra e limonata)	Radler – Shandy (beer and lemonade)	6,80
0,30 l	Jacob Weizen	Jacob Hefe Weißbier – wheat beer	4,20
0,50 l	Jacob Weizen	Jacob Hefe Weißbier – wheat beer	6,80
0,30 l	“Felsenkeller” – birra non filtrata	Kellerbier „Felsenkeller“ -not filtered beer	4,20
0,50 l	“Felsenkeller” – birra non filtrata	Kellerbier „Felsenkeller“ -not filtered beer	6,80





BIRES SPEZIALES . Birre particolari . Spezialbier . Special Beers

NOVITÀ

0,33 l	POP – Birra Artigianale Speciale, non filtrata, del Birrificio Baladin – in lattina POP – Spezialkellerbier Brauerei Baladin – in Dose POP – Special „Dry hopping“ beer of Baladin brewery – in can		4,20
0,33 l	Antonius Hell 4,8 ° Birra artigianale dall’Alpe di Siusi – Alto Adige Antonius Hell aus der Seiser Alm – Schlerngebiet - Südtirol Antonius Hell from Seiser Alm – South Tyrol		4,20
0,33 l	Sixtus Forst – Scura al doppio malto (speciale gusto caramellato) Sixtus Forst – dunkles Doppelbockbier (mit einzigartiger Karamellnote) Sixtus Forst – Strong dark beer (with his unique caramel flavor)		4,20
0,33 l	Pedavena senza glutine Gluten-free beer “Pedavena”	Glutenfreies Bier “Pedavena”	4,20
0,33 l	Forst birra chiara analcolica Forst lager beer without alcohol	Forst Alkoholfreies Bier	4,20
0,50 l	Paulaner weizen analcolica Paulaner wheat beer without alcohol	Paulaner Alkoholfreies Weizen	6,80
0,20 l	Birra allo zenzero (no alc.) Ginger Beer “Cortese”	Ingwer Bier (Alkoholfrei)	4,20

VIN A GOT . Vino a Bicchiere . Wein Glasweise . Wine by Glass

SPUMANT . Bollicine . Schaumweine . Sparkling Wines

					
NEW Steinbock Selection Dr. Fischer (D) Alcohol Free Riesling		4,50	9,00	18,00	25,00
Prosecco Extra Dry, Col Vetoraz (TV)	Prosecco di Valdobbiadene Sup.	5,50	12,00	24,00	32,00
Arunda Brut, Arunda (BZ)	Chard.P.Bianco.P.Nero	7,90	15,80	31,60	44,00
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca'del Bosco (BS)	Chard.,P.Nero,P.Bianco	10,00	22,00	48,00	60,00
Champagne Brut, Louis Brochet (France)	P.Nero, Chard., Meunier	12,00	24,00	48,00	65,00

BLANCH . Vino Bianco . Weisswein . White Wine

Erker, Colterenzio (vino della casa 1 l) (BZ)	P. Bianco/Weissburgunder	2,70	6,00	11,00	18,00
Pinot Bianco Hos, Niklas (BZ)	Pinot Bianco	4,50	9,50	19,00	27,00
Pinot Grigio Penon, Kurtatsch (BZ)	Pinot Grigio/Ruländer	6,50	13,00	26,00	36,00
Rosé, J. Hofstätter (BZ)	Lagrein Rosé	5,00	10,00	20,00	28,00
Sauvignon Porphy & Kalk, Ignaz Niedrist (BZ)	Sauvignon	8,00	16,00	32,00	45,00
Gewürztraminer Joseph, J. Hofstätter (BZ)	Gewürztraminer	6,50	13,00	26,00	34,00
Chardonnay St. Valentin, Appiano (BZ)	Chardonnay	8,50	17,00	34,00	49,00
Lugana Il Gruccione, Ghiraldi (BS)	Trebbiano di Lugana	6,50	13,00	26,00	35,00
Kerner, Pacherhof (BZ)	Kerner	6,80	14,00	28,00	38,00

