

STAZIONE CAVAGLIA

ALBERGO ▸ RISTORANTE

PIATTI FREDDI KALTE SPEISEN

INSALATA CON MENU _____	6.00
Menusalat	
INSALATA PICCOLA _____	10.00
Kleiner Salatteller	
INSALATA GRANDE CON UOVO O TONNO O FORMAGGIO _____	18.00
Grosser Salatteller mit Ei oder Thon oder Frischkäse	
PORZIONE DI FORMAGGIO, 150 GR _____	12.00
Portion Käse, 150gr	
FORMAGGI MISTI _____	19.00
Käseteller	
MISOLTA, SALAMETTO LOCALE _____	8.00
Misolta, lokaler Salametto	
PIATTO POSCHIAVINO PICCOLO (AFFETTATO E FORMAGGIO) _____	15.00
Puschlaverteller klein, Trockenfleisch und Käse	
PIATTO POSCHIAVINO GRANDE _____	22.00
Puschlaverteller gross	

PASTA TEIGWAREN

SPAGHETTI AL POMODORO _____	12.00
Spaghetti mit Tomatensauce	
SPAGHETTI BOLOGNESE _____	15.00
Spaghetti bolognese (auch glutenfrei)	
GNOCCHI FATTI IN CASA AL POMODORO O BURRO E SALVIA _____	16.50
Gnocchi hausgemacht mit Tomatensauce oder Butter und Salbei	
CAPUNET FATTI IN CASA _____	17.00
Capunet hausgemacht	
TAIADIN FATTI IN CASA _____	17.00
Taiadin hausgemacht	

ZUPPE SUPPEN

ZUPPA D'ORZO FATTA IN CASA _____	10.00
Bündner Gerstensuppe, hausgemacht	
CON WIENERLI _____	14.00
mit Wienerli	
GULASCH FATTO IN CASA _____	12.00
Gulaschsuppe, hausgemacht	
MINISTRONE, VEGANO _____	10.00
Minestrone, vegan	
BOUILLON CON CREPPELLE DI SARACENO _____	10.00
Bouillon mit Buchweizenflädli	

DOLCI DESSERTS

TORTA DI NOCI _____	6.50
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 _____	6.50
Warme Beeren mit Vanilleglace	
PICCOLA COUPE «TORTA DI NOGÈ» GELATO MORITZ _____	7.00
Kleiner Coupe, Gelato Moritz	
DIVERSI GELATI MORITZ, COPPETTE _____	3.50
Verschiedene Glacebecher von Gelati Moritz	

Saremo lieti di fornirvi informazioni sugli ingredienti che possono causare allergie o altre reazioni indesiderate. Provenienza della carne: Manzo/Malale, 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

CAFFÈ/ESPRESSO	4.00
ESPRESSO DOPPIO	5.50
CAFFÈ D'ORZO	3.50
CAPPUCCINO/LATTE MACCHIATO	4.50
CAFFÈ CORRETTO	5.00
CAFFÈ CURNASEL CON NOCINO E PANNA	7.00
CIOCCOLATA/OVOMALTINA	4.50
TÈ NERO	3.50
TÈ RASELLI ALLE ERBE BIO	4.50
PUNCH ARANCIA/ORANGE	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
GAZZOSA LIMONE/ARANCIA AMARA	3,5dl	4.50
RAMSEIER 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
TÈ FREDDO LIMONE	3,3dl	3.00
PICCOLI FRUTTI: MELA	3,0dl	3.00
PICCOLI FRUTTI DI BOSCO	3,0dl	4.00
HEINEKEN SENZA ALCOL	3,3dl	4.50
CRODINO	0,5dl	4.00
MÖHL SAFT SPEZIAL	0,5dl	6.00
RIVELLA/COCA COLA/TÈ FREDDO	15,0dl	12.00

BIRRE E APERITIVI BIER UND APERITIF

CALANDA EDELBRÄU	3,3dl	4.50
CALANDA LAGER	5,8dl	5.50
CALANDA RADLER	3,3dl	4.50
BIRRARIA POSCHIAVINA, NA BIRA	3,3dl	6.50
PACIFIC SARACENO	3,3dl	6.50
PALÜ BIER BÜGEL	3,2dl	6.50
ERDINGER WEISSBIER	5,0dl	6.00
MÖHL SAFT SPEZIAL	5,0dl	6.00
CAMPARI SODA	3,0dl	5.00
APEROL SPRITZ	3,0dl	7.00
HUGO	3,0dl	7.00

DIGESTIVI DIGESTIF

GRAPPA ^{41%}	0,2dl	5.00
GENEPI/NOCINO/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
GIN OPENAIR, MISANI ^{43%}	0,2dl	8.00

VINI APERTI OFFENE WEINE

BIANCO

RONCAIOLO P. Triacca ————— 1 dl 3.50 ——— 3 dl 10.00 ——— 5 dl 15.00

ROSSO

RONCAIOLO P. Triacca ————— 1 dl 4.00 ——— 3 dl 11.00 ——— 5 dl 17.00

PROSECCO

CÜPLI ————— 1 dl 5.00 —————

VINI BIANCHI WEISSWEINE

PIUMA BIANCA Plozza ————— 7,5 dl 29.00

CANALE Sauvignon blanc, Frat. Triacca ————— 7,5 dl 43.00
Alpi Retiche IGT, viticoltura biodinamica

VAGABONDO M. Zanolari ————— 7,5 dl 44.00
Alpi Retiche, SO, viticoltura biodinamica, Demeter

CHARDONNAY Plozza, Whiteedition ————— 7,5 dl 47.00

VINI ROSSI ROTWEINE

TERRARETICA Valt. P. Triacca DOCG ————— 7,5 dl 38.00

MILLESASSI SFORZATO DOCG P. Triacca ————— 7,5 dl 54.00
Chianti classico DOCG

RISERVA LA MADONNINA Frat. Triacca ————— 5 dl 25.00 ——— 7,5 dl 35.00

PRESTIGIO Frat. Triacca ————— 5 dl 35.00 ——— 7,5 dl 52.00
Valtellina Superiore DOCG

SANTA PERPETUA (SYRAH) Frat. Triacca ————— 7,5 dl 45.00
viticoltura biodinamica

VINO DEI GHIACCIAI CAVAGLIA Valt. Plozza ————— 7,5 dl 37.00

SASSELLA Plozza ————— 7,5 dl 42.00
Rededition

PINOT NERO M. Zanolari ————— 7,5 dl 43.00
viticoltura biodinamica, Alpi Retiche IGT