

Le proposte dello Chef

Zuppa d'orzo grigionese Fr. 13,00
Graubündner Gerstensuppe

Insalata di formentino con formaggio fresco
di capra, pere, gherigli di noci e vinaigrette
al miele Fr. 18,50
*Feldsalat mit frischem Ziegenkäse, Birne, Walnüsse
und Honig-Vinaigrette*

Plin piemontesi, crema di castelmagno
e nocciole Fr. 19,00
*Ravioli aus dem Piemont auf Castelmagno Käse
und Haselnüsse*

Taglierini all'uovo con dadolata di pesce spada,
uva passa e pinoli Fr. 20,00
*Eiernudeln mit gewürfeltem Schwertfisch,
Rosinen und Pinienkerne*

Risotto alla rapa rossa, stracciatella di burrata
e tartare di scampi Fr. 22,00
Rote Beete- Risotto mit Burrata und Scampi Tartar

Pancia di maialino da latte Fr. 34,00
(cottura a bassa temperatura 12 ore), crema di scorzonera,
pak choi e arancia caramellata
*Spanferkelbauch mit niedriger temperatur gekocht (12 st.),
Schwarzwurzelcreme, Pak Choi Gemüse
und caramellisierte Orange*

Filetto di ombrina arrostita su timballo di patate,
guazzetto di vongole e salicornia Fr. 34,00
*Schattenfischfilet gebraten auf Kartoffeltörtchen,
Miesmuschelsud und Salzkraut*

Panna cotta alla vaniglia, coulis al frutto
della passione e crumble al cacao Fr. 9,50
*Vanille- Panna Cotta, Passionsfruchtsauce
und Cacao Crumble*

