



# Spuntini Spuntini

## Antipasti

Bruschetta Miste	18.50
Olivenpaste, Aubergine, Tomaten, Feta mit Peperoncino	
Focaccia Mozzarella und Parmaschinken	18.50
Bellini's Antipasti Teller	
frisch zubereitete italienische Antipasti	29.50
I Gustosi d'Italia für 2 Personen	49.50
gemischte Spezialitätenplatte	

## Insalate / Minestre

Insalata di Melanzane	22.50
mit gehackte Tomaten, Kapern, geriebener Feta	
Caprese	18.50
mit Tomaten, Basilikumpesto und Büffelmozzarella	
Caesar Salat	21.50
mit Pouletoberschenkel, Parmesan, Croutons & Guanciale	
Brokkolicrèmesuppe	12.50
mit angebratene Guanciale & Croûtons	

## Cibo Raffinato

Melanzane alla parmigiana	18.50
mit reichlich Tomate und Mozzarella, gratiniert mit Parmesankäse	
Polpette di Carne	23.50
Hackfleischbällchen, Ratatouille & Tomatensauce	
Frittierte Zuchettibällchen	15.50
mit Feta und Alpkäse an Sour Cremè mit Kräutern	
Fetaschnitte	
Feta im Blätterteig an Tomatenmarmelade	13.50
Gegrillter Halloumi	
an Rucola, Cherrytomaten und Balsamico	16.50
Griechischer Bujurdi	16.50
mit Tomaten, Alpkäse, Peperoni, Peperoncini & Feta wird serviert im Tontöpfchen	
Gambas al Ajilo	22.50
mit Knoblauch und Chillischoten	
Vitello Tonnato - der Klassiker	25.50
vom Kalbsfilet mit Thunfischsauce	
Tartar vom Alpenrind	
scharf oder mild, mit oder ohne Ei	32.50

## Macelleria

★★★★★	<i>piccola</i>	<i>grande</i>	<i>misto</i>
<i>Stelle</i>	ca. 50g	ca. 100g	ca. 200g
	17.00	33.00	65.00
Am Alpenhirt sis Bündnerfleisch wie vom Urgrossvater vo 100 Jahren in Tschierschen ohne Zusatzstoffe und Pökelsalz hergestellt			
Culatello di Zibello, der Echte Schinken vom schwarzen Schwein aus Parma, der 13-15 Monate bei offenem Fenster getrocknet wird			
Pata Negra 5J Cinco Jotas Bellota 36 M.t ist ein besonders geschmackvoller, luftgetrockneter spanischer Schinken von iberischen Schweinen Schinken von La Hoja del Carrasco, stammt von reinrassigen iberischen Schweinen 36 Mt. gelagert			
Wagyu- Bresaola aus Japan ganz leicht geräuchert und wenig Gewürzen verfeinert. Ein Wahres Fleischerlebnis			
★★★★	<i>piccola</i>	<i>grande</i>	<i>misto</i>
<i>Stelle</i>	ca. 50g	ca. 100g	ca. 200g
	12.00	23.00	45.00
Prosciutto di San Daniele, aromatisch-süsslich ist ein luftgetrockneter Schinken aus Italien			
Bresaola della Valtellina			
Mortadella mit Trüffeln			
Bündnerfleisch von J. Brügger aus Parpan traditionell aus echtem Bündner Fleisch			
Salami Gentile feines Salamierlebnis von hoher Qualität 100% aus Italien			
Salami al Barolo Derl König der italienischen Weine Kombiniert mit der hohen Kunst der Salamierherstellung. Schlicht köstlich			
Exklusive Fleisch-Spezialitäten			
Trüffel Pancetta ca. 130 gr.			19.50
5-6 Monate luftgetrocknet			
Coppa ca. 130 gr.			13.50
Hirschsalsiz vom Brügger aus Parpan			13.50
ohne Konservierungsstoffe und ohne Pökelsalz			

## Variazione du Formaggi

<i>Stelle</i>	★★★★★	ca. 150g	ca. 300g
		24.00	44.00
Peccorino al Tartufo eine perfekt ausbalancierte Struktur mit einem, intensiven Duft nach Trüffeln			
Peister Alpkäse vom Petsch Der Käse besitzt eine angetrocknete, braungelbe bis braune, körnige Rinde sowie eine schnittfeste bis geschmeidige Teigkonsistenz.			
aus der würzigen Alpenmilch entsteht der legendäre Käse (Goldmedaille) von Peter Jäger			
<i>Stelle</i>	★★★★	ca. 150g	ca. 300g
		18.00	32.00
Taleggio Norditalienischer Weichkäse mit einer süsslichen Nuance. Ein perfekter Aperobegleiter			
Maraner Die Konsistenz im Gaumen ist weich, cremig und schmelzend. Aroma und Geschmack des Käses sind frisch und angenehm. Aus Arosa			
Grana Padano 30+ Monate Reifezeit ist er wesentlich länger gereift, als üblicherweise im Handel verfügbar. Kräftig, leicht süsslich, fest und trocken und auch ein wenig saftig kommt er daher.			
zu alle Köstlichkeiten der Macelleria und Formaggi servieren wir Ihnen Brot und kleinere Beilagen			

## Dolce

Orangenkuchen	
mit Vanilleglace und Rahm	12.50
Ravani	
mit Vanilleglace und Rahm	12.50

*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. 7.7% MWST

# ViniVini

<i>Rot</i>			
	<i>100g</i>	<i>200g</i>	<i>500g</i>
Aalto 2020 Die Ikone aus dem Ribera del Duero	11.50	23.00	57.50
Wein einfach Fein 2021 Pinot Noir aus der Herrschaft, zu jedem Anlass	8.00	16.00	40.00
Mauro 2020 Der Klassiker aus dem Castilla y Lion	10.00	20.00	50.00
Primonobile Salento IGP 2021 Feiner Negroamaro aus dem Apulien	7.50	15.00	37.50
Chateau Cap de Faugeres 2018 Merlot und Cabernet Sauvignon aus dem Bordeaux	8.50	17.00	42.50
Branccaia TRE Cuveè aus der Toscana mit viel Sangioves, Merlot und Cabernet	8.50	17.00	42.50
<i>Weiss</i>			
	<i>100g</i>	<i>200g</i>	<i>500g</i>
Branko Collio 2019 reinrassiger und harmonischer Pinot Grigio	7.50	15.00	37.50
Carramimbre Verdejo 2021 Frischer Aperowein aus dem Rueda	7.50	15.00	37.50
Metzger's Sauvignon blanc 2021 Leckerer Sauvignon Blanc aus der Pfalz	7.50	15.00	37.50
Sandra Baumann's Blanc de Noir 2019 Ein sommerlicher Wein auch in der dunklen Jahreszeit-Pinot Noir	8.00	16.00	40.00
<i>Rose</i>			
Zuricher Steinkrug 2020 100% Pinot Noir, lecker beerig frisch	8.50	17.00	42.50
Pink by Lea Metzger 2020 perfekter Aperorose' ohne viel Schnickschnack aus der Pfalz	7.50	15.00	37.50
Whispering Angel 2021 Der Rose'Klassiker aus der Provence	8.50	17.00	42.50
<i>Schaumweine</i>			
Prosecco La Reggenza DOC Trocken und fruchtig im Glas, extra Dry	8.50		
Louis Roederer Collection Auch zum Essen ein toller Begleiter. Macht Spass	14.50		
<i>Süssweine</i>			
wechseldes Angebot, bitte fragen Sie den Service	6.00	12.00	35.00

