



1865 RISTORANTE

VORSPEISEN

Il Vitello Tonnato  Kalbsscheiben mit Thunfischsauce, Kartoffelmimosa mit feiner Mayonnaise, Gurken, Tomaten und schwarzem Olivenpulver

24

La Selezione  Wildschwein-Speck, San Daniele-Schinken, Gams-Salami, Wildbresaola, würzige Salami, Bregaglia-Käse, Brie, Pecorino Romano, Pflaumenmus und Walnüsse

30

La Tartare  Handgeschnittenes Tatar vom Hirschentrecote mit Öl, Salz, Pfeffer, serviert mit Kapern, Gurken, Eigelb, Senf und getoastet Brot

150 gr – 200 gr

38 - 48

La Caprese  Büffelmozzarella DOP (125 gr), Molkerei Barlotti-Battipaglia, Dreierlei Tomaten, knusprige Brotwaffel

22* (mit San Daniele Rohschinken 26 CHF)

L'Uovo Fondente  pochiertes Ei, Kartoffelstok, Frischkäsecreme und Trüffelöl

14

Il Gambero  Frittierte Riesenkrevetten im Tempura mit Gemüse im Teig und Sauce Tatar

20

INSALATE *

KLEIN / GROSS

L'insalata  Iceberg Salat, Chicoree, Rucola mit Italienische Sauce

8 / 12

Montericco  Lollo Salat mit Cherryt Tomaten, Mais, Karotten, Gurken, Oliven mit Italienische Sauce

10 / 14

Cesar  Lattich Salad, Belgisches Endivie, croutons, Parmesan flocken, Poulet, gebratene Speck mit Ceasar Sauce

14 / 18

Cetarese  "Castelfranco" Salat, Radicchio, Rucola, Tomaten, Thun, Menaica Sardellen, Taggiasche Oliven, Emulsion von Zitronenöl

18

SUPPEN

La Vellutata  Kürbis- und Bohnencremesuppe, Kastanien, Tarallo – Brösel und Croutons

15

Le Cipolle  Geschmorten Zwiebeln mit Emmental und Paprika Croutons

15

Il Brodo  Gemüsebouillon mit Croutons

10

Il Pomodoro  frische Tomatensuppe

14

I Legumi  Suppe von gemiste Gemüse und Pilzbällchen

16



1865 RISTORANTE

TEIGWAREN

Lo Spaghettoni  Frische "Spaghettoni" pasta mit San Marzano Tomatensauce, Pecorino Käse creme Pinienkernen und Basilikum

20

Gli Gnocchi  Hausgemachte Gnocchi mit Broccoli creme Provola käse mouse und scharf Salami

20

La Pappardella  frisch hausgemachte Pappardelle Pasta mit Steinpilzen, Wurst und Haselnüssen

28

Il Pizzocchero  Integral – Buchweizennudeln, Kartoffeln, Kohl, Casera Käse, Butter und Parmesan Käse

22

Il Pacchero  Frische paccheri pasta mit Eber Ragout cacioricotta Käse

24

La Lasagnetta Bianca  Hausgemachte Lasagne, Béchamel, Steinpilze, Käse und Basilikum

26

Il Risotto  Carnaroli Reis mit "Sforzato" Wein, Chicoree, Birnen, Gorgonzola und Nüssen

22

FLEISCH

Il Filetto  Rindsfilet (250 gr) mit Pfeffer dreierlei Sauce, Kurkuma und Schmelzkartoffeln

56

La Tagliata  Rind schneide (250 gr) mit Parmesan creme und gebackene Kartoffeln und Steinpilze

46

Il Maialino  Schweinfilet (200 gr) eingehüllt mit Schweinbacke mit Portowein Glasur, sautierte „Friarielli“ (Broccoli) aus Neapel und pommes pailles

38

Il Cervo  Geschnittenes Hirsch entrecôte mit Kräutern, gegrillte Polenta und Blaubeersauce

44

La Costoletta  Gegrilltes Lamm Rack, Senfsauce, zerdrückte Kartoffeln gemischt mit Lauch

38

Il Pollo  Grillierte Hühnerkeule ohne Knochen mit Kräuter, Kartoffeln Stock und rote Zwiebeln

30

FISCH

Il Salmone  Lachsfilet im Sesamkruste mit Proseccosauce geschmorte escarole

40

Il Branzino  Seebarschrolle gefüllt mit Shrimps- Mousse auf einer Endiviencreme mit Backkartoffeln

38

FONDUE * (MIN. 2 PERSON)

Klassisches Fondue

p.P. 30

Engadin Fondue

p.P. 36*

**Molkerei Sennerei – Pontresina*



1865 RISTORANTE

HAUSGEMACHTE DESSERTS, GEPAART MIT COCKTAILS

TIRAMISÙ

Tiramisù mit Ginseng Keksen, Karamell und Amaretto

GOD FATHER: Scotch Wisky und Amaretto
Disaronno

ESPRESSO MARTINI: Vodka, Coffee Liquor,
Espresso, Zucker

BAVARESE

Weisse Bayerische Schokolade mit Haselnussherz und Schokoladenkrümel

OLD FASHION: Wiskey, Zucker, Angostura
Bitter

WHITE RUSSIAN: Vodka, Coffee Liquor,
Zucker, Milch, Rahm

CHEESECAKE

Käsecreme auf einem Butterkekssboden mit Waldbeerenkompott

ANGEL FACE: Gin, Brandy am Aprikose
Schmack, Calvados

OLD FASHION: Wiskey, Zucker, Angostura
Bitter

CROSTATINA

Mürbeteig mit Zitronen curd mit Waldbeeren und Birne Kompotte

MARY PICKFORD: Rum, Maraschino, Ananas
Saft, Granadine Sirup

ORGASMO SHOT: Triple sec, Bayles, Grand
Marnier

CAPRESE

Shokoladenmandelkuchen mit Vanille Eis

ORGASMO SHOT: Triple sec, Bayles, Grand
Marnier

ESPRESSO MARTINI: Vodka, Coffee Liquor,
Espresso, Zucker

MELE

Warmer Apfel - Mandelkuchen mit englischer Creme

AMARETTO SOUR: Amaretto Disaronno,
Zitrone Saft, Zucker

ORGASMO SHOT: Triple sec, Bayles, Grand
Marnier

Jedes Dessert für CHF 12.-alle Cocktails bis CHF 15

EINE KUGEL EIS/ EISBECHER

4 / 10

FRUTTA

Frisch aufgeschnittenes, saisonales Obst

10