

Albergo Ristorante Pizzeria

"Menu stagionale dello Chef" **"Saisonales Menü des Chefs"**

Amuse-bouche

Ceviche di ricciola

Purea di patate dolci, latte di tigre al lime, purea di peperoncino, cipolle rosse, coriandolo e peperoncino

Bernsteinmakrele Ceviche

Süsskartoffelpuree, Limetten-Tigermilch, Chili-Püree, rote Zwiebeln, Koriander und Chili

Filetto di manzo 180 gr (AR)*

Patate stile Anna, spinaci novelli saltati al burro. Salsa ai porcini

Rindsfilet 180 gr (AR)

Anna-Kartoffeln, in Butter sautiertem Blattspinat. Steinpilzesauce

Tartellette al rabarbaro confit e vaniglia

Tartelettes von confiertem Rhabarber und Bourbon-Vanille

Antipasti - Vorspeisen

	1/2	1
Ceviche di ricciola <i>Purea di patate dolci, latte di tigre al lime, purea di peperoncino, cipolle rosse, coriandolo e peperoncino / 4, 2</i>	24	34
Bernsteinmakrele Ceviche <i>Süsskartoffelpuree, Limetten-Tigermilch, Chili-Püree, rote Zwiebeln, Koriander und Chili</i>		
Carpaccio di manzo <i>Crema di Parmigiano Reggiano, funghi sott'aceto e rucola fresca / 1, 7, 8, 12</i>	28	34
Rindercarpaccio <i>Rindscarpaccio mit einer zarten Parmesancreme, eingelegten Pilzen und frischem Rucola</i>		
Tartar di manzo 210 g <i>Chips di nori in tempura, chips di Parmigiano e chips di patate. / 4, 6, 7</i>	30	38
Rindertatar 210 g <i>Tempura-Nori-Chips, Parmesanchips und Kartoffelchips.</i>		
Tagliere di salumi della Mesolcina <i>Prosciutto crudo, carne secca, salame e mortadella. Sottaceti / 12</i>	19	26
Bündner Charcuterieplatte aus dem Misoxtal <i>Rohschinken, Trockenfleisch, Salami und Mortadella. Eingelegtes Gemüse</i>		
Focaccia calda al rosmarino <i>Warme Rosmarin-Focaccia</i>		8

Insalate - Salat

Insalata stagionale dello Chef <i>Saisonaler Salat nach Art des Küchenchefs</i>	11	15
Insalata verde <i>Grüner Salat</i>		9
Burrata <i>su carpaccio di pomodori, rucola fresca, pinoli tostati e pesto di basilico / 7, 8</i>		17
Burrata <i>auf feinem Tomatencarpaccio, frischem Rucola, gerösteten Pinienkernen und hausgemachtem Basilikumpesto</i>		
Gazpacho di pomodori cuore di bue <i>Gamberi delicatamente cotti con misticanza di erbe aromatiche / 2</i>		23
Gazpacho aus Ochsenherztomaten <i>Zart gegarte Garnelen mit einer Mischung aus aromatischen Kräutern</i>		

Primi piatti - Erste Gänge

Spaghetti alla chitarra	
Bolognese / 1, 3, 9	24
Carbonara / 1, 3, 7	26
Alle vongole / Venusmuscheln / 1, 14	32
Agljo, olio e peperoncino / Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino / 1	21
Pappardelle	28
Ragù di cinghiale / 1, 3, 9	
Pappardelle mit Wildschweinragout	
Gnocchi di patate fatti in casa	19
Gorgonzola / Gorgonzola / 1, 3, 7	18
Pomodoro / Tomatensauce / 1, 3	18
Bolognese / Bolognese / 1, 3, 9	19
Trofie liguri	23
Pesto di pistacchio, bocconcini di bufala e datterini gialli e rossi / 1, 7, 8	
Ligurische Trofie	
Pistazienpesto, Büffelmozzarella-Bällchen e Datteltomaten	

Menu bambini - Kindermenü

Chicken nuggets fatti in casa	17
Patate fritte o crudité di peperoni, carote e cetriolo / 1, 3	
Hausgemachte Chicken Nuggets	
Pommes frites oder Rohkost aus Paprika, Karotten und Gurken	
Penne	14
al pomodoro / 1	
Penne mit Tomatensauce	
Margherita	12
Formato baby a forma di coniglio, 1, 7	
Margherita	
Baby-Format in Hasenform	

I piatti principali - Die Hauptgerichte

CARNE

Filetto di manzo 180 gr (AR)	48
<i>Patate stile Anna, spinaci novelli saltati al burro. Salsa ai porcini / 7</i>	
Rindsfilet 180 gr (AR)	
<i>Anna-Kartoffeln, sautiertem Blattspinat in Butter. Steinpilze Sauce</i>	
Cordon Bleu (CH)	40
<i>Fontina e pancetta Piana (Boldini) e marmellata ai frutti di bosco</i>	
<i>Patate fritte. Verdura di stagione al vapore / 1, 3, 7</i>	
Cordon Bleu (CH)	
<i>Fontina und Pancetta Piana (Boldini) e Waldfruchtarmelade</i>	
<i>Pommes frites, gedämpftes Saisongemüse</i>	
Butter Chicken (Murgh Makhani)	32
<i>Riso basmati, raita e pane Naan / 1, 7</i>	
Butter Chicken (Murgh Makhani)	
<i>Basmatireis, Raita und Naan Brot</i>	
Roast beef	30
<i>Salsa tartare / Tartaresauce / 3</i>	
<i>Patate fritte / Pommes frites</i>	

