

AUS UNSEREN REBBERGEN IN QUIGNA NEBBIOLO EXKLUSIV FÜR LA ROMANTICA



"Unser Hauswein – ein reiner Nebbiolo – stammt aus Quigna, einem kleinen Weiler mit nur vier Häusern, rund 100 Meter oberhalb von San Giacomo di Teglio, nur 10 km von uns entfernt im sonnigen Veltlin. Gepflegt wird der Rebberg mit rund 1200 Pflanzen von Susi und Silvano Crameri – unseren Eltern und Grosseltern. Nach der Lese reift der Wein drei Jahre lang im Veltlin, bevor er zu uns in die La Romantica kommt. Die Barrique-Version wird ein Jahr in Eichenfässern und ein weiteres Jahr in unserem eigenen Keller ausgebaut. Der Quigna 2020 hingegen wurde abgefüllt und reifte ein Jahr in unserer Cantina, bevor er serviert wird.

Im Glas leuchtet er rubinrot mit granatroten Reflexen, in der Nase zeigen sich Noten von reifen Kirschen, roten Früchten, Veilchen und feinen Gewürzen. Am Gaumen elegant, samtig und harmonisch, mit weichen Tanninen und einem langen, ausgewogenen Abgang.

Ein Wein mit Herz, Herkunft und Handarbeit – ideal zu unseren Roggenravioli, zur zarten Reh-Scaloppina oder einfach, um einen besonderen Moment zu geniessen."

VINO ROSSO/ROTWEIN

Quigna 2020	1dl	6.00	5dl	30.00	7,5dl	40.00
Quigna Barrique 2020	1dl	7.00	5dl	35.00	7,5dl	45.00

AUS DEM HAUSE LA TORRE FOLGENDE WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Vino bianco/Weisswein, Pinot Grigio	1dl	5.50	5dl	27.00		
Vino rosé/Roséwein Gloria	1dl	5.50			7.5dl	38.00
Vino rosso/Rotwein Sforzato	1dl	8.50	5dl	42.00	7.5dl	55.00

ACQUA - WASSER VALPOSCHIAVO - GRIGIONI

Calma è una parola che per noi significa anche rispetto e apprezzamento. L'acqua è un dono del cielo e della montagna. È preziosa, e per questo la condividiamo responsabilmente. Non creiamo sprechi, evitiamo trasporti inutili e ve la serviamo fresca, appena spillata dalle nostre montagne. Ogni dono ha un valore. L'acqua ha un valore, anche economico: servendola alla spina, possiamo offrirvela in modo sostenibile e di qualità. Per noi ha valore. E per voi?

Calma ist Romanisch und steht für Ruhe, Gelassenheit – und für uns auch für Respekt und Wertschätzung. Wasser ist ein Geschenk des Himmels und der Berge. Es ist kostbar, und deshalb teilen wir es verantwortungsvoll. Wir verursachen keinen Abfall, vermeiden unnötige Transporte und servieren es Ihnen frisch, direkt aus unseren Bergen gezapft. Jedes Geschenk hat einen Wert. Wasser hat einen Wert – auch einen finanziellen: Indem wir es vom Zapfhahn anbieten, können wir es Ihnen nachhaltig und in bester Qualität servieren. Für uns hat Wasser einen Wert. Und für Sie?

“OFFRIAMO ACQUA IN DIVERSI FORMATI E FORME, A VOI LA SCELTA”

"WIR BIETEN WASSER IN VERSCHIEDENEN FORMATEN UND FORMEN AN,
DIE WAHL LIEGT BEI IHNEN"

"WE OFFER WATER IN VARIOUS FORMATS AND FORMS; THE CHOICE IS YOURS"

