



ANTIPASTI

- Carpaccio di manzo taglio fine** salsa al tuorlo d'uovo e tartufo nero 150 gr. 22.00
Rindscarpaccio fein geschnitten, Eigelb- und schwarze Trüffelsauce
Finely sliced beef carpaccio, egg yolk and black truffle sauce
- Tartara di tonno rosso, zuppetta di arance e insalata di finocchi** 150 gr 23.00
Roter Thun Tartar, Orangensuppe und Fenchelsalat
Bluefin tuna tartare, orange soup and fennel salad
- Burrata su waffel al saraceno, funghi trifolati e spinaci freschi** 100 gr. 23.00
Burrata auf Buchweizenwaffeln, sautierten Pilzen und frischem Spinat
Burrata on buckwheat waffles, sautéed mushrooms and fresh spinach
- Panino Maloja Kulm con maiale BBQ** 15.00
Maloja Kulm Sandwich mit BBQ Schweinefleisch
Maloja Kulm sandwich with BBQ pork

I PRIMI

-  **Classica parmigiana di melanzane fatta in casa** 22.00
Klassischer hausgemachter Auberginenauflauf
Classic homemade aubergine bake
- "Pizzoccheri alla casalinga" con piccolo affettato** 24.00
Pizzoccheri Hausfrauenart mit kleinem Aufschnitt
Pizzoccheri housewife style with small cold cuts
-  **Tagliatelle ai pomodori fondenti, crema di parmigiano** 24.00
Tagliatelle mit geschmorten Tomaten und Parmigiano Creme
Tagliatelle with braised tomatoes and parmigiano cream
- Ravioli ripieni di patate e tartufo, zabaione salato e foie gras** 27.00
Mit Kartoffeln und Trüffeln gefüllte Ravioli, gesalzene Zabaione und rohe Entenleber
Ravioli stuffed with potatoes and truffles, salted zabaione and foie gras
- Consommé chiaro, midollo e coda di bue** 12.00
Klare Brühe, Mark und Ochenschwanz
Clear consommé, marrow and oxtail
- Zuppa d'orzo** 12.00
Gerstensuppe
barley soup

I SECONDI

LE CARNI...

Brasato di cervo alla gremolata 38.00

risotto allo zafferano e cavolo riccio scottato

Geschmortes Hirsch mit Gremolata, Safran Risotto und sautiertem Grünkohl

Braised venison with gremolata, saffron risotto and sauteed kale

Costine di maiale marinate alla BBQ patate country e verdure alla mediterranea 30.00

BBQ marinierte Schweinsrippchen Country Kartoffeln und mediterranes Gemüse

BBQ marinated pork ribs country potatoes and Mediterranean vegetables

INSALATE



Variazione d'insalate verdi invernali 8.00

Grüne winterliche Salatvariationen

Green winter salad variations



Composizione d'insalate e verdure crude di stagione 10.00

Komposition von Salaten und rohem Saisongemüse

Composition of salads and raw season vegetables



Insalata di carciofi freschi, scaglie di parmigiano e salsa balsamico 15.00

Frischer Artischockensalat, Parmesanflocken und Balsamico-Sauce

Fresh artichoke salad, parmesan flakes and balsamic sauce

DESSERT

Frittelle di mela, salsa alla vaniglia e gelato alla cannella 11.00

Apfelküchlein, Vanillesauce und Zimteis

Apple fritters, vanilla sauce and cinnamon ice cream

Mousse al cioccolato fondente, panna doppia e mandarino 12.00

Dunkle Schokoladenmousse, Doppelrahm und Mandarine

Dark chocolate mousse, double cream and mandarin

Parfait allo zabaione con dadolata di frutti freschi 12.00

Zabaione Parfait mit frischen Früchten

Zabaione parfait with fresh fruits