

# STAZIONE CAVAGLIA

ALBERGO ◀ RISTORANTE

## PIATTI FREDDI KALTE SPEISEN

<b>INSALATA CON MENU</b> _____	6.00
Menusalat	
<b>INSALATA MEDIA</b> _____	10.00
Kleiner Salatteller	
<b>INSALATA GRANDE</b> _____	18.00
<b>CON UOVO O TONNO O FORMAGGINO</b>	
Grosser Salatteller mit Ei oder Thon oder Frischkäse	
<b>PORZIONE DI FORMAGGIO</b> _____	12.00
Portion Käse, 150gr	
<b>FORMAGGI MISTI</b> _____	19.00
Käseteller, 250gr	
<b>MISOLTA, SALAMETTO LOCALE</b> _____	8.00
Misolta, lokaler Salametto	
<b>PIATTO POSCHIAVINO PICCOLO</b> _____	16.50
<b>(AFFETTATO E FORMAGGIO)</b>	
Puschlaverteller klein, Trockenfleisch und Käse	
<b>PIATTO POSCHIAVINO GRANDE</b> _____	23.50
Puschlaverteller gross	

## PASTA TEIGWAREN

<b>SPAGHETTI AL POMODORO</b> _____	13.00
Spaghetti mit Tomatensauce	
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> _____	16.00
Spaghetti bolognese (auch glutenfrei)	
<b>GNOCCHI FATTI IN CASA AL POMODORO</b> _____	19.00
<b>O BURRO E SALVIA</b>	
Gnocchi hausgemacht mit Tomatensauce oder Butter und Salbei	
<b>CAPUNET FATTI IN CASA</b> _____	19.00
Puschlaver Spinatspätzle, hausgemacht	
<b>TAIADIN FATTI IN CASA</b> _____	19.00
Teigwaren, hausgemacht	

## ZUPPE SUPPEN

<b>ZUPPA D'ORZO FATTA IN CASA</b> _____	10.00
Bündner Gerstensuppe, hausgemacht	
con Wienerli, mit Wienerli _____	14.50
<b>GULASCH FATTO IN CASA</b> _____	12.00
Gulaschsuppe, hausgemacht	
<b>MINISTRONE, VEGANO</b> _____	10.00
Minestrone, vegan	
<b>BOUILLON CON CRESPELLE DI SARACENO</b> _____	10.00
Bouillon mit Buchweizenflädli	
<b>LA ZUPPA DI GRUMMO</b> _____	10.00
<b>(PATATE, ERBE AROMATICHE DI CAVAGLIA)</b>	
Grummos Suppe (Kartoffeln, Kräuter aus Cavaglia)	

## DOLCI DESSERTS

<b>TORTA DI NOCI</b> _____	7.00
Bündner Nusstorte	
<b>TORTA ENGADINESE</b> _____	7.50
Engadiner Torte	
<b>TORTA DEL GIORNO</b> _____	7.00
Kuchen des Tages	
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> _____	6.00
Italienischer Eiskaffee	
<b>BACCHE CALDE CON GELATO</b> _____	8.00
Warme Beeren mit Vanilleglace	
<b>PICCOLA COUPE «TORTA DI NOCE»</b> _____	8.00
<b>GELATO MORITZ</b>	
Kleiner Coupe, Gelato Moritz	
<b>DIVERSI GELATI MORITZ, COPPETTE</b> _____	4.00
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	3,0 dl	3.00
PASSUGGER	5,0 dl	5.00
PASSUGGER	10,0 dl	8.00

## BIBITE NON ALCOLICHE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA/ZERO	3,3 dl	4.00
GAZOSA LIMONE/ARANCIA AMARA	3,5 dl	4.50
SHORLEY	3,3 dl	4.00
RIVELLA ROSSA/BLU	3,3 dl	4.00
SCHWEPPES TONIC	2,0 dl	4.50
SCHWEPPES BITTER LEMON	2,0 dl	4.50
RASELLI TISANA RINFRESCANTE BIO	5,0 dl	5.00
PICCOLI FRUTTI: MELA	3,0 dl	3.00
PICCOLI FRUTTI DI BOSCO	3,0 dl	4.00
ERDINGER WEISSBIER	3,3 dl	5.00
BIRRA LOLA BIER	3,3 dl	7.50
MÖHL SAFT SPEZIAL	5,0 dl	6.00
CRODINO	1,0 dl	4.00
VIRGIN SUMMER OF LOVE DI KURT	3,0 dl	6.50
RIVELLA/COCA COLA/TE FREDDO	1,5 lt	12.00

## BIRRE E APERITIVI BIER UND APERITIF

CALANDA EDELBRÄU	3,3 dl	4.50
CALANDA LAGER	5,8 dl	6.50
CALANDA RADLER	3,3 dl	4.50
BIRRARIA POSCHIAVINA, LA BIRA	3,3 dl	7.50
BIRRARIA POSCHIAVINA, NA BIRA	3,3 dl	7.50
PACIFIC SARACENO	3,3 dl	7.50
PALÜ BIER BÜGEL	3,2 dl	7.00
ERDINGER WEISSBIER	5,0 dl	6.50
MÖHL SAFT SPEZIAL	5,0 dl	6.00
CAMPARI SODA	3,0 dl	5.00
APEROL SPRITZ	3,0 dl	8.00
HUGO	3,0 dl	8.00
SUMMER OF LOVE DI KURT	3,0 dl	8.50

## DIGESTIVI DIGESTIF

GRAPPA <sup>41%</sup>	0,2 dl	5.00
GENEPI <sup>35%</sup>	0,2 dl	6.50
NOCINO <sup>35%</sup>	0,2 dl	5.00
LIMONCELLO <sup>35%</sup>	0,2 dl	5.00
BRAULIO <sup>21%</sup>	0,4 dl	6.00
SAMBUCA <sup>42%</sup>	0,4 dl	6.00
COGNAC VECCHIA ROMAGNA <sup>38%</sup>	0,2 dl	6.00
GRAPPA FINISSIMA TELIUM <sup>42%</sup>	0,2 dl	10.00
WILLISAUER KIRSCH <sup>43%</sup>	0,2 dl	6.00

## BIBITE TRANK

## VINI APERTI OFFENE WEINE

### BIANCO

**RONCAIOLO** P. Triacca ————— 1 dl 4.00 — 3 dl 11.00 — 5 dl 17.00  
Nebbiolo/Sauvignon blanc, Terrazze Retiche (SO) IGT

### ROSSO

**RONCAIOLO** P. Triacca ————— 1 dl 5.00 — 3 dl 13.00 — 5 dl 20.00  
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.Ili 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

**WHITE EDITION 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.Ili Triacca ————— 50 cl 25.00 – 75 cl 36.00  
Sangiovese, Chianti classico DOCG

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

**TERRA RETICA** 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.Ili 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

**MILLESASSI** DOCG P. Triacca ————— 50 cl 35.00 – 75 cl 52.00  
Nebbiolo, Sforzato di Valtellina DOCG, 2019

**PRESTIGIO** F.Ili Triacca ————— 75 cl 54.00  
Nebbiolo, Valtellina superiore DOCG, 2018