

Insalate e More

Bouquet d'insalata verde 7-10



Grünes Salat-Bouquet

8

Insalata mista 7-10



Gemischter Salat

10

Caesar Salad 1-3

Pollo, insalata, parmigiano, pomodorini, carote e crostini di pane

Caesar Salad mit Poulet, Blattsalat, Parmesan, Cherrytomaten, Karotten und Croutons

22

"Sciatt" di formaggio Bio-Valposchiavo su letto d'insalata 1-7-8

„Sciatt“ aus Bio-Käse aus dem Valposchiavo auf Blattsalat serviert

19

Zuppa d'orzo Grigionese 1-7-9

Bündner Gerstensuppe

12



Le Nostre Paste



Tutte le nostre paste sono trafilate al bronzo del “Molino di Poschiavo”

Alle unsere Teigwaren werden aus Bronzeformen vom Molino di Poschiavo hergestellt



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



...Spaghetti
...Fusilli
...Penne rigate



Scegli la tua Salsa:

...Pomodoro - Tomaten-Sauce 7	✓	15
...Aglio, olio e peperoncino 7	✓	15
...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo)		19
...Carbonara (Guanciale stagionato e uova bio Valposchiavo) - (Gereifter Guanciale und Bio-Eier aus dem Valposchiavo)		18
...Arrabbiata 7	✓	17
...Pesto di Basilico - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl	✓	18

Pizzoccheri con mortadella cotta  **22**

Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia accompagnati con mortadella cotta
Buchweizen-Tagliatelle mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter, serviert mit Mortadella

Capunet con Misolta  **21**

Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle accompagnati con salame poschiavino
Spinat-Brot-Gnocchi mit Käse, Butter und Zwiebeln, serviert mit Puschlaver Salametti

***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 **32**

Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes frites und grilliertem Gemüse

Orecchia d'elefante di maiale XXL servita con patatine fritte ¹⁻³ **29**

Paniertes Schweineschnitzel XXL mit Pommes frites

Tagliata di manzo alle erbehte con verdure del giorno e patate saltate ⁷ **36**

Rinds-Tagliata mit Kräutern, serviert mit Tagesgemüse und Bratkartoffeln





Menu Autunnale



Carne di cervo salata e stagionata, sformatino tiepido di verza e formaggio Grottino della Valposchiavo ³⁻⁷  **23**

Gesalzenes und gereiftes Hirschfleisch, lauwarmes Wirsingflan mit Grottino-Käse aus dem Valposchiavo

Battuta di cervo con mirtillo di bosco, fichi e noci tostate ¹⁻⁸  **25**

Hirschtatar mit Waldbeidelbeeren, Feigen und gerösteten Walnüssen

Vellutata di Zucca con gocce di balsamico e semi tostati ⁷⁻¹²  **14**

Kürbiscrèmesuppe, Balsamico-Tropfen und geröstete Kerne

Gnocchi di polenta gialla con ragù di cinghiale e olive verdi ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²  **24**

Gnocchi aus gelber Polenta mit Wildschweinragout und grünen Oliven

Tagliolini con farina di castagne del Molino di Poschiavo e funghi porcini ¹⁻³⁻⁷  **25**

Tagliolini mit Kastanienmehl aus der Mühle von Poschiavo und Steinpilzen

Salmi di Cervo con cavolo rosso, frutta e castagne, accompagnati da gnocchetti al burro (Spätzli) ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²  **38**

Hirschsalmi mit Rotkohl, Früchten und Marroni, serviert mit Spätzli

Sminuzzato di Capriolo e la sua salsa (Grand Veneur) serviti con cavoli rossi, frutta e marroni, accompagnati da gnocchetti al burro (Spätzli) ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²  **36**

Rehgeschnetzeltes mit seiner Sauce (Grand-Veneur-Sauce), Rotkohl, Früchten und Marroni, serviert mit Spätzli

Crema catalana alle castagne e zucchero caramellato ³⁻⁷  **11**

Katalanische Creme mit Kastanien und karamellisiertem Zucker

Sfoglia tiepida alle mele con gelato al Roteli ¹⁻³⁻⁷ **12**

Lauwarmes Apfelblättertieg mit Roteli-Glace

Pizza

Margherita ¹⁻⁷

Pomodoro, mozzarella e origano

Tomaten, Mozzarella und Oregano

14

Prosciutto ¹⁻⁷

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Tomaten, Mozzarella und gekochter Schinken

17

Prosciutto Crudo di Poschiavo ¹⁻⁷

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Poschiavo

Tomaten, Mozzarella und Puschlaver Rohschinken

21

Valtellina ¹⁻⁷

Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini e scaglie di parmigiano

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze und gehobelter Parmesan

22

Diavola ¹⁻⁷

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

Tomaten, Mozzarella und pikanter Salami

18

Salame Dolce ¹⁻⁷

Pomodoro, mozzarella e salame

Tomaten, Mozzarella und Salami

18

Autunno ¹⁻⁴⁻⁷

Crema di zucca, mozzarella, gorgonzola, bacon croccante e rosmarino

Kürbiscreme, Mozzarella, Gorgonzola, knuspriger Speck und Rosmarin

19

La nostra Ortolana ¹⁻⁴⁻⁷

Mozzarella e Verdure miste alla griglia

Mozzarella und Gemischtes gegrilltes Gemüse

20

Gorgonzola ¹⁻⁴⁻⁷

Pomodoro, mozzarella e Gorgonzola - Tomaten, Mozzarella

Tomaten, Mozzarella und Gorgonzola

17



Dessert & Gelati Moritz

"Classico Tiramisù" servito nel bicchiere 1-7-8+9

Tiramisù im Glas serviert



11

Sorbetto all'Amaro di Poschiavo "Riserva" o al Braulio o al Limone 1-3-7-8

Cremiges Sorbet mit Amaro di Poschiavo „Riserva“, Braulio oder Zitrone

10

Coppa Danimarca 1-3-7

Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato fondente e panna montata

Vanilleglace mit warmer, flüssiger Schokoladen-Sauce und Schlagrahm

Mini Coppa Danimarca

11

8

Coppa Amaretto 1-3-7

Gelato alle nocciole con liquore all'Amaretto, biscotti croccanti e panna montata

Haselnussglace mit Amaretto-Likör, knusprigen Biscuits und Schlagrahm

Mini Coppa Amaretto

11

9

Affogato caffè all'Italiana (gelato vaniglia & espresso) 7

Eiskaffee Italienischer Art (Vanille-Glace& Espresso)



10

Torta di noci Grigionese 1-3-7-8



Bündner Nusstorte

9.5

Coppa di Gelato 1-3-7-8

Vaniglia, cioccolato, fragola, stracciatella, mocca, nocciola, limone

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Mokka, Haselnuss, Zitrone

con panna montata – mit Schlagrahm

1 pallina / Kugel

3.5

2 palline / Kugeln

5.5

3 palline / Kugeln

8

1.5