

STAZIONE CAVAGLIA

ALBERGO ◀ RISTORANTE

PIATTI FREDDI KALTE SPEISEN

INSALATA CON MENU _____	6.00
Menusalat	
INSALATA MEDIA _____	10.00
Kleiner Salatteller	
INSALATA GRANDE _____	18.00
CON UOVO O TONNO O FORMAGGINO	
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 _____	16.00
(AFFETTATO E FORMAGGIO)	
Puschlaverteller klein, Trockenfleisch und Käse	
PIATTO POSCHIAVINO GRANDE _____	23.00
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 _____	18.00
O BURRO E SALVIA	
Gnocchi hausgemacht mit Tomatensauce oder Butter und Salbei	
CAPUNET FATTI IN CASA _____	18.00
Capunet hausgemacht	
TAIADIN FATTI IN CASA _____	18.00
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	
LA ZUPPA DI GRUMMO _____	9.00
(PATATE, ERBE AROMATICHE DI CAVAGLIA)	
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 _____	7.00
Warme Beeren mit Vanilleglace	
PICCOLA COUPE «TORTA DI NOCE» _____	7.50
GELATO MORITZ	
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 / 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	4.00
ESPRESSO DOPPIO	5.50
CAFFE D'ORZO	3.50
CAPPUCCINO/LATTE MACCHIATO	4.50
CAFFE CORRETTO	5.00
CAFFE CURNASEL CON NOCINO E PANNA	7.00
CIOCCOLATA/OVOMALTINA	4.50
TE NERO	4.00
TE RASELLI ALLE ERBE BIO	4.50
PUNCH GINGER 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
HEINEKEN SENZA ALCOL	2,5dl	4.50
BIRRA LOLA BIER	3,3dl	7.00
MÖHL SAFT SPEZIAL	0,5dl	6.00
CRODINO	0,5dl	4.00
VIRGIN SUMMER OF LOVE DI KURT	0,3dl	5.50
RIVELLA/COCA COLA/TE FREDDO	15,0dl	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 4.00 ——— 3 dl 11.00 ——— 5 dl 17.00
Nebbiolo, Alpi Retiche IGT

PROSECCO

CÜPLI ————— 1 dl 5.00 —————

VINI BIANCHI WEISSWEINE

PIUMA BIANCA Plozza ————— 7,5 dl 29.00
Nebbiolo/Chardonnay, Alpi Retiche IGT

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

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

WHITEEDITION CHARDONNAY Plozza ————— 7,5 dl 47.00
Alpi Retiche IGT

VINI ROSSI ROTWEINE

TERRARETICA P. Triacca ————— 7,5 dl 38.00
Nebbiolo, Valtellina Superiore DOCG

MILLESASSI DOCG P. Triacca ————— 7,5 dl 54.00
Nebbiolo, Sforzato di Valtellina DOCG

RISERVA LA MADONNINA F.Ili Triacca ————— 5 dl 25.00 — 7,5 dl 36.00
Sangiovese, Chianti classico DOCG

PRESTIGIO F.Ili Triacca ————— 5 dl 35.00 — 7,5 dl 52.00
Nebbiolo, Valtellina superiore DOCG

SANTA PERPETUA F.Ili Triacca ————— 7,5 dl 45.00
Syrah, Alpi Retiche IGT, Viticoltura biodinamica

VINO DEL GIARDINO DEI GHIACCIAI DI CAVAGLIA Plozza ————— 7,5 dl 45.00
Nebbiolo, Valtellina DOC

REDEDITION SASSELLA Plozza ————— 7,5 dl 43.00
Nebbiolo, Terrazze Retiche (SO) DOCG

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