VIN CÖCE . Vino Rosso . Rotwein . Red Wine

Cuvée della Casa – Georgstrunk (BZ)	Schiava, Cabern.,Lagr.Merlot (1 l)	2,70	6,00	11,00	19,00
Schiava/Kalterersee „Quintessenz“ (BZ)	Vernatsch-Lagrein	7,00	14,00	28,00	40,00
Valpolicella Classico Superiore SM Valverde (VR)	Crv,Crvnn,Mln,Osl, Rnd	5,00	10,00	20,00	28,00
Lagrein Obermoser	Lagrein	5,50	11,00	22,00	30,00
Chianti Classico, Ten. Fontodi (FI)	Sangiovese	8,50	17,00	34,00	48,00
Pinot Nero Spätburgunder Malterdinger (D)	P. Nero/Blauburg.	9,50	20,00	40,00	55,00
Pinot Nero Riserva Trattmann (BZ)	P. Nero/Blauburg.	10,00	22,00	44,00	60,00
Tignanello, Tenuta Antinori (FI)	Sangiov., Cab.Sauv,Cab.Franc	35,00			

VIN DUC . Vino Passito . Süßwein . Sweet Wine from Südtirol

Passito Sissi, Merano (BZ)	Moscato/Gewürztraminer	10,00			58,00
Passito Sanct Valentin Comtess (BZ)	Gewürztr./Riesl/Sauv.	10,00			54,00

EGA DE VITA . Liquori e Grappe . Liköre und Grappa . Liqueurs and Grappa

Grappe Bonaventura Maschio:

903 Novecentotre Riserva d'Autore – Bonaventura Maschio 40% vol.	23,00
Prime Brunello di Montalcino, 2003 – Bonaventura Maschio 38% vol.	23,00
Prime Zibibbo, 2005 – Bonaventura Maschio 38% vol.	23,00
Prime Sagrantino di Montefalco, 2004 – Bonaventura Maschio 38% vol.	23,00
Prime Uve Bianca - Bonaventura Maschio 39% vol.	7,00
Prime Uve Nera - Bonaventura Maschio 38,5% vol.	7,00
Prime Uve Oro - Bonaventura Maschio 39% vol.	7,00
NOVITÀ: Liquore dal Tiramisú	5,00

Grappe Berta:

Selezione del Fondatore “Paolo Berta”, 1997 43% vol.	22,00
Bric D. Gaian Moscato d'Asti Grappa, 2007 - Berta 43% vol	15,00
Casalotta Riserva, 1982 - Berta 43% vol	15,00
Tre Soli, 2007 - Berta 43% vol	15,00

Grappe Capovilla:

Distillato Amarene e Marasche – Capovilla 41% vol	15,00
Grappa Moscato Giallo – Capovilla 41% vol	15,00

Grappe Serafino Levi:

Grappa della Botte Piccola, Invecchiata 15 anni, gran riserva	20,00
Grappa della “Donna Selvatica che scavalica le colline” del Barolo Riserva 42% vol.	12,00
Grappa della “Donna Selvatica che scavalica le colline” del Barbaresco Riserva 42% vol.	12,00
Grappa gentile alla camomilla 40% vol.	12,00
Grappa della “Donna Selvatica innamorata del Moscato d'Asti” 40% vol.	12,00

Grappe Radoar:		
Edelkastanie Castagno Grappa Chestnut – Radoar 41,5% vol.		10,00
Kerner Radoar 42% vol.		10,00
Antica Varietà di Pera 41,5% vol. – Birne Alte Sorten Schnaps Radoar 39% vol.		10,00
Pinot Bianco Invecchiato 40% vol. Weissburg. Gelagert Grappa Pinot Blanc - Roner		8,00
Pinot Nero Invecchiato 40% vol. Blauburg. Gelagert Grappa Pinot Noir - Roner		8,00
Grappa Moscato Giallo . Merano 39% vol. Goldmuskateller - Meran		7,00
Grappa Pinot Nero “Zeno” . Merano 43% vol. Blauburgunder “Zeno” . Meran		7,00
Grappa Kattiva 50% vol. – Gr. Trentina Giori		6,50
Grappa Chardonnay Barrique 40% vol. – Giori		6,50
Liquore al Fieno 32% vol. – Giori		4,50
Liquore Sanque delle Streghe 38% vol. – Giori		4,50
Grappa di Mezzanella di Recioto Amarone 50% vol. – Masi		8,00
Ambra Morbida – Roner		7,00
La Morbida (Chardonnay/Moscato) - Roner		6,50
Müller Thurgau Barrique Gold Grappa - Paolazzi		6,50
Grappa Superior Gold Barrique Grappa - Paolazzi		6,50
Moscato Giallo Goldmuskateller Grappa - A. Walcher		6,50
Traminer Aromatico Gewürztraminer Grappa - A. Walcher		6,50
St. Magdalener Barrique Grappa - A. Walcher		6,50
Chardonnay Grappa - A. Walcher		6,50
Erbe alpine “Villa Laviosa” Bergkräuterschnaps mountain herbs		6,50
Grappa al Fieno “Villa Laviosa” Heuschnaps Hay Grappa		6,50
Nosellar – Liquore di nocciole “Villa Laviosa” Haselnusslikör		4,50
Bianca “Casereccia” - Paolazzi	klarer Hausschnaps Grappa of the house	4,00

