






Antipasti

- Sciatt di formaggio Bio Valposchiavo con insalata e misolta** ¹⁻⁷⁻¹²  18
Sciatt aus Käse Bio Valposchiavo mit Salat und Misolta (Puschlaver Salami)
- Tartare di Manzo con burratina di bufala e granella di pistacchio** 19
Rindstartar mit Büffelmilchkäse und Pistaziencrumble
- Battuta di Salmone Norvegese con mela verde** ⁴⁻⁷ 18
Norweger Lachstartar mit grünem Apfel
- Prosciutto della Valposchiavo e melone cantalupo** 16
Puschlaver Schinken und Cantalupo-Melone
- Carpaccio di Bresaola con scaglie di grana 24 mesi e funghi porcini** ⁷ 22
Bresaola Carpaccio mit gehobeltem Grana (24 Monate gereift) und Steinpilze
- Tagliere di Salumi e Formaggi** ⁷⁻¹² 21
Bresaola, prosciutto crudo di Poschiavo, coppa, misolta (salametto) e formaggio dell'alpe
Bresaola (italienisches Rinds-Trockenfleisch)- Puschlaver Rohschinken - Coppa - Misolta (Salametti) - Alpkäse


Insalate

- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** ⁷⁻¹¹  8
- Insalata mista - Gemischter Salat** ⁷⁻¹⁰  9
- Caprese di Burrata e pomodori ramati e semi di chia** ⁷⁻¹⁰  13
Burrata-Caprese mit Tomaten und Chia-Samen
- Caesar Salad** (*pollo, insalata, parmigiano, pomodorini, mais, carote e crostini di pane*) 17
Cäsar-Salat (Huhn, Salat, Parmesan, Kirschtomaten, Mais, Karotten und Croutons)

Zuppe

- Minestrone di Verdure** - Italienische Gemüsesuppe ¹⁻⁹  10
- Zuppa d'orzo Grigionese** - Bündner Gerstensuppe ^{1-7,9} 9


Primi Piatti


- Pizzoccheri con mortadella** ¹⁻³⁻⁷  20
*Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia
accompagnati con mortadella e salame poschiavini*
Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter
serviert mit Puschlaver Mortadella und Salametti

- Tagliatelle fatte in casa con lüganega Poschiavina e funghi porcini** ¹⁻³⁻⁷ 20
Hausgemachte Teigwaren mit Puschlaver Wurst und Steinpilzen

- Spaghettoni con pomodorini, straccetti di burrata e pistacchio di Bronte** 19
Riesenspaghetti mit Cherrytomaten, Burratastreifen und Pistazien aus Bronte

- Gnocchi al Gorgonzola e speck croccante** ¹⁻³⁻⁷ 18
Gnocchi an Gorgonzolasauce und knusprigem Speck

- Capunet con misolta** ¹⁻³⁻⁷  19
*Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle
accompagnati con salame poschiavini*
Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Butter und Zwiebeln serviert mit Puschlaver Salametti und Mortadella

- Spaghetti trafileti al bronzo del "Molino di Poschiavo"** ¹  14
- ...Pomodoro - Tomaten-Sauce ⁷ 15
- ...Aglio, olio e peperoncino ⁷ 15
- ...Arrabbiata ⁷ 17
- ...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) ³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

*Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti

Carni & Pesci

- Salmone con salsa allo zafferano riso al vapore e spinaci saltati*** ¹⁻⁷ **32**
Lachs an Safransauce, gedämpfter Reis und santierter Spinat
- Cordon bleu di maiale con fonduta di formaggio, patatine fritte e verdure del giorno*** ¹⁻³⁻⁷ **29**
Schweins-Cordon bleu mit Schinken und Schmelzkäse, Pommes Frites und Tagesgemüse
- Tagliata di Manzo alla griglia con rucola e scaglie di grana 24 mesi*** ³⁻⁷ **34**
Grilliertes, tranchiertes Rindsfleisch mit Rucola und gebobeltem Grana (24 Monate gereift)
- Saltimbocca alla romana con crudo della Valposchiavo e risotto allo zafferano*** ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² **29**
Saltimbocca alla Romana mit Puschlaver Rohschinken und Safranrisotto
- Milanese di maiale XXL con patatine fritte*** **26**
Schweinsnitzel XXL mit Pommes frites