



Spuntini Spuntini

Commestibilis

Viel Vergnügen im Bellini vini e spuntini!

Bruschetta miste	16.50
Focaccia mit Cherry-Tomaten	8.50
Focaccia mit Mozzarella+Prosciutto crudo	14.50
Hausgemachte Minestrone "Nonna Art" mit geräuchertem Speck	12.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch & Rohschinken	12.50
Raffaele's Antipasti Teller klein	16.80
frisch zubereitete italienische Antipasti gross	26.80
I Gustosi d'Italia	34.80

Salate mit italienischer Sauce

Marktsalat	12.80
gemischter Salat, Karotten, Zwiebeln, Mais, Croûtons	
Caprese	14.80
mit Tomaten, Basilikum und Mozzarellaperlen	
Caprese original	16.80
mit Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella	
Rucolasalat	16.80
mit Parmesan und Bresaola	

Diadine

Italiana	12.50
Rucola, Tomaten, Rohschinken, Mozzarella	
Vegetariana	10.50
Misto di verdure, Parmesan	
Boscaiola	12.50
Rucola, Funghi, Porcini, Mozzarella, Parmesan	
Montanara	13.50
Bünderfleisch, Zwiebeln, Alpkäse, Rucola	
Napoletana	12.50
Melanzane, Mozzarella, Prosciutto crudo	
Deliziosa	12.50
Thunfisch, Tomaten, Mayonnaise	
La Dolcezza	9.50
mit Nutella	

Speziale

Tris di Conchiglione (Teigmuscheln) mit Ricotta, Carne, Spinat, Prosciutto	16.50
Gato di Patate (Kartoffelkuchen) Patate, Mozzarella, Formaggio, Taleggio, Prosciutto	16.50
Timballo di Zucchini mit Mozzarella, Parmesan, Schinken, Béchamel	16.50
Melanzane alla parmigiana Auberginen, Tomatensauce, Parmigiano, Mozzarella, Basilikum	16.50

Macelleria

★★★★★ Stelle	<i>piccola</i> ca. 50g 16.00	<i>grande</i> ca. 100g 32.00	<i>misto</i> ca. 200g 64.00
--------------	------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

Am Alphirt sis Bündnerfleisch wie vom Urgrossvater vor 100 Jahren in Tschierschen ohne Zusatzstoffe/Pökelsalz hergestellt

Culatello di Zibello, der Echte typischer Schinken vom schwarzen Schwein aus Parma, der 13-15 Monate bei offenem Fenster getrocknet wird

Pata Negra 5J Cinco Jotas Bellota 34-36 Mt. gelagert

★★★★ Stelle	<i>piccola</i> ca. 50g 11.00	<i>grande</i> ca. 100g 22.00	<i>misto</i> ca. 200g 44.00
-------------	------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

Prosciutto di San Daniele, aromatisch-süsslich

Trockenfleisch vom Wagyu Rind

Wagyu Salami, der Ferrari - 100% Rindfleisch

Mortadella mit Trüffeln

Prosciutto cotto al Tartufo

Bündnerfleisch von J. Brügger aus Parpan

★★★ Stelle	<i>piccola</i> ca. 50g 9.00	<i>grande</i> ca. 100g 18.00	<i>misto</i> ca. 200g 36.00
------------	-----------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

Hirschmostbröckli vom Kuschi usam Grischuna

Farurer Baron - eine Delikatesse vom Alpenhirt natürliches Berg-Rindfleisch

Salami Citterio Milano, fein

Wildschweinschinken über Buchenholz geräuchert ohne Nitrate und Zusatzstoffe

Hirschsalamis

★★ Stelle	<i>piccola</i> ca. 50g 7.00	<i>grande</i> ca. 100g 14.00	<i>misto</i> ca. 200g 28.00
-----------	-----------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

Prosciutto cotto

Bündner Alpschweinschinken von freilaufenden Schweinen der Alp Parpan

Il Nero di Zibello

Lachsschinkli

Bündner Speck geräuchert

zu allen Köstlichkeiten der *Macelleria* servieren wir Ihnen Brot und diverse kleinere Beilagen

Wurst & Käse und andere feine Sachen

Italienischer Kartoffelsalat mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Karotten	12.50
Polpette vom Peister Alprind mit Sugo	14.50
Quattro Gusti 4 verschiedene Pizza-Stücke auf dem Holzbrett	16.50
Scampi "Eden" aus Wildfang garantiert ohne antibiotische Zusätze	24.50
Kalbsbratwurst vom Feinsten mit kleinem Salat, Brot & Senf (für St. Galler auch ohne Senf)	12.50
Vitello Tonnato - der Klassiker vom Kalbsfilet mit Thunfischsauce	19.50
Schottischer Rauchlachs "Loch Fyne" mit Meerrettichschaum	24.00
Carne cruda das Tartar aus dem Piemont, feinstes Bio-Kalbfleisch mit Olivenöl, Pfeffer & Zitrone	24.50
Bündnerfleisch Tartar aus Parpan von getrocknetem und gesalzenem Fleisch	23.50
Bündnerfleisch Tartar "Tüfeli" aus Parpan scharf	23.50

