

Dessert

Semifreddo al mango, macedonia di ananas e passion fruit, biscotto al cocco <i>Mango-Halbgefrorenes, Ananas- und Passionsfrucht-Salat, Kokosbiskuit</i>	14.00
Creme brulè alla vaniglia e frutti di bosco (senza glutine) <i>Vanille-Crème brûlée und Waldbeeren (glutenfrei)</i>	12.50
Babà all'arancia servito con gelato al fior di latte e panna montata <i>Orangen-Babà, serviert mit Fior di latte-Glacé und Schlagrahm</i>	13.50
Cheesecake di ricotta bio, albicocche e biscotto alla polenta tostata <i>Cheesecake aus Bio Ricotta, Aprikosen und getoastetem Polenta-Biskuit</i>	13.00
Selezioni di formaggi <i>Kleine Käseauswahl</i>	18.50
Gelati & sorbetti Pistacchio, Cioccolato, Fior di latte, Nocciola, Fragola, Limone <i>Pistazie, Schokolade, Fior di latte, Haselnuss, Erdbeere, Zitrone</i>	3.50

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. Wir beziehen unsere Produkte so lokal wie möglich.

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.



Dai nostri orti

Insalata Verde Foglia 10.50
Grüner Blattsalat

Insalata Mista 12.50
Gemischter Salat

Scelta salse: italiana, francese, balsamico
Auswahl Salatsaucen: Italienisch, Französisch, Balsamico

Creme e zuppe

Minestra de Dumega Poschiavina 12.50
Puschlaver Gerstensuppe

Crema di pomodoro e fragole di montagna, 13.50
perle di quinoa tostata e ricotta bio al basilico
Tomaten-Erdbeercrème, geröstete Quinoa-Perlen und Bio Basilikum-Ricotta

Antipasti

Ricciola marinata al bergamotto, anguria, cetriolo 28.00
e granella di pistacchi
Marinierte Königsmakrele an Bergamotte, Wassermelone, Gurke und Pistaziengranulat

Fois gras d'anatra in torchon marinato al prugnolo, 32.00
composta di prugne e pan brioche col tuppo
In Schlehdorn marinierter Entenleber-Torchon, Zwetschgenkompott und Sizilianische Brioche Tuppo

Terrina di polpo, patate dolci, fagiolini e crema d'aglio nero, 29.00
Polpo-Terrine, Süsskartoffeln, Böhnchen und schwarze Knoblauch-Crème

Burrata, coulis di pomodoro, pomodorini arrosto 24.00
e pane croccante
Burrata, Tomatencoulis, gebackene Cherry-Tomaten und knuspriges Brot

Insalata di lingua di vitello, spuma di salsa verde, 26.00
falde di peperoni arrosto e olive taggiasche
Kalbszungen-Salat an grünem Schaum, gebackenen Peperoni-Schnitzen und Taggiasche-Oliven



Primi

Pizzoccheri della Tradizione 23.00
Traditionelle Pizzoccheri

Capunet alla Poschiavina 23.00
Puschlaver Capunet

Paccheri al ragù d'asino, crumble di pistacchi e rosmarino 26.00
Paccheri an Eselsragout, Pistazien- und Rosmarin-Crumble

Riso in cagnone mantecato al burro alla salvia 39.00
e pesce persico
Eglifilet meunière, in Salbeibutter geschwenkt, mit Riso in cagnone

Bottone di pasta fresca all'uovo e carbone vegetale, 28.00
ripieni di melanzana e ricotta bio della valle,
salsa ai pomodori e basilico
Schdwarzer Bottone-Raviolo aus frischen Eier-Teigwaren, gefüllt mit Auberginen und Bio Ricotta aus dem Tal, an Tomaten-Sauce und Basilikumr

Secondi di pesce

Trota intera alla griglia e verdure croccanti fritte 39.50
Ganze grillierte Forelle und knusprig frittierte Gemüse

Trancio di branzino arrosto, caponata di zucchine 42.00
e patate arrosto
Gebackene Seebarsch-Tranche, Zucchini-Caponata und Bratkartoffeln

Luccioperca in crosta di mais, cipolla rossa 40.00
in agrodolce, panelle di piselli e maionese di soia
alla barbabietola
Zander in Maiskruste, süss-saure rote Zwiebeln, kleinen Erbsenfladen und Randen-Soya-Mayonnaise



Secondi di carne

Petto d'anatra arrosto, salsa al pepe verde, 42.00
pommes duchesse e bietole
Gebackene Entenbrust an grüner Pfeffersauce, Pommes Duchesse und Mangold

Saltimbocca di cervo allo speck, spätzle ai mirtilli, 49.00
verdure arrosto e salsa allo sforzato
Hirsch-Saltimbocca an Speck, Heidelbeer-Spätzli, Ofengemüse und Sforzato-Sauce

Ossobuco di vitello brasato, purè di patate, 47.00
pak choi arrosto e pesteda
Geschmorter Kalbs-Ossobuco, Kartoffelstock, gebackener Pak Choi und Pesteda