ACQUA DELLA VALPOSCHIAVO IN CARAFFE

Naturale o mineralizzata per ospite a discrezione CHF 4.00

Valserwasser 33cl. bottiglia CHF 4.50

Allegra naturale 33cl. bottiglia CHF 4.50

Passugger Minerale 1lt. bottiglia CHF 8.50

WASSER AUS DEM VALPOSCHIAVO IM OFFENAUSSCHANK

mit oder ohne Kohlensäure, pro Gast a discretion CHF 4.00

Valserwasser 33cl. Flasche CHF 4.50

Allegra ohne Kohlensäure 33cl. Flasche CHF 4.50

Passugger Mineralwasser 1lt. Flasche CHF 8.50

PRIMI PIATTI / VORSPEISEN

Molla l'osso, il midollo dello stinco di bue della Valposchiavo gratinato con la mollica di pane e le erbette di le prese Rindsmarkt im Ofen gegart mit Brotwürfelchen und Kräutern aus Le Prese	16
Antipasto di selvatico autunnale con la crema di funghi Wildvorspeise mit Kastanien Süsspchen	19
Insalata tiepida di cervo con le mele caramellate e la vinaigrette alle olive e prezzemolo Lauwarmes Hirschfilet mit karamellisierten Äpfeln und einer Oliven - Petersilien Vinaigrette	19
Salmerino marinato all'aneto con la salsa alla senape dolce Marinierte Saibling mit Dill an einer Süsssensfsauce mit Honig aus dem Val di Campo	16

ZUPPE FATTE IN CASA / HAUSGEMACHTEN SUPPEN

Crema di porcini e patate con la bruschetta alle noci Steinpilz - Kartoffeln Cremesuppe mit Baumnuss Bruschetta	13
Minestra rustica di grano saraceno con le verdure e i crostini di pane e formaggio dell'alpe Buchweizensuppe mit Alpenkräutergemüse, Brot Croutons und Bergkäse	12

PASTE FATTE IN CASA / HAUSGEMACHTE TEIGWAHRE

	1/2 Portion	1/1 Portion
Ravioli di segale fatto in casa con il ripieno di ricotta e castagne, bresaola e noci aromatizzato al burro di camomilla, Hausgemachter Raviolo aus Roggenmehl gefüllt mit Ricotta und Kastanien, mit Trockenfleisch und Baumnüsse garniert und mit Kamille parfümiert	19	25
Pizzoccheri alla Poschiavina Puschlaver Pizzoccheri	18	24
Spaghetti artigianali del Mulino di Poschiavo con ragu di agnello biologico di Viano (20 min.) Spaghetti aus der Poschiavo-Mühle mit Bio-Lammragout aus Valposchiavo	19	25
Degustazione di salumi della casa Degustation von kalte Puschlaver Fleisch Spezialitäten	8	

SELVAGGINA SENZA SELVAGGINA / WILD OHNE WILD

Lasagne con il ragu alle erbe spontanee dei nostri prati Lasagne mit Wildkräuter Ragout aus unseren Felder	22
Selvaggiamente selvaggio senza carne, Mela ripiena con la marmellata di mirtilli rossi, Spätzli oppure Capunet, Cavolo rosso brasati e castagne glassate Wilde Garnituren mit Spätzli oder Capunet, gefüllter Apfel mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Kastanien	28

PIATTI PRINCIPALI DI SELVAGGINA /WILD HAUPTSPIESEN

Salmi di cervo con uva, crostini, cipolline e speck Hirschpfeffer mit Traube, Brotwürfelchen, Perlzwiebeln und Speck	26
Sminuzzato di capriolo con la salsa all'amaro di Poschiavo Rehgeschnetzeltes an einer Rahm Sauce mit Puschlaver Alpenbitter	30
Medaglione di Entrecôte di cervo con la crosta d erbette Hirsch Entrecôte mit einer Kräuterkruste	36
Paillard di cervo alla griglia, Burro al tartufo estivo svizzero Hirschpaillard vom Grill an Schweizer Sommer Trüffelbutter	34

TUTTI I PIATTI DI SELVAGGINA SONO ACCOMPAGNATI CON:
CAVOLI ROSSI, CASTAGNE GLASSATE E MELA RIPIENA AI MIRTILLI
ROSSI

ALLE WILDGERICHTE SIND BEGLEITET MIT:
GESCHMORTER ROTKOHL, KARAMELLISIERTE KASTANIEN, GEFÜLLTER APFEL

CONTORNI NON COMPRESI / NICHT INBEGRIFFENE BEILAGEN

Patatine Fritte / Pommes Frites	7
Verdure fresche al burro / Frisches Gemüse an Butter	10
Risotto ai funghi porcini / Risotto mit Steinpilze	8
Capunet Urchige Puschlaver Spinat Spätzli	8
Spatzli / Spätzli	8