Signature Grill

*Filetto di manzo 180g	42
Rindsfilet 180g / 1	
*Tagliata di manzo 200g	40
Rindfleisch-Tagliata 200 g / 1	
*Entrecôte di manzo	36
Gegrilltes Rinds-Entrecôte / 1	
*Tomahawk 2 p. ca. 800g – 1.2kg / 1	100g – 13
*T-Bone-Steak 2 p. ca. 800g – 1.2kg / 1	100g – 12

***Contorni a scelta:**

- Patate country fritte
- Patate novelle profumate alle erbe aromatiche
- Verdura di stagione al vapore
- Tempura di cavolfiori
- Riso venere

***Salsa a scelta:**

- Chimichurri
- Yuzu beurre blanc / 7
- Café de Paris / 7
- Béarnaise / 3,7
- Salsa ai funghi / 7

Beilagen nach Wahl:

- Country-Pommes
- Geröstete Bratkartoffeln mit aromatischen Kräutern
- Gedünstetes Saisongemüse
- Knusprige Blumenkohl-Tempura
- Schwarzer Venere-Reis

Saucen nach Wahl:

- Chimichurri
- Yuzu-Beurre-Blanc
- Café de Paris
- Béarnaise
- Pilzsauce

PESCE

Ricciola 36
Frutti di mare, beurre blanc allo yuzu. Patata stile Anna croccante. Carote / 2, 4, 7

Bernsteinmakrele
Meeresfrüchte, Yuzu-Beurre-Blanc, knuspriges Kartoffeltörtchen nach Art „Anna“, Karotten

Scrigno di cozze 32
Racchiuse in impasto di pizza croccante. Salsa verde aromatica e aioli / 1, 3, 14

Muschel-Schatzkästchen
Miesmuscheln in knusprigem Pizzateig gebacken. Aromatische grüne Sauce und Aioli

Tentacoli di polipo grigliati 36
Salsa teriyaki. Insalata tiepida di finocchio e wakame. Riso venere / 6, 14

Gegrillte Oktopus-Tentakel
Teriyaki-Sauce, lauwarmer Fenchel- und Wakame-Salat, schwarzer Venere-Reis

Mare e verdura in tempura / 1, 2, 6 39
Meer und Gemüse in Tempura

A seconda del pescato, selezione di pesce fresco dello chef
In crosta di sale (su richiesta) oppure alla griglia

Branzino
Gamberoni
Sogliola

Prezzo
su richiesta

Pizza

Marinara	13
<i>Pomodoro, aglio, origano / 1</i>	
<i>Tomaten, Knoblauch, Oregano</i>	
Margherita	14
<i>Pomodoro, mozzarella / 1, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella</i>	
Napoli	17
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive / 1, 7, 4</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven</i>	
Prosciutto	17
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / 1, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	
Prosciutto e funghi	18
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi / 1, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	
Gorgonzola	17
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola / 1, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola</i>	
Trump	17
<i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte / 1, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Pommes frites</i>	
Tonno e cipolle	18
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle / 1, 4, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	
Diavola	18
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante / 1, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami</i>	
Prosciutto crudo	21
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo / 1, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, roher Schinken</i>	
Frutti di mare	26
<i>Pomodoro, frutti di mare, olive / 1, 7, 14</i>	
<i>Tomaten, Meeresfrüchte, Oliven</i>	
Santana	18
<i>Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola / 1, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola</i>	
Monte Laura	23
<i>Mozzarella, pancetta, gorgonzola, noci, miele / 1, 7, 8</i>	
<i>Mozzarella, Pancetta, Gorgonzola, Walnüsse, Honig</i>	
Mesolcina	26
<i>Pomodoro, mozzarella, speck, porcini, rucola / 1, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Steinpilze, Rucola</i>	
Nostrana di Roveredo	23
<i>Pomodoro, mozzarella, pesto di basilico al pistacchio, datterini gialli e rossi, burrata / 1, 7, 8</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pistazienpesto, gelbe und rote Datteltomaten, Burrata</i>	

