




# Antipasti

- Sciatt di formaggio Bio Valposchiavo su letto di insalata e Crudo Valposchiavo** <sup>1-7-12</sup> 19  
*Sciatt aus Käse Bio Valposchiavo auf Salatbett mit Puschlaver Rohschinken*
- Battuta di manzo al coltello con cialda di pane e Burrata** <sup>1-7</sup> 21  
*Mit dem Messer geschnittenem Rindsfleisch-Tartar, geröstetem Brot und Burrata-Käse*
- Fantasia di salumi** <sup>1-12</sup> 22  
*Prosciutto crudo di Poschiavo, capicollo di Maiale poschiavino, bresaola di Manzo, pancetta alla birra di Poschiavo*  
Puschlaver Rohschinken, Coppa, Rindsbresaola, in Puschlaver Bier mariniertes Speck
- Carpaccio di Tonno su letto d'insalata e salsa all'arancio** <sup>1-4</sup> 23  
*Thunfisch-Carpaccio auf Salatbett mit Orangensauce*

# Insalate

- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** <sup>7-10</sup>  8
- Insalata mista - Gemischter Salat** <sup>7-10</sup>  9
- Caesar Salad (pollo, insalata, parmigiano, pomodorini, carote e crostini di pane)** <sup>1-7-10</sup> 19  
*Caesar-Salat (Huhn, Salat, Parmesan, Cherrytomaten, Karotten und Brot Croutons)*

# Zuppe

<b>Minestrone di Verdure</b> - <i>Italianische Gemüsesuppe</i> <sup>1-9</sup> 	11
<b>Zuppa d'orzo Grigionese</b> - <i>Bündner Gerstensuppe</i> <sup>1-7,9</sup>	10
<b>Vellutata di Gamberi</b> - <i>Garnelensuppe</i> <sup>1-2,7</sup>	12

# Primi Piatti

<b>Pizzoccheri con mortadella</b> <sup>1-3,7</sup> 	22
<i>Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia accompagnati con mortadella</i> Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter serviert mit Puschlaver Mortadella	
<b>Gnocchi di patate fatti in casa con pesto al basilico e pomodorini cherry</b> <sup>1-3,8</sup>	22
<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto und Kirschtomaten</i>	
<b>Tagliatelle fatte in casa con lüganega Poschiavina e funghi porcini</b> <sup>1-3,7</sup>	23
<i>Hausgemachte Teigwaren mit Puschlaver Wurst und Steinpilzen</i>	
<b>Capunet con misolta</b> <sup>1-3,7</sup> 	20
<i>Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle accompagnati con salametti</i> Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Butter und Zwiebeln serviert mit Puschlaver Salametti	
<b>Spaghetti trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo"</b> <sup>1</sup>	
<i>...Pomodoro</i> - Tomaten-Sauce <sup>7</sup> 	15
<i>...Aglio, olio e peperoncino</i> <sup>7</sup>	15
<i>...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo)</i> - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) <sup>3,7-9,12</sup>	19

**\*Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

*\*Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*

# Secondi dalla Griglia

- Salmon*** *alla griglia su purea di patate e dadolata di verdure* <sup>1-4-7</sup> **36**  
*Grillierter Lachs auf Kartoffelpüree und Gemüsewürfeln*
- Cordon bleu*** *di maiale con fonduta di formaggio, patatine fritte e verdure del giorno* <sup>1-3-7</sup> **30**  
*Cordon Bleu (Schwein) mit Schinken und Schmelzkäse, Pommes Frites und Tagesgemüse*
- Saltimbocca*** *alla romana con crudo della Valposchiavo e risotto allo zafferano* <sup>1-7-9-12</sup> **32**  
*Saltimbocca alla Romana mit Puschlaver Rohschinken und Safranrisotto*
- Entrecôte*** *di manzo alla griglia con patate fritte e verdure del giorno* <sup>1-7</sup> 200g **36**  
*Grilliertes Rinds-Entrecôte mit Pommes frites und Tagesgemüsen*