

STAZIONE CAVAGLIA

ALBERGO ▸ RISTORANTE

PIATTI FREDDI KALTE SPEISEN

INSALATA CON MENU	6.00
Menusalat	
INSALATA MEDIA	10.00
Kleiner Salatteller	
INSALATA GRANDE CON UOVO O TONNO O FORMAGGINO	18.00
Grosser Salatteller mit Ei oder Thon oder Frischkäse	
PORZIONE DI FORMAGGIO	12.00
Portion Käse, 150gr	
FORMAGGI MISTI	19.00
Käseteller	
MISOLTA, SALAMETTO LOCALE	8.00
Misolta, lokaler Salametto	
PIATTO POSCHIAVINO PICCOLO (AFFETTATO E FORMAGGIO)	16.50
Puschlaverteller klein, Trockenfleisch und Käse	
PIATTO POSCHIAVINO GRANDE	23.50
Puschlaverteller gross	

PASTA TEIGWAREN

SPAGHETTI AL POMODORO	13.00
Spaghetti mit Tomatensauce	
SPAGHETTI BOLOGNESE	16.00
Spaghetti bolognese (auch glutenfrei)	
GNOCCHI FATTI IN CASA AL POMODORO O BURRO E SALVIA	18.50
Gnocchi hausgemacht mit Tomatensauce oder Butter und Salbei	
CAPUNET FATTI IN CASA	18.50
Capunet hausgemacht	
TAIADIN FATTI IN CASA	18.50
Taiadin hausgemacht	

ZUPPE SUPPEN

ZUPPA D'ORZO FATTA IN CASA	10.00
Bündner Gerstensuppe, hausgemacht con Wienerli, mit Wienerli	14.00
GULASCH FATTO IN CASA	12.00
Gulaschsuppe, hausgemacht	
MINISTRONE, VEGANO	10.00
Minestrone, vegan	
BOUILLON CON CRESPELLE DI SARACENO	10.00
Bouillon mit Buchweizenflädli	
LA ZUPPA DI GRUMMO (PATATE, ERBE AROMATICHE DI CAVAGLIA)	10.00
Grummos Suppe (Kartoffeln, Kräuter aus Cavaglia)	

DOLCI DESSERTS

TORTA DI NOCI	7.00
Bündner Nusstorte	
TORTA ENGADINESE	7.50
Engadiner Torte	
TORTA DEL GIORNO	7.00
Kuchen des Tages	
AFFOGATO AL CAFFÈ	6.00
Italienischer Eiskaffee	
BACCHE CALDE CON GELATO	7.50
Warme Beeren mit Vanilleglace	
PICCOLA COUPE «TORTA DI NOCE» GELATO MORITZ	7.50
Kleiner Coupe, Gelato Moritz	
DIVERSI GELATI MORITZ, COPPETTE	4.50
Verschiedene Glacebecher von Gelati Moritz	

Saremo lieti di fornirvi informazioni sugli ingredienti che possono causare allergie o altre reazioni indesiderate. Provenienza della carne: Manzo / Maiale, Svizzera. Carne secca: Svizzera / Italia. Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erteilen wir Ihnen gerne auf Nachfrage. Fleischherkunft: Rind / Schwein, Schweiz. Aufschnitt: Schweiz / Italien.

PASTI SPEIS

BEVANDE CALDE

WARME GETRÄNKE

CAFFE/ESPRESSO	4.50
ESPRESSO DOPPIO	6.00
CAFFE D'ORZO	3.50
CAPPUCCINO/LATTE MACCHIATO	5.00
CAFFE CORRETTO	5.00
CAFFE CURNASEL CON NOCINO E PANNA	7.50
CIOCCOLATA/OVOMALTINA	5.00
TE NERO	4.00
TE RASELLI ALLE ERBE BIO	4.50
PUNCH ORANGE	4.00
PUNCH GINGER LEMON	4.00

ACQUA MINERALE

MINERALWASSER

APERTA	3,0dl	3.00
ALEGRA FININ	5,0dl	5.00
ALEGRA FININ	10,0dl	8.00

BIBITE NON ALCOLICHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA/ZERO	3,3dl	4.00
GAZOSA LIMONE/ARANCIA AMARA	3,5dl	4.50
SHORLEY	3,3dl	4.00
RIVELLA ROSSA/BLU	3,3dl	4.00
SCHWEPES TONIC	2,0dl	4.50
SCHWEPES BITTER LEMON	2,0dl	4.50
TE FREDDO LIMONE	3,0dl	3.00
PICCOLI FRUTTI: MELA	3,0dl	3.00
PICCOLI FRUTTI DI BOSCO	3,0dl	4.00
ERDINGER WEISSBIER	3,3dl	5.00
BIRRA LOLA BIER	3,3dl	7.00
MÖHL SAFT SPEZIAL	5,0dl	6.00
CRODINO	1,0dl	4.00
VIRGIN SUMMER OF LOVE DI KURT	3,0dl	6.00
RIVELLA/COCA COLA/TE FREDDO	1,5lt	12.00

