



GELATI



Gelato sfuso

1 Pallina / 1 Kugel CHF 4.00

2 Palline / 2 Kugel CHF 6.50

3 Palline / 3 Kugel CHF 9.00

Rahm / Panna CHF 2.50

Frappé / Milkshake

Frappé medio / medium 3dl. CHF 7.00

Frappé grande / gross 5dl. CHF 10.00



DESSERT

CRÉME CAMELL CON LA PANNA E FRUTTA

Klassisches Caramelköpfl
mit Rahm und Früchte

9.00 _____

LA TIEPIDA TORTA DI MELE CON LA PANNA

Unsere lauwarme Äpfeltorte mit Rahm

8.00 _____

SEMIFREDDO ALLE CILIEGIE DI BRUSIO CON LA SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO

Puschlaver Kirschen Halbgefrorenes
mit einer Weisserschokolden Sauce

13.00 _____

TORTINO AL TARASSACO ED AMARETTI CON LA SALSA ALLE NOCI

Our Special Desert
Löwenzahn Törtchen mit Amaretti
an einer Baumnussauce

13.00 _____

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA NATURALE

Frisches Fruchtsalat nature

9.00 _____



LA VITA É BELLA!



COPPA AMARENA 11.00

AMARENE SCIROPATE
CON GELATO ALLO JOGHURT



VANIGLIA PANNA
E SALSA AL
CIOCCOLATO

COUPE DÄNEMARK 12.00



CAFFÉ GLACÉ CHF 12.00

*ad ogni
il suo gelato!*



SORBETTO COLONEL CON LA WODKA 12.00



EVVIVA LA ROMANTICA



ENGADINER COUPE 12.00

GELATO ALLA TORTA DI NOCI,
PERE, PANNA E CARAMELLO



BAILEYS 12.00

FIOR DI LATTE,
PANNA E BAILEYS



SASSALBO 12.00

GELATO AL FIOR DI LATTE,
BERRY E FRUTTA FRESCA



SWEET DREAM 12.00



FRUTTI DI BOSCO 12.00

GELATO AL FIOR DI LATTE, BERRY FRUTTI DI BOSCO E PANNA



SORBETTO ALL'AMARO



DI POSCHIAVO 12.00



SORBETTO UVA E GRAPPA

TRAUBEN SORBET MIT GRAPPA



CORPA CAMPING 12.00

GELATO ALLO JOGHURT, MANGO E MELONE FRESCO



CAFFÈ GOURMET 7.00

UN ESPRESSO CON UN GELATO E PANNA

MENU

Salumi della Valposchiavo

Piatto freddo

Salumi Valposchiavini con formaggio del caseificio di San Carlo

La porzione	22.00
Piatto grande da condividere	45.00

Salame fatto in casa 12.00

Degustate il nostro salame da carne Bio 100% Valposchiavo con i sott'aceti

Il panino ripieno 10.00

la scelta é vostra:

Salame, Prosciutto, Bresaola, Formaggio, Pomodori, Insalata, salse a scelta

Formaggi del Caseificio della Valposchiavo

La porzione sfiziosa con 3 pezzi	12.00
La Porzione con vasta scelta	19.00

Insalate

Insalata Caprese

1/2 Porzione	14.00
Porzione	19.00

Insalata dal Buffet

Piatto medio	12.00
Piatto grande	22.00

Chef's Specials.

Prosciutto crudo con il melone

1/2 porzione	16.00
Porzione intera	26.00

Carpaccio di bresaola con il formaggio di grana e gallinacci

1/2 porzione	17.00
Porzione intera	23.00

Vini aperti al calice

Bianco:	Pinot grigio 1dl.	5.50
Rosato:	Gloria La Torre 1dl.	5.50
Rosso:	Quigna, Valtellina 1dl.	6.00

KLEINE KARTE

Kalte Gerichte

Kalte Platte mit Valposchiavo
Spezialitäten und Käse aus der Käserei
San Carlo

Portion 22.00
Grosse Platte zum Teilen 45.00

Hausgemachter Salami 12.00

Probieren Sie unseren Salami
aus 100% Bio-Fleisch aus
dem Valposchiavo mit
eingelegtem Gemüse

Sandwich 10.00

Die Wahl liegt bei Ihnen:
Salami, Schinken, Bresaola,
Käse, Tomaten, Salat, Saucen
nach Wahl.

Käse aus dem Valposchiavo

Die schmackhafte kleine Portion 12.00
mit 3 Stücken

Die Portion für das grosse Hunger 19.00

Salate

Insalata Caprese

1/2 Portion 14.00
Ganze Portion 19.00

Salat vom Büffet

Mittler Teller 12.00
Grosser Teller 22.00

ETWAS FÜR DEN KLEINEN APPETIT

Rohschinken mit Melone

1/2 Portion 16.00
Ganze Portion 26.00

**Carpaccio aus Bresaola mit
Parmesan-Käse und Pilzen**

1/2 Portion 17.00
Ganze Portion 23.00

Weine im Offenausschank

Weiss: Pinot grigio 1dl. 5.50
Rosé: Gloria La Torre 1dl. 5.50
Rot: Quigna, Valtellina 1dl. 6.00

MENU

Cold Dishes

Cold platter with Valposchiavo specialties and cheese from the San Carlo dairy.

Portion	22.00
Big Plate	45.00

Homemade Salami	12.00
-----------------	-------

Try our salami made from 100% organic meat from Valposchiavo with pickled vegetables

Sandwich	10.00
----------	-------

The choice is yours: Salami, ham, bresaola, cheese, tomatoes, salad, sauces of your choice.

Cheese from Valposchiavo

The tasty small portion with 3 pieces	12.00
---------------------------------------	-------

The portion for the big appetite	19.00
----------------------------------	-------

Salate

Insalata Caprese

1/2 Portion	14.00
Big Portion	19.00

Salad from the buffet

Middle Plate	12.00
Big Plate	22.00

Chef's Specials.

Prosciutto with melon

1/2 Portion	16.00
Big Portion	26.00

Bresaola carpaccio with Parmesan cheese and mushrooms

1/2 Portion	17.00
Big Portion	23.00

Wines by the glass

White:	Pinot grigio 1dl.	5.50
Rosé:	Gloria La Torre 1dl.	5.50
Red:	Quigna, Valtellina 1dl.	6.00