Maialina della Valle	24
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, pancetta / 1, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Wurst, Pancetta</i>	
Sharon's	24
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, burrata / 1, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen, Burrata</i>	
Ponte Vecchio	24
<i>Pomodoro, mozzarella, salame dolce, peperoni, olive / 1, 7</i>	
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Paprika, Oliven</i>	
Moesa Volley	21
<i>Base carbone, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico / 1, 7</i>	
<i>Kohleteig, Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum.</i>	
Augio	23
<i>Mozzarella, porcini, pancetta, cipolle / 1, 7</i>	
<i>Mozzarella, Steinpilze, Pancetta, Zwiebeln</i>	
San Bernardino	26
<i>Mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana / 1, 7</i>	
<i>Mozzarella, Rinder-Carpaccio, Rucola, Parmesan</i>	
Pizza Mortazza	26
<i>Mozzarella, mortadella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio / 1, 7, 8</i>	
<i>Mozzarella, Mortadella, Pistazienpesto, Pistazienkrokant</i>	
Calzone	19
<i>Mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, uovo / 1, 3, 7</i>	
<i>Mozzarella, Tomaten, Schinken, Champignons, Ei</i>	
Quattro Formaggi	18
<i>Mozzarella, Emmentaler, gorgonzola, Panna / 1, 7</i>	
<i>Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Rahm</i>	
Quattro Stagioni	18
<i>Mozzarella, Pomodoro, prosciutto cotto, funghi, carciofi / 1, 7</i>	
<i>Mozzarella, Tomaten, Schinken, Pilze, Artischocken</i>	
Vegetariana	18
<i>Mozzarella, Pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni / 1, 7</i>	
<i>Mozzarella, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Paprika</i>	
Specialità / Spezialität	
<i>Impasto senza glutine / Glutenfreier Teig</i>	2
<i>Impasto al carbone / Kohlteig</i>	2
<i>Mozzarella senza lattosio / Laktosefreie Mozzarella</i>	2

Formaggi e dolci golosità – Käse und süsse Leckerbissen

<i>Piccola degustazione di formaggi</i> <i>Chutney del giorno / 7</i> <i>Kleine Käsedegustation</i> <i>Tages Chutney</i>	16
<i>Trio di mango</i> <i>Crème brûlée, sorbetto e ragù / 3, 7</i> <i>Mango-Trio</i> <i>Crème brûlée, Sorbet und Ragout</i>	14
<i>Brownie al caramello salato</i> <i>Gelato Caramelita / 1, 3, 7, 8</i> <i>Salzkaramell-Brownie</i> <i>Caramelita-Eis</i>	13
<i>Tartellette al rabarbaro confit e vaniglia</i> <i>Tartelettes von confiertem Rhabarber und Bourbon-Vanille / 1, 3, 7</i>	11

Piccolo glossario gastronomico

Latte di tigre: Marinatura agrumata utilizzata nel ceviche, a base di succo di lime, cipolla, peperoncino e succo di pesce. Dal sapore acidulo, aromatico e leggermente piccante, esalta la freschezza del pesce crudo.

Taco croccante di alga nori: Taco realizzato con alga nori fritta, servito come antipasto o finger food.

Ponzu: Salsa giapponese a base di soia e agrumi, dal sapore acidulo, leggermente dolce e umami.

Ceviche: Piatto tipico della cucina latino-americana a base di pesce crudo marinato in succo di agrumi, accompagnato da cipolla, peperoncino e erbe aromatiche. Fresco, acidulo e leggermente piccante.

Kimchi: Preparazione tradizionale coreana a base di verdure fermentate, solitamente cavolo o daikon, aromatizzate con peperoncino, aglio e spezie. Dal sapore piccante, acidulo e umami.

Daikon: Radice di ravanello giapponese bianco, lunga e croccante, dal sapore delicato e leggermente dolce.

Agnolotti: Pasta ripiena tipica piemontese, generalmente fatta a mano e chiusa a mezzaluna, farcita con carne.

Stile Anna (Pommes Anna): Preparazione a base di patate sottilmente affettate, sovrapposte a strati e cotte al forno con burro fuso fino a ottenere una consistenza croccante all'esterno e morbida all'interno.

Teriyakii: Salsa tipica della cucina giapponese, a base di soia, mirin e zucchero, utilizzata per marinare o glassare carne, pesce o verdure. Conferisce ai piatti un sapore dolce, salato e lucido, con aroma intenso e leggermente caramellato.

Wakame: Alga marina commestibile tipica della cucina giapponese, dal sapore delicato e leggermente iodato. Utilizzata in insalate, zuppe o piatti di mare, apporta freschezza, colore e una nota croccante ai piatti.

Chutney: Preparazione a base di frutta, verdura, spezie e aromi. Dal sapore dolce, acidulo e speziato, accompagna e valorizza carni, pesce, formaggi o antipasti.

Raita: La raita è una salsa fredda tipica della cucina indiana, a base di yogurt (tradizionalmente dahi) arricchito con verdure fresche, erbe aromatiche e spezie.

Beurre blanc: Salsa francese al burro e vino bianco

Wakame: Alga marina giapponese

Amouse bouche: Piccolo assaggio di benvenuto dallo chef

Confit: Ingrediente cotto lentamente nello zucchero

LISTA ALLERGENI

Informazioni per i nostri ospiti

Per garantire la massima trasparenza e sicurezza alimentare, riportiamo di seguito la legenda ufficiale degli allergeni presenti nei nostri piatti.

Numero	Allergene
1	Glutine
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce
5	Arachidi
6	Soia
7	Latte / Lattosio
8	Frutta a guscio
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Solfiti
13	Lupini
14	Molluschi

Per esigenze alimentari specifiche o intolleranze, il nostro staff sarà lieto di assistervi.

