

Dessert

Selezione di formaggi <i>Käseteller</i>	18.50
Cre moso al cioccolato con crumble vegano e coulis e coulis ai frutti di bosco <i>Schokoladen-"Cre moso" mit veganem Crumble und Waldbeeren-Coulis</i>	18.50
Bonet piemontese con gelato all'amaretto <i>Piemontesischer "Bonet" mit Amaretto-Eis</i>	13.50
Tartella con frutta fresca <i>Tartellette mit frischen Früchten</i>	13.50
Tiramisù	13.50
Gelati Vaniglia, cioccolato, fior di latte, pistacchio, nocciola, caffè <i>Vanille, Schokolade, Fior di Latte, Pistazien, Haselnuss, Kaffee</i>	4.00
Sorbetti Limone, frutti di bosco e fragola <i>Zitrone, Walldbeeren, Erdbeeren</i>	4.00



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.

★★★★
HOTEL **LE PRESE**
hotel-le-prese.swiss

RISTORANTE **LA PERLA**

Dai nostri orti

Insalata Verde 10.50
Grüner Blattsalat

Insalata Mista 12.50
Gemischter Salat - 5 Sorten

Salsa a scelta / Dressing- Auswahl
Italiana, Francese, Balsamico
Italienisch, Französisch, Balsamico

Creme e zuppe

Minestra da Dumega Poschiavina 13.50
Puschlaver Bio Gerstensuppe

Vellutata di carote e zenzero, crema di cocco e crostini alle erbe 13.50
Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Kokoscreme und Kräuter-Crostini

Gazpacho fresco con verdure dell'orto 14.50
Erfrischende Gazpacho-Sommersuppe mit Bio-Gemüse

Antipasti

Burrata, pappa al pomodoro e basilico 22.50
Burrata mit "Pappa al pomodoro" und Basilikum (ein toskanischer Klassiker)

Hummus di ceci con verdure marinate e terra di olive 20.50
Kichererbsen-Hummus mit mariniertem Gemüse und getrockneten Oliven

Tartar di manzo con uovo fritto 27.50
Rindstatar mit knusprigem Eigelb

Ceviche dello chef 27.50
Das Ceviche des Chef "nach Lust und Laune"

Vitello tonnato classico 26.50



Secondi di pesce

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

Trancio di salmerino, salsa zafferano, pommes nature e verdure di stagione 42.50
Seesaibling an Safransauce mit Pommes Nature und Saisongemüse

Pesce persico al burro, salvia e madorle con risotto agrumato 40.50
Eglifilets in Salbeibutter und Mandeln mit Zitrusrisotto



Primi

Pizzoccheri della Tradizione 23.50
Traditionelle Pizzoccheri

Capunet alla Poschiavina 23.50
Capunet Puschlaverart

Ravioli fatti in casa con ripieno di pesce, pomodoro e burrata 26.50
Hausgemachte Ravioli mit Fisch-Füllung, Tomaten und Burrata

Lasagna Poschiavina 27.50

Pacchero alla crema di peperone, pesto aglio orsino e sedano 24.50
Pacchero an Paprikacreme, Bärlauch-Pesto und Sellerie

Secondi di carne

Petto d'anatra con verdure Thai 43.00
Entenbrust mit Thai-Gemüse

Medaglione di vitello con salsa ai porcini e patate novelle al rosmarino 47.50
Kalbsmedaillon an Steinpilzsauce mit Rosmarinkartoffeln

Tagliata di manzo Bio VP con salsa Chimichurri e patate country 44.50
Tagliata vom Rind mit Chimi churri Sauce und Country Fries

Ossobuco Bio VP con gremolata e risotto allo zafferano 48.50
Ossobuco vom Kalb, "Gremolata" und Safranrisotto