

Dessert

Tarta tatin di Mele Golden, pasta Brisé al saraceno con gelato al Fior di Latte speziato <i>Tarte tatin aus Golden Delicious-Apfeln in Buchweizen-Mürbteig- und Fior di Latte-Eiscreme</i>	14.00
Crème Caramel Bio con cumino dei Prati e biscotti alla segale <i>Bio Crème Caramel mit Kümmel und Roggenbiskuits</i>	11.50
Bianco Mangiare alle Noci con Nocino della Valposchiavo <i>Delikatesse aus Nussmilch, (weiches Pudding) mit Nocino-Likör-Duft</i>	13.50
Millefoglie ai frutta fresca con crema alla vaniglia del Madagascar <i>Früchte-Millefeuille mit aus Madagaskar-Vanillecrème</i>	13.50
Dolce Smeralda Amarene sciropate con delicata crema di Riso, meringa ai ceci e scaglie di cioccolato <i>Dolce Smeralda, in Sirup gelegte Sauerkirschen mit delikater Reis-Crème, Kichererbsen-Meringue und Schokoladenspäne</i>	12.50
Selezioni di formaggi accompagnati da frutti, confetture e miele <i>Unsere Käseauswahl garniert mit Früchten, Konfitüre und Honig</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

Insalata di cavolo viola marinato con cous cous di saraceno, 13.50
capperi, mela verde e sesamo tostato
Marinierter Rotkohlsalat mit Buchweizen-Couscous, Kapern, grünem Apfel und gerösteten Sesamsamen

Scelta salse: italiana, francese, asiatica
Auswahl Salatsaucen: Italienisch, Französisch, Asiatisch

Creme e zuppe

Minestra da Dumega Poschiavina 12.50
Puschlaver Gerstensuppe

Zuppa del Giorno 11.50
Tagessuppe

Antipasti

Pak-Choi arrosto, con crema di pistacchi, 23.50
noci e pane al sesamo
Gebratener Pak-Choi an Pistaziencrème, mit Baumnüssen und Sesambrot

Flan di Cavolfiore con salsa al pepe verde, alga Nori 22.50
e porro croccante
Blumenkohl-Flan an grüner Pfeffersauce, Nori-Algen und knusprigem Lauch

Tavoletta di Fois Gras d'anatra «Mulard» al cacao amaro, 32.00
composta di fragole e pepe Sichuan, pan Brioche il «Tuppo»
Enten-Fois Gras «Mulard» an bitterem Kakao, Erdbeer-Kompott mit Sichuanpeffer abgeschmeckt, Pan Brioche «Tuppo»

Baccalà mantecato , foglie di bietole , terra di olive 28.50
Taggiasche e Pannelle
Kabeljau mantecato mit Mangoldblättern, Taggiasca-Olivenpulver und Kichererbsen-Fladenstreifen

Carpaccio di carne cruda marinata alle erbe della Valle 27.50
e SFORZATO Bio, fagiolini verdi, cipollotto e insalata di patate
Carpaccio aus Bio-Rindsfleisch mariniert mit Kräutern und Bio Sforzato, serviert mit Bohnen, Gemüsezwiebeln und kartoffelsalat



Primi

Pizzoccheri della Tradizione 23.00
Pizzoccheri, Hausgemachte Buchweizennudeln

Capunet alla Poschiavina 23.00
Capunet, Puschlaver Spinatspätzli

Lasagne all’Emiliana pasta all’uovo e ragù bolognese 25.50
Hausgemachte Lasagne mit Bolonaisesauce

Risotto Carnaroli alle erbe spontanee, Wagyu Beef 32.50
Bio Valposchiavo e cioccolato fondente
Carnaroli-Risotto mit Puschlaver Wildkräutern, Bio Wagyu Rindsfleisch, abgeschmeckt mit Schokolade

Ravioli di pasta fresca all’uovo, ricotta Bio, cime d’ortiche, 27.50
burro d’alpe Pescia al pepe rosso di Kampot
Hausgemachte Ravioli, mit Ricotta-Brennesselfüllung und Alpenbutter mit roten Kampot-Pfefferkörnern

Secondi di pesce

Trota intera Grigliata «Le Prese» con verdure croccanti fritte 39.50
Ganze grillierte Forelle, mit frittiertem, knusprigem Gemüse

Trancio di Ombrina «Bocca d’Oro» alle erbe mediterranee, 42.50
limone salato, patate schiacciate e verdure di stagione
Adlerfisch-Tranche an mediterranen Kräutern, Salzzitrone, gestampfte Kartoffeln und Saisongemüse

Tentacoli di Polpo Brasato, patate arrosto, 39.50
maionese all’acqua di polpo aromatizzata all’N’duja
Gebackene Tintenfisch-Tentakeln mit gebratenen Kartoffeln, dazu Tintenfisch-N’duja-Mayonnaise (N’duja: pikante Wurst aus Kalabrien)



Secondi di carne

Coscia d'anatra Confit, purea di sedano rapa, 39.50
macedonia di patate, arance e prugne
Entenschenkel-Confit, Knollensellerie-Pürée mit Kartoffelwürfel an Orangen-Zwetschgensauce

Guancia di Vitello stracotta alla birra e mele, 46.50
polenta «Taragna» sferzata di burro d'alpe Pescia e salvia
In Puschlaverbier Äpfeln geschmorte Kalbsbäggli, Polenta Taragna an Alpe Pescia-Butter und Salbei

Lombo di agnello arrosto, con carciofo ripieno surprise 44.50
e salsa ai grani di senape Gialle
Lammrücken gebraten mit gefülltem Artischockenherz (Surprise) und Gelbsenfkörnern-Sauce