Stüa granda
HOTEL RESTAURANT

Antipasti freddi

Tagliere di affettati regionali
e formaggi
Bergellerplättli mit regionalen Spezialitäten
und Käse
CHF 29.00

Formaggino di capra “Mascarplin di Soglio”
con miele di castagna e sale nero
Ziegenkäse-Mascarplin aus Soglio
mit Kastanienhonig und schwarzes Salz
CHF 19.00

Carpaccio di manzo
con porcini bregagliotti, rucola
e mousse al parmigiano
Rinds-Carpaccio
mit Bergeller Steinpilzen, Rucola
und Parmesanmousse
CHF 29.00

Tartar di tonno rosso agli agrumi,
guacamole, maionese alla salsa di soia
e tapioca soffiata
Tatar vom roten Thunfisch mit Zitrusfrüchten,
Guacamole, Sojasaucen-Mayonnaise und gepufftem Tapioka
CHF 29.00

Degustazione di formaggi
con miele di castagna e confettura d’arance
Käsevariation mit Kastanienhonig und Orangenkonfitüre
CHF 29.00

Insalata mista /Insalata verde
Gemischter Salat / Grüner Salat
CHF 11.00 / CHF 10.00

Deklaration, Ursprungs-Herkunft und Allergienblatt halten wir separat für Sie bereit.
Wir wünschen Ihnen ein bun apetit.

Stüa granda
HOTEL RESTAURANT

Primi piatti

Ravioli di castagna ripieni
di formaggio d'alpe e cicorino rosso
con delicata salsa al Gorgonzola
e quinoa soffiata
Kastanien-Ravioli gefüllt
mit Alpkäse und Radicchio an feiner
Gorgonzolasauce und gepuffter Quinoa
CHF 27.00

Pizzoccheri valtellinesi
Variazione Stüa Granda
Veltliner Pizzoccheri Variation Stüa Granda
CHF 28.00

Gnocchi di castagne e patate alla schiuma
di burro alle erbe e speck affumicato
Kastanien-Kartoffel-Gnocchi an Kräutern-Butter-Schaum
und geräuchertem Speck
CHF 27.00

Crespelle di grano saraceno
formaggio del caseificio Pungell e spinaci
Buchweizenmehl-Crespelle gefüllt
mit Käse aus Pungell und Spinat
CHF 27.00

Risotto carnaroli
allo zafferano,
polvere di funghi porcini
e salsa al rafano
Carnaroli-Risotto mit Safran,
Steinpilzpulver
und Meerrettichsauce.
CHF 27.00

Zuppa d'orzo bregagliotta con castagne di Soglio
Begeller Gerstensuppe mit Kastanien aus Soglio
CHF 13.00

Secondi piatti

Brasato di manzo al nebbiolo
servito con polenta valtellinese
e verdure al burro
Rindsschmorbraten an Nebbiolo-Wein
serviert mit Veltliner Polenta
und Buttergemüse
CHF 44.00

Cordon Bleu di vitello,
patatine fritte e verdure di stagione
Kalbs Cordon Bleu
mit Pommes frites und Saisongemüse
CHF 44.00

Filetto di trota salmonata,
purè di sedano rapa
al burro nocciola e mela verde
Filet von der Lachsforelle
mit Selleriepüree, Nussbutter und grünem Apfel
CHF 44.00

Lombo di coniglio ripieno di fichi e noci,
salsa alle spugnole
con purè di sedano rapa al burro nocciola e verdure al burro
Kaninchenrücken gefüllt mit Feigen und Nüssen,
Morchel-sauce,
Selleriepüree, Nussbutter und Buttergemüse
CHF 44.00

Filetto di cervo “Dolce Brusco”
con Spätzli alle castagne, verdure al burro
e castagne caramellate
Hirschfilet “Dolce Brusco”
mit Kastanienspätzli, Butter-Gemüse
und karamellisierten Kastanien
CHF 49.00

Dolci fatti in casa

Tortino tiepido al cioccolato fondente
con gelato alla vaniglia
circa 10 minuti d' attesa
Lauwarmer Schokoladentörtli
mit Vanilleglace ca. 10 Minuten Wartezeit
CHF 13.00

Torta di castagne "Stüa Granda"
con panna montata
Kastanienkuchen mit Schlagrahm
CHF 13.00

Castamisù
Crumble al cioccolato,
gelato alla vaniglia,
spuma di mascarpone e castagne
Castamisù, Schokoladencrumble mit Vanille-Glace
und Kastanien-Mascarpone-Schaum
CHF 13.00

Bianco mangiare al latte di capra
con crumble al fieno,spuma al mascarplin,
mirtilli e gel al Braulio
Dessert Km 0 in collaborazione con azienda agricola la "Caroggia"
Ziegenmilch-Biancomangiare
mit Heu-Crumble, Mascarplin-Schaum,
Heidelbeeren und Braulio-Gel
Desserts aus regionaler Produktion in Zusammenarbeit
mit dem Landwirtschaftsbetrieb «Caroggia»
CHF 13.00

Crema catalana alla castagna
e frutti di bosco
Katalanische Creme mit Kastanie
und Waldbeeren
CHF 13.00