



Per intolleranze/allergie

Il nostro staff può fornirti informazioni dettagliate sugli ingredienti dei singoli piatti e sui loro metodi di preparazione.

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA e servizio.

Liebe Gäste

Bei all unseren Gerichten versteht es sich von selbst, dass wir nur frische und saisonale Zutaten verwenden.

Unsere Mitarbeiter können Ihnen detaillierte Auskunft geben über Herkunft und Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte und deren Zubereitung.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

100% VALPOSCHIAVO Ristorante PARTNER

www.valposchiavo.ch/100



RISTORANTE **LA PERLA**

La carta da la nosa val

Produsent 100% Bio

Carne *Macelleria Branchi M., Brusio*
Frugole *Piccoli Frutti di N. Paganini, Campascio*
Brasciadela *Panetteria Bordonì, Poschiavo*

Uova *Az.Agr. I Döss da Prada & Giusto Cramerì*
Farine *Campicoltura Poschiavo*
Burro e Formaggi *Alpe Pescia & Caseificio Valposchiavo*
Gemüse und Kräuter aus eigenen Hotel-Garten

Carne *Macelleria M. Branchi Brusio*
Farine *Soc. Campicoltura Poschiavo*
Burro e formaggi *Alpe Pescia & Caseificio Valposchiavo*

Farine *Campicoltura Poschiavo*
Uova *Az.Agr. I Döss da Prada & Giusto Cramerì*
Burro *Alpe Pescia & Caseificio Valposchiavo*

Carta 100% Valposchiavo

100%



Carpaccio di carne marinata alle erbe della valle
e sforzato bio, in insalata con frutti di bosco

CHF 27.50

*Carpaccio aus Bio-Rindsfleisch, mariniert
mit Kräutern und Bio Sforzato, serviert
mit Waldbeeren-Fruchtsalat*

Lasagna della tradizione
Traditionelle Lasagne

CHF 25.50

Trancio di coppa di maiale, salsa al prugnolo,
polenta frita e verdure del nostro orto
*Geschmorte Schweinscoppa an Schlehdorn-Sauce,
frittierte Polenta und Gemüse aus unserem Garten*

CHF 39.50

Resumada al vin vecc, gelato al fior di latte
della latteria e crumble di segale e noci
*Resümada: traditioneller Puschlaver Zabaione
mit Fior di Latte-Glacé und Nuss-Roggen-Crumble*

CHF 12.50