PIATTI PRINCIPALI / HAUPTSPEISEN

Paillard di vitellone Bio “Natura beef” alla griglia, con la salsa chimichurry Bio Kalb «Natura Beef» Paillard vom Grill mit Kräutersauce Chimichurry	38
Scaloppina di vitellone Bio „Naturabeef“ salsa alla Grappa di Brusio Bio Kalb „Natura Beef“ Schnitzel, an einer Grappa Sauce aus Brusio	38
Trippa alla Milanese con le patate bollite Kutteln Mailänder Art mit Tomaten und Salzkartoffel	28
Ossobuco “Natura Beef» 100% Valposchiavo in salsa Gremolata “Ossobuco”, Geschmorte Kalbshaxe 100% Valposchiavo, in Sauce Gremolata	34
*Fritto misto di pesce di lago in pastella di tempura (Zander, trota, salmerino e pesce persico) Insalate verdi oppure patte bollite o patate fritte, Salsa tartara *Seefisch Knusperli im Tempurateig (Zander, Forelle, Saibling und Egli) mit grüner Salatbouquet, oder Salzkartoffeln oder Pommes Frites, Tataren Sauce	39

CONTORNI NON COMPRESI / NICHT INBEGRIFFENE BEILAGEN

Patatine Fritte / Pommes Frites	7
Verdure fresche al burro / Frisches Gemüse an Butter	10
Risotto ai funghi porcini / Risotto mit Steinpilze	8
Capunet Urchige Puschlaver Spinat Spätzli	8
Spatzli / Spätzli	8

DOLCE FINALE / GELATI UND DESSERT

Vermicelli di Castagne con il gelato alle castagne e cacao Vermicelles aus Kastanien mit Kastanien-Kakao-Glace	13
Tortino tiepido al cioccolato fondente e pere con il gelato alla zucca speziata Warmer Birnen-Schokoladenkuchen mit Gewürz-Kürbis-Glace	13
Tortino gelato alle ortiche e ricotta con miele in manto croccante di cioccolato bianco e salsa al cioccolato fondente Gefrorenes Törtchen aus Brennesseln und Ricotta mit Honig, umhüllt von knuspriger weisser Schokolade und serviert mit dunkler Schokoladensauce	13
Fico fresco al gelato fatto in casa al miele e pino cembro Frische Feige mit Hausgemachter Eis mit Honig und Tannenpulver	12
La coppa dei nostri gelati "special Edition La Romantica 2025" "Eine Kostprobe unserer Glace «Special Edition La Romantica 2025»"	12
Piccola Porzione di Formaggio Bio della Valle con formaggio e i suoi contorni Kleine Porzion Bio Käse aus dem Valposchiavo mit Früchten seine Garnituren	12
Caffè Gourmet con il gelato / Caffè Gourmet	7

GELATI

Vaniglia, Mocca, Yoghurt, Nusstorte, Berry,
Limone, Fiordilatte, Mango Uva
Vanille, Mocca, Joghurt, Nusstorte, Berry,
Zitrone, Fiordilatte, Mango, Traube

1 Pallina 4 / 2 Palline 6.50 / 3 Palline 9 / Panna 2.50
1 Kugel 4 / 2 Kugeln 6.50 / 3 Kugeln 9 / Rahm 2.50



ALLERGENE:

Unsere Kellner beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien

FLEISCH HERKUNFT:

NATURABEEF KALB

Azienda agricola Isepponi al Canton / Fattoria Pedretti in Viano .Natura-Beef steht für Fleisch von 11 Monate alten Kälbern. Die Kälber bleiben im Stall und auf der Weide mit ihren Müttern zusammen. Freilandhaltung mit Sommerweide und Winterauslauf ist Voraussetzung. Die Tiere nutzen Wiesen und Weiden auf extensive Weise. Die Fütterung besteht vorwiegend aus Muttermilch, später auch aus Gras und Heu.

RINDSMARKBEIN: Ausschliessend aus Rindern aus dem Valposchiavo die im Schlachthof Branchi in Brusio geschlachtet wurden.

SCHWEINEFLEISCH: Schweiz



100% VALPOSCHIAVO

Wir verpflichten uns mind. 4 Gerichte auf der Speisekarte zu haben die 100% aus den Valposchiavo stammen.

Ossobuco / Trippa / Fegato / Molla l'osso / "Natura Beef" /

Käse und kalte Fleischgerichte

MWST. 8.1 % INKL.