

Zuppe e Insalate

Zuppe

- Minestrone di verdura**  13
Italienische Gemüsesuppe
- Zuppa d'orzo grigionese** ¹⁻⁷ 12
Bündner Gerstensuppe
- Zuppa di cipolle**  11
Zwiebelsuppe

Insalate

- Caesar Salad** ¹⁻³ 21
Pollo, insalata, parmigiano, pomodorini, carote e crostini di pane
Huhn, Salat, Parmesan, Cherrytomaten, Karotten und Brot Croutons
- Bouquet d'insalata verde** ⁷⁻¹⁰  8
Grünes Salat-Bouquet
- Insalata mista** ⁷⁻¹⁰  10
Gemischter Salat

Salse a Scelta:

- ...Salsa Italiana
- ...Salsa Francese
- ...Salsa Caesar
- ...Salsa Balsamico



Antipasti e Primi

Antipasti

- Crostone di polenta con fonduta di formaggi** ⁷ 16
Knusprige Polentascheibe mit Käsefondue
- Carpaccio di maialino agli agrumi Cottura a bassa temperatura** 18
(arancio, lime, pepe rosa, misticanza)
Carpaccio vom Spanferkel mit Zitrusaromen sous-vide gegart (Orange, Limette, Rosa Pfeffer, Blattsalatmischung)
- Vitello sottile in emulsione di tonno e capperi** ³⁻⁴ 19
Dünn geschnittenes Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Emulsion
- Fantasia di salumi** 21
Prosciutto crudo di Poschiavo, capicollo di Maiale poschiavino, bresaola di Manzo, pancetta alla birra di Poschiavo
Puschlaver Rohschinken, Coppa, Rindsbresaola, in Puschlaver Bier marinierter Speck

Primi

- Risotto cremoso ai cachi con fragranze di speck** ⁷ 20
Cremiges Kaki-Risotto mit Speckaromen
- Tagliatelle fatte in casa al tartufo nero e burro nocciola** ³⁻⁷ 23
Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel und Nussbutter
- Pizzoccheri con mortadella cotta**  22
Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia accompagnati con mortadella cotta
Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter serviert mit gekochte Mortadella
- Capunet con Misolta** ¹⁻³⁻⁷⁻¹²  21
Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle accompagnati con salametto poschiavino
Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Butter und Zwiebeln serviert mit Puschlaver Salametti

Le Nostre Paste



Tutte lostre paste sono trafilate al bronzo del “Molino di Poschiavo” ¹



Scegli la tua la tua Pasta:
Wählen Sie Ihre Pasta aus:



...Spaghetti
...Linguine (trenette)
...Rigatoni
...Penne rigate
...Fusilli



Scegli la tua Salsa:

<i>...Pomodoro</i> - Tomaten-Sauce ⁷ 	15
<i>...Aglio, olio e peperoncino</i> ⁷ 	15
<i>...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo)</i> - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) ³⁻⁷⁻⁹⁻¹²	19
<i>...Carbonara (Guanciale stagionato e nova bio Valposchiavo)</i> - (Gereifter Guanciale und Bio-Eier aus dem Valposchiavo) ¹⁻³⁻⁷	18
<i>...Arrabbiata</i> ⁷ 	17
<i>...Pesto di Basilico</i> - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl 	18

****Sempre disponibili spaghetti senza glutine***

**Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*

Secondi

- Cordon bleu di maiale con fonduta di formaggio, patatine fritte e verdure grigliate*** ¹⁻³⁻⁷ **31**
Cordon Bleu (Schwein) mit Schinken und Schmelzkäse, Pommes Frites und grilliertem Gemüse
- Orecchia d'elefante di maiale XXL servita con patatine fritte*** ¹⁻³ **29**
Paniertes Schweineschnitzel XXL, serviert mit Pommes frites
- Tagliata di manzo con "Tarož" della Valtellina*** ⁷ **36**
Rindsscheibchen, serviert mit „Tarož“ aus dem Veltlin
- Tagliata di cervo com cavolini di Bruxelles e polenta taragna*** ⁷ **35**
Hirsch-Rindsscheibchen mit Rosenkohl und Polenta Taragna

