

La Stalla Plättli

Bündnerfleisch (carne secca grigionese) / prosciutto crudo / coppa / salsiccia / Bündner Bergkäse (formaggio di montagna grigionese) 18.-/29.-

Antipasti

Carpaccio di Bündnerfleisch (carne secca grigionese) / insalata songino / parmigiano 16.-/25.-

Tartara piccante di Angus Beef 19.-/27.-

Formaggio di capra fresco di Tschlin 15.- /22.-
con pesto di semi di zucca / pomodori secchi / lattuga

Filetto di salmerino affumicato / mousse di sedano-mela / lattuga 15.-/22.-

Lattuga con filetto di luccio-perca al forno e gamberoni 15.-/22.-
e salsa allo yogurt ed erbe aromatiche

Zuppe

Zuppa d'orzo grigionese 10.-/12.-

Zuppetta al fieno "La Stalla" / strisce di Bündnerfleisch (carne secca grigionese) 10.-/12.-

Zuppa carote-zenzero / spuma alla noce di cocco 10.-/12.-

Insalate

Lattuga / semi / germogli 9.-

Insalata mista invernale / mele / noci 11.-

Insalata alle noci / pancetta / crostini 14.-

Spaghetti Molino e Pastificio di Poschiavo

Spaghetti con parmigiano / alla vodka flambé / salsa delicata alla crema di latte 19.-/25.-

Spaghetti al pesto 15.-/18.-

Spaghetti al pomodoro 15.-/18.-

Spaghetti alla bolognese 16.-/19.-

Spaghetti alla carbonara 16.-/19.-

Tagliatelle 17.-/21.-
con pomodori secchi / verze / strisce di petto di pollo / pinoli / crema di latte

Portate principali

Tagliata di petto d'anatra / salsa al pepe e arance / cavolo rosso alle mele 34.-

Entrecôte di Angus / burro Cafè de Paris con contorno 46.-

Cotoletta viennese con contorno 41.-

Petto di pollo / prosciutto crudo / formaggio di montagna / salsa liquida al timo
con contorno 32.-

"Monte Mare" con contorno 55.-

Filetto di Angus / gamberoni avvolti nella pancetta / salsa ai due pepi

Filetto di luccioperca / verdure con lenticchie / salsa al Nouilly-Prat con contorno
35.-

Contorni a scelta

Patate fritte, canederli a fette preparati con pane tipo Bretzel, Rösti, verdure invernali

Origine delle carni:

*Manzo, vitello, maiale, pollo CH

Petto d'anatra

*Sempre regionale se possibile

Specialità La Stalla

Pizzoccheri (tagliatelle di grano saraceno) 18.-/25.-
Verze / patate / formaggio Casera / burro alla salvia e aglio

Pizzokel (gnocchetti) alle erbe aromatiche / prosciutto crudo / verze / crema di latte 17.-/25.-

Capuns Sursilvans / crema di latte / pancetta / parmigiano / cipolle al forno
18.-/25.-

Rösti / prosciutto / formaggio di montagna / uova 25.-

Cavolo rosso / salsa al pepe e mela / marroni glassati / frittelle di ricotta 23.-

Chiocciola 6 pezzi 14.50 12 pezzi 23.-

Fonduta di formaggio

Per gli amanti dei formaggi una fonduta del ghiacciaio
della Sennerei Pontresina

Fonduta dell'Engadina Moitié-Moitié 32.- a
persona

Fonduta di St. Moritz
Strisce di pancetta e Bündnerfleisch (carne secca grigionese) /
erbe aromatiche 34.- a persona

Fonduta al tartufo La Stalla / champagne 38.- a
persona

Serviamo a richiesta

patate fritte / verdure / raclette di patate

oppure raclette di patate, cipolline, cetriolini sott'aceto e pere

5.- a porzione