INSALATE ZUPPE E ANTIPASTI

Insalata verde. Variazione di insalate di stagione

12chf.

Insalata mista. Variazione di insalate e verdure crude di stagione

15chf

Insalata di verza con pere, uvetta e pinoli e melograno

20 chf

Crema di zucca, mandorle tostate

16chf.

Zuppa d'orzo grigionese

16chf.

Tagliere di salumi e formaggi Bregagliotti

26chf normale ./ 20chf piccolo

Tartare di manzo, salsa alla senape e miele, pane croccante

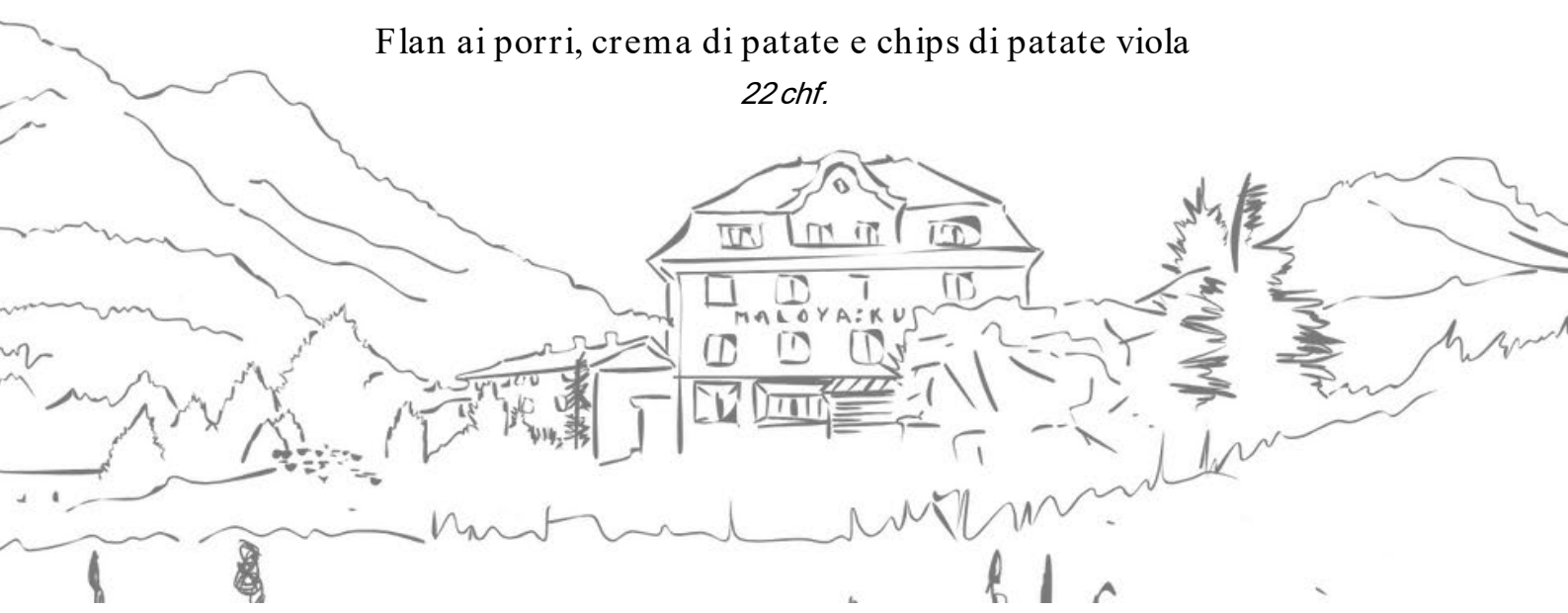
130 gr 30chf. / 90 gr 24chf

Ovetto in camicia, crema di castagne, formaggio di capra e spinaci

22 chf.

Flan ai porri, crema di patate e chips di patate viola

22 chf.



PRIMI PIATTI E PORTATE PRINCIPALI

Tagliatelle al fondo di selvaggina, capriolo scottato e finferli
32chf.

Gnocchetti di patate e castagne al burro e salvia con fonduta di formaggio Bregaglia e guanciale croccante
26chf. normale / 20chf piccolo

Pizzoccheri Valtellinesi
26chf. normale / 20chf piccolo

Sminuzzato di vitello alla Zurighese con rosti di patate
52chf. normale / 44chf piccolo

Capuns di verza ripieni di carne, la loro salsa e purea di patate
38chf.

Filetto di trota “alla mugnaia” con zucca al forno e bietole saltate
44chf. normale / 34chf piccolo