Lamponi Himbeeren Raspberries	4,00
Liquore Vodka con fico Vodka mit Feige Vodka with fig.	4,00
Pera Williams Roner Williams Birne Williams pear	4,00
Pigna di Pino Mugo Latschenkiefer pine	4,00
Cirmolo Zirbe Arolla pine	4,00
Erbe alpine Bergkräuterschnaps mountain herbs	4,00
Ruta Weinraute herb-of-grace	4,00
Liquirizia Süßholz liquorice	4,00
Genziana Enzian gentian	4,00
Cumino Kümmel caraway seeds	4,00
Ortica Brennessel stinging nettle	4,00
Ginepro Wacholder juniper	4,00
Zenzero - Limetta Ingwer - Limette Ginger - Lime	4,00
Mirtillo Rosso Preiselbeere cranberry	4,00
Mirtillo Heidelbeere blueberry	4,00
Nocciolino Haselnuss hazelnut oppure Frangelico hazelnut liqueur	4,00
Albicocca Marille apricot	4,00
Camomilla Kamille Chamomile	4,00
Mela Apfel apple	4,00
Prugna Pflaume plum	4,00
Fior di Sambuco Holunder elderflower	4,00
Miele Honig honey	4,00
Kapriol Steinhäger Treber Sambuca	4,00
Flying Hirsch (Jagermeister + Red Bull)	6,00

Whisky . Rum . Gin . Cognac

Kyoto Whisky Nero Kuro-OBI	20,00
Whisky TER Lignum – Matured in 3 sorts of wood - Forst-Roner, Alto Adige	10,00
The Macallan “Ruby”, Single Malt, Speyside 43°	35,00
The Macallan “Sienna”, Single Malt, Speyside 43°	15,00
Laphroaig 10 years, Single Malt, Islay	10,00
The Benriach, Single Malt, Heart of Speyside	10,00
Ballantines, Scotch	7,50
Johnnie Walker - Red Label, Scotch	7,50
J&B - Scotch	7,50
Jameson- Irish Whiskey	7,50
Jack Daniel's – Bourbon Whisky	7,50
Rum Zacapa 23 years	11,00
Rum Dipolomatico Reserva Exclusiva	11,00
Rum Havana Club 7 years	7,00
Rum Havana Club 3 years	6,50
Brugal - Rhum Anejo 38°	6,50
Cognac Remy Martin - V.S.O.P. Fine Champagne	9,00
Cognac Martell - V.S.	8,00
Cointreau	7,00
Vodka Smirnoff 40°	8,00
Vodka Russian 40°	8,00
Vodka Absolut 40°	8,00
Vodka delle Dolomiti 40° – Giori	8,00
Vodka Belvedere 40°	10,00

Gin 8025 – The Gin of Sofie Hut + Fever Tree Mediterranean	12,00
Gin Barmaster 42,9% - Bonaventura Maschio + Fever Tree Mediterranean	9,00
Gin Dolgin Dolomiten Dry Gin – Zu Plun 45% vol. + Fever Tree Mediterranean	12,00
Gin Mare - Spanish Mediterranean Dry Gin 42,7% vol. + Fever Tree Mediterranean	12,00
Deer Gin 46% vol. - Giori + Fever Tree Indian Tonic	10,00
The London No. 1 Blue - British Distiller's Gin 47% vol. + Fever Tree Indian Tonic	10,00
Hendrick's - Scottish Distiller's Gin 44% vol. + Fever Tree Indian Tonic	10,00
Bombay Sapphire - British London Dry Gin 40% vol. + Fever Tree Mediterranean	10,00
Gordon's - British London Dry Gin 37,2% vol. + Fever Tree Indian Tonic	9,00

DIGESTIFS . Digestivi . Digestifs . Digestives

Amaro alle 24 erbe dell' Alto Adige - Südtiroler Kräuterbitter	5,00
Montenegro - Fernet - Jägermeister – Cynar -	4,50
Ramazzotti - Alpestre - China Martini - Averna	4,50
Braulio	5,00
Amaro delle Odle – Alto Adige	5,00