BIRRE E APERITIVI

BIER UND APERITIF

CALANDA EDELBRÄU	3,3dl	4.50
CALANDA LAGER	5,8dl	6.50
CALANDA RADLER	3,3dl	4.50
BIRRARIA POSCHIAVINA, NA BIRA	3,3dl	7.00
PACIFIC SARACENO	3,3dl	7.00
PALÜ BIER BÜGEL	3,2dl	7.00
ERDINGER WEISSBIER	5,0dl	6.50
MÖHL SAFT SPEZIAL	5,0dl	6.00
CAMPARI SODA	3,0dl	5.00
APEROL SPRITZ	3,0dl	7.50
HUGO	3,0dl	7.50
SUMMER OF LOVE DI KURT	3,0dl	8.50

DIGESTIVI

DIGESTIF

GRAPPA ^{41%}	0,2dl	5.00
GENEPI ^{35%}	0,2dl	6.50
NOCINO ^{35%}	0,2dl	5.00
LIMONCELLO ^{35%}	0,2dl	5.00
BRAULIO ^{21%}	0,4dl	6.00
SAMBUCA ^{42%}	0,4dl	6.00
COGNAC VECCHIA ROMAGNA ^{38%}	0,2dl	6.00
GRAPPA SPECIALE PLOZZA ^{41%}	0,2dl	10.00
WILLISAUER KIRSCH ^{43%}	0,2dl	6.00

BIBITE

TRANK

VINI APERTI OFFENE WEINE

BIANCO

RONCAIOLO P. Triacca ————— 1 dl 3.50 ——— 3 dl 10.00 ——— 5 dl 15.00
Nebbiolo/Sauvignon blanc, Terrazze Retiche (SO) IGT

ROSSO

RONCAIOLO P. Triacca ————— 1 dl 4.50 ——— 3 dl 12.00 ——— 5 dl 18.00
Nebbiolo, Alpi Retiche IGT

PROSECCO

CÜPLI ————— 1 dl 5.00 —————

VINI BIANCHI WEISSWEINE

PIUMA BIANCA Plozza ————— 75 cl 29.00
Nebbiolo/Chardonnay, Alpi Retiche IGT, 2023

CANALE F.lli Triacca ————— 75 cl 43.00
Sauvignon blanc, Alpi Retiche IGT, viticoltura biodinamica, 2022

VAGABONDO M. Zanolari ————— 75 cl 44.00
Cuvé, Alpi Retiche IGT, viticoltura biodinamica, Demeter, 2023

WHITEEDITION CHARDONNAY Plozza ————— 75 cl 47.00
Alpi Retiche IGT, 2022

CAMPÀ P. Triacca ————— 75 cl 49.00
Nebbiolo, Brusio, Svizzera, 2023

VINI ROSSI ROTWEINE

RISERVA LA MADONNINA F.lli Triacca ————— 50 cl 25.00 — 75 cl 36.00
Sangiovese, Chianti classico DOCG

INFERNO P. Triacca ————— 75 cl 37.00
Nebbiolo, Valtellina, DOCG

TERRARETICA P. Triacca ————— 75 cl 38.00
Nebbiolo, Valtellina Superiore DOCG

PINOT NERO M. Zanolari ————— 7,5 dl 43.00
Blauburgunder, Alpi Retiche IGT, Viticoltura biodinamica, 2018

SANTA PERPETUA F.lli Triacca ————— 75 cl 45.00
Syrah, Alpi Retiche IGT, Viticoltura biodinamica, 2019

VINO DEL GIARDINO DEI GHIACCIAI DI CAVAGLIA Plozza ————— 75 cl 46.00
Nebbiolo, Valtellina DOC, 2018

PRESTIGIO F.lli Triacca ————— 50 cl 35.00 — 75 cl 52.00
Nebbiolo, Valtellina superiore DOCG, 2018

MILLESASSI DOCG P. Triacca ————— 75 cl 54.00
Nebbiolo, Sforzato di Valtellina DOCG, 2019