Variatione di formaggi

Peister Alpkäse vom Petsch aus der würzigen Alpenmilch entsteht der legendäre Käse (Goldmedaille) von Peter Jäger	14.50
Weich- und Hartkäse aus dem Käsetresor	8.50
<i>Hartkäse</i> Molina Alpkäse Tometta Vallemaggia Parmesan Bündner Alpkäse Walserli Arosa Grottino	<i>Weichkäse</i> Taleggio Maccagno Brie Langwieser Schafskäse Schneeflöckli

Tagesangebote finden Sie in unserer Käsevitrine

pro Käse ca. 50g, dazu gibt es Brot, Früchte-Senf und Palloni di Fichi (gebackene Feigen)

Gemischte Käseplatte 28.50

Regional, saisonal, nachhaltig. Wir beziehen Fleisch, Milchprodukte, Eier und Gemüse überwiegend von regionalen Erzeugern und achten auf die Verwendung nachhaltiger und saisonaler Produkte.

Alle Preise in CHF inkl. 8% MWST

ViniVini

★★★★★ Stelle	100g	200g	500g
Poggio alle Gazze 2012 <i>weiss</i> DER Weisswein von Ornellaia (eine Rarität)	14.50	29.00	72.50
Künstler Riesling Hochheim Kirchenstück 2009 <i>weiss</i>	11.00	22.00	55.00
Tignanello 2012 (93 PP) Toscana <i>rot</i> Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc	15.50	31.00	77.50
Le serre Nuove dell'Ornellaia 2012 <i>rot</i> Eleganz mit geballter Kraft 18 Mt. Barrique 92 Parker Punkte	12.00	24.00	60.00
Halde Chur Pinot Noir reservé 2012 Cottinelli <i>rot</i> klar, subtil mit Finesse und Eleganz	13.50	27.00	67.50
★★★★ Stelle	100g	200g	500g
Metzger Riesling Sonnenberg 2013 <i>weiss</i>	9.00	18.00	45.00
Lürlibad Chardonnay Reserve 2014 Cottinelli <i>weiss</i> Ausbau im Barrique, die neue Spezialität aus Graubünden	9.50	19.00	47.50
Schloss Halbtorn 2011 <i>weiss</i> reifer, fruchtiger Chardonnay	9.50	19.00	47.50
Pesquera Crianza 2012 <i>rot</i> der Kult-Spanier von A. Fernandez Ribera del Duero	9.00	18.00	45.00
Amarone Masi 2010 <i>rot</i> Molinara/Corvina/Rondinella, Klassiker aus dem Valpolicella	9.00	18.00	45.00
Cortes de Cima 2012 Alentejo Portugal <i>rot</i> Syrah/Aragonez, Touriga Nacional. 12 Mt Barrique, reife Frucht	9.00	18.00	45.00
★★★ Stelle	100g	200g	500g
Château Thieuley Bordeaux 2014 <i>weiss</i> rassige, exotische Früchte, strohgelb, Sauvignon/Sémillon	7.50	15.00	37.50
Bernhard Koch Chardonnay 2015 <i>weiss</i> fruchtiger Chardonnay aus der Pfalz	7.50	15.00	37.50
Montessu Isola dei Nuraghi <i>rot</i> 18 Mt. Barrique, dunkle Beeren, etwas Kirsche, frisches Holz	8.50	17.00	42.50
Venta la Ossa 2010 <i>rot</i> 100 % Syrah 12 Mt. Barrique, ein markanter Wein mit Charakter	8.50	17.00	42.50
★★ Stelle	100g	200g	500g
Pinot Grigio 2013 Grave del Friuli <i>weiss</i> leichter Pinot Grigio	6.50	13.00	32.50
Pink by Lea Metzger 2015 <i>rot</i> unkompliziert, fruchtig, PINK	7.00	14.00	35.00
Monte do Zambujeiro 2011 Alentejo Portugal <i>rot</i> der "Kleine" von Quinta do Zambujeiro	7.00	14.00	35.00
Pinot Lenzerheide Arosa Spezial Selection Davaz <i>rot</i>	7.00	14.00	35.00
Koonunga Hill Penfolds 2012 <i>rot</i> Shiraz/Cabernet/ South Australia	7.00	14.00	35.00
"Il Capo" Zweigelt Classic 2009 Hauswein <i>rot</i> Koenigsegg Schloss Halbtorn, weich und rund	6.50	13.00	32.50