

Dessert

Selezione di formaggi accompagnati da frutta <i>Kleine Auswahl an Käse , garniert mit Früchten</i>	18.50
Tramisù	12.50
Bonnet alla piemontese <i>Bonnet Piemontesischer Pudding</i>	10.50
Semifreddo al caffè e cioccolato fondente <i>Halbgefrorenes an Kaffee und Schokolade</i>	12.50
Millefoglie ai piccoli frutti rossi <i>Mille-feuille mit roten Früchten</i>	11.50
Gelati Sorbets und Gelati	3.50 porzione
Pistacchio , Cioccolato , Fior di latte , Nocciola , Fragola , Limone <i>Pistazie, Scokolade, Milch-Rahm Glace, Haselnuss , Erdbeere, Zitrone</i>	



Per intolleranze/allergie
Il nostro staff può fornirti informazioni dettagliate sugli ingredienti dei singoli piatti e sui loro metodi di preparazione.

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA e servizio.

Liebe Gäste
Bei all unseren Gerichten versteht es sich von selbst,
dass wir nur frische und saisonale Zutaten verwenden.
Wir beziehen unsere Produkte so lokal wie möglich.

Unsere Mitarbeiter können Ihnen detaillierte Auskunft
geben über Herkunft und Inhaltsstoffe der einzelnen
Gerichte und deren Zubereitung.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer
und Service.

HOTEL **LE PRESE**

hotel-le-prese.swiss

RISTORANTE **LA PERLA**

Zuppe e insalate

Minestra da Dumega Poschiavina 12.50
Puschlaver Bio Gerstensuppe

Minestrone di verdure fresche 11.50
Gemüse-Minestrone

Insalata verde 10.50
Grüner Salat

Insalata mista 12.50
Gemischter Salat (5 Sorten)

Scelta salse: italiana, francese, balsamico
Dressing-Auswahl: Italienisch, Französisch, Balsamico

Antipasti

Burrata con pomodorini e crema al basilico 20.50
Burrata mit Cherrytomaten und Basilikumcrème

Flan di zucchine su delicata crema di formaggio d'alpe e porro fritto 21.50
Zucchini-Flan auf delikater Alpenkäse-Crème, frittierter Lauch

Tartar di salmerino alpino marinato al bergamotto, con avocado e finocchio croccante 24.50
Alpensabling-Tartar in Bergamotte mariniert, mit Avocado und knusprigem Fenchel

Tortino di Polpo con salsa Tzatziki alla menta e i nostri Taroz 23.50
Polpo-Törtchen an Pfefferminz-Tzatziki und unsere „Taroz“

Magatello Bio al punto rosa, cottura sous vide, con delicata salsa tonnata 23.50
Rosa sous vide gekochter Bio Kalbsschulter-Filet an delikater Tonnata-Sauce



Primi

La Lasagna EMILIANA della tradizione 24.50
Traditionelle EMILIANA-Lasagne

Tagliatelle fatte in casa al ragù di stambecco 26.50
Hausgemachte Tagliatelle an Steinbock-Ragout

Calamarata alla pescatora, con cozze, triglie, gamberi e totani 28.00
Fischer-Calamarata (Teigwaren) (Miesmuscheln, Seebarbe, Krebse, Pfeilkalmar)

Risotto Acquerello mantecato, con pesce persico aromatizzato al burro di lime 32.50
Risotto Acquerello, angereichert mit in Limettenbutter aromatisierte Eglifilet

Lunette ripiene di melanzane e pecorino con pomodorini e stracciatella 24.50
Lunette-Raviolo gefüllt mit Auberginen und Pecorino, mit Cherrytomaten und Stracciatella-Burrata

Secondi di carne

Guancia di vitello Bio su puré di patate e verdure di stagione 44.00
Bio Kalbsbäggli mit Gemüse und Bio Kartoffelstock

Costolette di agnello in crosta alle erbe e pistacchi con tortino di patate e salsa alla menta 40.50
Lammkotelett in Kräuter-/Pistazienkruste, Kartoffeltörtchen mit British Mint Sauce

Filetto di vitello in crosta di pane al carbone vegetale, patate Fondant e verdure di stagione 48.50
Kalbsfilet in Pflanzenkohle-Kruste, Pommes fondantes und Saisongemüse



Secondi di pesce

Medaglione di tonno al sesamo su caponata e maionese all'orientale 44.50
Thunfisch-Medailon im Sesammantel auf Caponata und Mayonnaise orientalischer Art

Trota intera grigliata Le Prese Style con verdure croccanti 38.50
Ganze grillierte filettierte Forelle Le Prese Style mit knusprige Gemüse

Fritto misto di mare accompagnato da delicata salsa Marinara 37.50
Frittierte gemischte Meeresfrüchte an delikater Fischsauce