Dolci/Desserts

Tortino al cioccolato rosa Ruby Rubina 15.00
con gelato agli anacardi e salsa al caramello
Rosa Schokoladensoufflè Ruby Rubina
mit Cashew-Gelato un Karamellsauce

Zabaione tiepido e croccante al Campà 14.00
con tartar di fragole
Lauwarmes und knuspriges Zabaione an Campà-Wein
mit Erdbeer-Tartar

Cannolo poschiavino con ricotta BIO 100% 13.50
e Namelaka al cioccolato e pistacchio
Puschlaver «Cannolo» gefüllt mit Ricotta BIO 100%
an weisse Schokolade Namelaka und Pistazien

Sorbetti/Sorbet

Sorbetto all'amaro di Poschiavo riserva 13.50
con crumble alla bisciöla
Sorbet mit Amaro di Poschiavo Riserva und Bisciöla Crumble

Affogato al caffe 12.00

Gelati 3.50 porzione
Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Moka,
Lampone, Mango, Limone, Fragola
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Moka,
Mango, Zitrone, Erdbeeren, Himbeeren

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.

Bei Intoleranzen/Allergien
Über die Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte und deren Zubereitung, können Ihnen unsere Mitarbeiter detaillierte Auskunft geben.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

★★★★ HOTEL LE PRESE

hotel-le-prese.swiss

RISTORANTE LA PERLA

Dall'orto

Insalata verde 10.50
Grüner gemischter Blattsalat

Insalata mista 12.50
Knackiger gemischter Salat

Scegli la tua salsa: italiana, francese, balsamico
Dressing-Auswahl: Italienisch, Französisch, Balsamico

Creme e zuppe

Zuppa di cipolle BIO con brasciadela gratinata 12.50
Bio Zwiebelsuppe mit gratinierter Brasciadela

Crema d'asparagi verdi con uovo di quaglia 13.50
Grüne Spargelcrème mit Wachtelei

Antipasti

Gnocco fritto di saraceno con caprino marinato agli asparagi verdi e rabarbaro 100% 19.00
Knuspriger Buchweizentasche mit mariniertem Ziegenkäse, grünen Spargeln und Rhabarber

Ceviche di salmerino, tequila, lime, coriandolo e crema di avocado 24.00
Ceviche aus Seesaibling mit Tequila und Limetten, Koriander und Guacamole-Crème

Insalata tiepida di coniglio candito con maionese al basilico, albicocche secche e noci carammellate 100% 26.00
Lauwarme kandierter Kaninchensalat mit Basilikum-Maionnaise, getrocknete Aprickosen un Karamellisierte Walnüsse

Carne salada poschiavina con rucola, funghi porcini, formaggio e pesteda 100% 25.00
Puschlaver Rindsfleisch-Tartar mit Rucola, Steinpilze, Käse und Pesteda

Tris dei nostri laghi

Tris dei nostri laghi 29.50
Trio aus Schweizern Seen

- Filetto di salmerino marinato al cavolo nero
  In Schwarzkohl mariniertes Saiblingfilet
- Carpione di trota con giardiniera di verdura agrodolce
  Carpione-Forelle an eingelegtem süss-sauerem Gemüse
- Fish & Chips di persico con salsa verde
  Fish & Chips von Eglifilets mit grüner Sauce

Le Prese Spezial

Pizzoccheri con salamella poschiavina e pesteda 100% 22.50
Veltliner Pizzoccheri mit Puschlaver Aufschnitt und Pesteda

Ternette del molino di Poschiavo con fiori spontanei e vongole 25.50
Ternetta vom Molino di Poschiavo mit wilden Primeln und Vongole Muscheln

Cappelletti al salmerino con guancia di lucioperca, datterini e dragoncello 27.50
Hausgemachte Cappelletti mit Saiblingfüllung, Zanderwange, Datteltomaten und Estragon

Risotto aglio olio prezzemolo e pepperoncino 24.00
Risotto Aglio – Olio, Petersilie und Peperoncino

Secondi - pesce

Filetto di salmerino al cartoccio con patate novelle e spinaci 28.50
In Folie gebackenes Saiblingfilet mit Frülingskartoffeln und Spinat

Trota intera alla griglia con verdure croccanti 34.50
Gegrillte Forelle mit knackige Gemüse

Surf & Turf di black cod e costina di maiale, tartufo nero e carote al rosmarino 44.50
Surf & Turf: Black Cod und Schweinerippchen, schwarze Trüffel und Rosmarin-Karotten

Secondi - carne

Filetto di cavallo con raviolo ai funghi porcini salsa allo sforzato Anfore Bio Marcel Zanolari, scaglie di fegato d'anatra e insalata di spinaci novelli 48.00
Pferdefilet mit Steinpilz-Raviolo an Sforzato «Anfore Bio Marcel Zanolari» Sauce Entenleber und Babyspinat-Salat

Agnello da latte e carciofi al Lavecc 39.00
Milch-Lamm und Artischocken vom Speckstein topf «Lavecc»

Medaglioni di vitello alla griglia con crema al basilico e tagliolini poschiavini al burro e salvia 100% 45.00
Grillierte Kalbsmedaillons an Basilikumcrème und Puschlaver Tagliolini mit Salbeibutter

Duo di scaloppe di fegato d'anatra e petto in tartar, con guazzetto di fave, mango e lenticchie Beluga, aceto balsamico 42.50
Duo von gebratener Entenleber und Entenbrusttartare mit Puffbohnen, Mango, Belugalinsen und Balsamico