

Dessert

Selezione di formaggi del territorio accompagnati da pane alla frutta, mostarda, miele, giardiniera di verdure
*Auswahl an regionalen Käsesorten, mit Früchtebrot garniert
Senfrüchte, Honig, süss-saurem Gemüse* 18.50

Pera Confit al rosmarino, cioccolato bianco e noci pecan, pompelmo rosa, gelato al pepe rosa e salsa cioccolato
Konfierte Birne mit Rosmarin, weisser Schokolade, Pekannüsse, rosa Grapefruit, Pfeffer-Glacé und Schokoladesauce 13.50

Babà con crema pasticcera agli agrumi e fragole
Babà mit Zitrusfrüchte-Crème und Erdbeeren 13.50

Tiramisù al pistacchio
Pistazien-Tiramisù 12.50

Mousse al cioccolato, crumble alle noci, lamponi e caramello salato
Mousse au Chocolat, Streuseln, Himbeeren und gesalzenes Karamell 12.50

Gelati
Vaniglia, cioccolato, fior di latte, pistacchio, nocciola, caffè
Vanille, Schokolade, Fior di Latte, Pistazien, Haselnuss, Kaffee 4.00

Sorbetti
Limone, frutti di bosco e fragola
Zitrone, Walldbeeren, Erdbeeren 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 gemischter Blattsalat

Insalata Mista 12.50
Gemischter Salat, Blattsalat, Karotten, Tomaten, rote Zwiebeln, Kohl

Insalata Nizzarda: foglia, uova, acciughe, patate, fagiolini, olive e dragoncello 18.50
Salade Niçoise: Blattsalat, Eier, Sardellen, Kartoffeln, grüne Bohnen, Oliven und Estragon

Salsa a scelta / Dressing- Auswahl
Italiana, Francese, Asiatica: (salsa di soia, olio e semi di sesamo, aceto di riso, miele)
Italienisch, Französisch, Asiatisch: Sojasauce, Sesamöl und körner, Reissessig, Honig

Creme e zuppe

Minestra da Dumega Poschiavina 13.50
Gerstensuppe nach Puschlaver Art

Crema di Verdure Verdi con Curry e Bio Ricotta 13.50
Grüne Gemüsecreme, mit Curry und Bio Ricotta

Antipasti

Asparagi alla Bismarck, uovo poché 63°C, spuma di parmigiano e insalatina d'asparago fresco 22.50
Spargeln à la Bismarck, pochiertes Ei bei 63 °C, Parmesanschaum und roher Spargelsalat

Carne Salada di manzo Bio allo Sforzato, crema di fagioli (borlotti) cipolla agrodolce formaggio d'alpe e citronette al prezzemolo e timo 23.50
In Bio-Rotwein mariniertes Rindstrockenfleisch, Borlotti-Bohnencreme, süß-saure Zwiebeln Alpkäse und Petersilien -Thymian-Zitronensauce

Vitello Tonnato, tonno e la sua spuma, limone candito e polvere di capperi 26.50
Vitello Tonnato, Thunfisch, Thunfisch-Mousse, kandierte Zitrone und Kapernpulver

Calamaro ripieno alla mediterranea, peperonata e la sua crema, quinoa e terre d'olive 26.50
Gefüllte Calamares Mediterranerart, Peperonata und Peperonata-Crème, Quinoa und Olivenpulver

Tartare di trota, avocado, salsa al rafano, semi di senape marinati e misticanza 24.50
Forellen-Tartar, Avocado, Meerrettich-Sauce, marinierte Senfkörner

Bruschetta di pan brioches croccante, alici marine e salsa verde, crema di mozzarella e pomodorini Confit 19.50
Knusprige Brioche-Bruschetta mit marinierten Sardellen, grüner Sauce, Mozzarella-Crème und Tomaten-Confit

Scaloppa di Foie Gras scottato, pan brioches, pesche in doppia consistenza, Chutney al cardamomo e riduzione al porto con nocciole tostate 30.50
Foie Gras-Scheibe gebraten, Brioches Brot, Pfirsich-Variationen, Kardamom-Chutney, Portwein-Reduktion und geröstete Haselnüsse

Primi

Pizzoccheri della Tradizione 23.50
Traditionelle Pizzoccheri

Capunet alla Poschiavina 23.00
Capunet Puschlaverart

Riso e Persico al burro e salvia 28.50
Eglifilets mit Risotto, Alpbutter und Salbei

Agnolotti ripieni di ricotta alle erbe spontanee e agrumi, noci, gamberi e la loro Bisque 27.50
Agnolotti (Ravioli) mit Ricotta-Wildkräutern-Füllung, Zitrusfrüchten, Walnüssen, Garnelen und ihre Bisque

Tagliatelle al sugo di stambecco, pecorino, cipollotto e cacao 28.00
Tagliatelle mit Steinbock-Sauce, Pecorino, Frühlingzwiebeln und Kakao

Gnocchi alle ortiche, ragù bianco d'agnello, cavolfiore arrosto e limone 27.50
Brennesseln-Gnocchi an fein gehacktem Lammragout, geröstetem Blumenkohl und Zitronen

Secondi di pesce

Trota intera grigliata le Prese Style, con verdure croccanti 39.50
Grillierte ganze Forelle Le Prese Style, mit knackigem Gemüse (frittiert)

Filetto di salmerino copertura di mandorle e paprika affumicata, gazpacho verde e verdure croccanti 42.00
Saibling-Filet mit Mandeln und geräuchertem Paprika, grüner Gazpacho und Saisongemüse

Rana pescatrice in pancetta, carciofi croccanti, crocchette di patate, crema di piselli ai profumi di menta e mela verde 44.00
Seeteufel mit Pancetta, Artischocken, Kartoffelkroketten und Erbsencreme mit Minze und grünem Apfel

Ricciola di Fondale con vongole, Pak Choi, shiitake e fagiolini, emulsione al curry e olio al cipollotto 43.50
Königsmakele mit Vongole, Pak Choi, Shiitake-Pilzen und grünen Bohnen, Curry-Emulsion und Frühlingzwiebeln



Secondi di carne

Guancia di vitellone, patate alla senape con involtini di verza e liquirizia 43.00
Rindsbäggli, Senfkartoffeln, Wirzrouladen und Lakritze

Pancia di maiale, scalogno Confit, spinaci, mele e patate pavé 36.50
Schweinebauch, Schalotten-Confit, Spinat und Pommes Pavé

Petto d'anatra, cavolo, variazioni di topinambur indivia brasata e salsa all'arancia 38.50
Entenbrust, Topinambur-Variationen, Kohl und geschmorter Endivie mit Orangensauce