





# 1865 RISTORANTE


## ANTIPASTI

**Il Vitello Tonnato**  Fettine di vitello con salsa tonnata, mimosa di patate con maionese delicata, cetrioli, pomodori e polvere di olive nere

24


**La Selezione**  Speck di cinghiale, prosciutto S. Daniele, salamino di camoscio, bresaola di cervo, salame piccante, formaggio Bregaglia, Brie, Pecorino Romano, confettura di prugne e noci

30


**La Tartare**  Filetto di manzo in crudezza condito con olio, sale, pepe, servito con: capperi, cetriolini, tuorlo d'uovo, senape e pane tostato

150 gr – 200 gr

38 - 48

**La Caprese**  Mozzarella di bufala campana DOP (125 gr) "Barlotti – Battipaglia", tre differenze di pomodoro, cialda di pane croccante\*

22 \* ( 26 CHF con crudo San Daniele )

**L'Uovo Fondente**  Uovo pochè, machè di patate su spuma di formaggio e olio al tartufo

14

**Il Gambero**  Gamberoni fritti in tempura con verdure pastellate e salsa tartara


20

## INSALATE \*


### PICCOLA / GRANDE

**L'insalata**  Insalata iceberg, radicchio e rucola con dressing italiano


8 / 12

**Montericco**  Insalata lollo con pomodorini, mais, carote, cetrioli, olive e dressing italiano

10 / 14


**Cesar**  Lattuga, indivia belga, crostini di pane, scaglie di parmigiano, pollo e bacon tostato, cesar dressing

14 18


**Cetarese**  Insalata castelfranco, radicchio, rucola, pomodorini, tonno sott'olio, alici di Menaica, olive taggiasche ed emulsione di olio al limone

18


## ZUPPE

**La Vellutata**  Vellutata di zucca e fagioli, castagne, crumble di tarallo e crostini di pane

15

**Le Cipolle**  Cipolle brasate con crostone all'Emmental e paprika


15

**Il Brodo**  Brodo di verdure con crostini di pane

10

**Il Pomodoro**  Pomodoro fresco

14


**I Legumi**  Zuppa di legumi misti con polpettine ai funghi di sottobosco

16




# 1865 RISTORANTE


## PRIMI PIATTI

**Lo Spaghettono**  Spaghettoni freschi con passata di pomodoro San Marzano, crema di pecorino, pinoli e basilico

20

**Gli Gnocchi**  Gnocchi di patate fatti in casa con vellutata di broccoli, schiuma di provola e salamino piccante


20

**La Pappardella**  Pappardelle fresche fatte in casa con funghi porcini, salsiccia e nocciole


28

**Il Pizzocchero**  Pasta di grano saraceno integrale, patate, verza, salvia, formaggio Casera, burro e parmigiano Reggiano

22

**Il Pacchero**  Paccheri di pasta fresca con ragù di cinghiale e fili di cacioricotta

24


**La Lasagnetta Bianca**  Sfoglie di lasagna fatta in casa, besciamella, funghi porcini, formaggi dolci e basilico

26


**Il Risotto**  Riso Carnaroli, vino rosso "Sforzato", radicchio, pere, gorgonzola e noci

22


## SECONDI DI CARNE

**Il Filetto**  Filetto di manzo (250 gr) spadellato con salsa ai tre pepi, curcuma e patate fondenti


56

**La Tagliata**  Tagliata di entrecôte di manzo (250 gr) con crema di parmigiano, sformatino di patate e funghi porcini


46

**Il Maialino**  Filetto di maialino (200 gr) foderato al guanciale, glassato al Porto con friarielli napoletani saltati e fili di patate croccanti


38

**Il Cervo**  Tagliata di entrecôte di cervo alle erbe aromatiche con polenta alla piastra e salsa ai mirtilli

44


**La Costoletta**  Costolette di agnello alla griglia, salsa alla senape e tortino di patate e porri

38


**Il Pollo**  Cosciotto di pollo disossato, grigliato alle erbe con purea di patate e cipolla rossa confit

30

## SECONDI DI PESCE

**Il Salmone**  Filetto di salmone in crosta di sesamo, con salsa al "Millesimato" e scarola brasata

40

**Il Branzino**  Turbante di branzino ripieno di mousse di gamberi su crema di indivia e patate agli aromi al forno

38

## FONDUE \* (MIN. 2 PERSON)

Fondue Classica  
p.P. 30

Fondue dell' Engadina  
p.P. 36\*

*\*Caseificio Sennerei - Pontresina*

Prezzi in CHF, Servizio & IVA inclusi



# 1865 RISTORANTE

## DESSERT FATTI IN CASA CON COCKTAIL ABBINATI

### TIRAMISÙ

*Tiramisù con biscotto al Ginseng, caramello e amaretti*

**GOD FATHER:** Scotch Whisky e amaretto  
Disaronno

**ESPRESSO MARTINI:** Vodka, Coffee liquor,  
espresso, zucchero

### BAVARESE

*Bavarese al cioccolato bianco con cuore di nocciola con crumble al cioccolato*

**OLD FASHION:** Whiskey, zucchero, Angostura  
Bitter

**WHITE RUSSIAN:** Vodka, coffee liquor,  
zucchero, latte, panna

### CHEESECAKE

*Mousse di formaggio su biscotto al burro e composta di frutti di bosco*

**ANGEL FACE:** Gin, brandy all'albicocca,  
Calvados

**OLD FASHION:** Whiskey, zucchero, Angostura  
Bitter

### CROSTATINA

*Pasta frolla con crema al limone frutti di bosco e composta di pere*

**MARY PICKFORD:** Rum, maraschino, succo  
d'ananas, sciroppo di granadine

**ORGASMO SHOT:** Triple sec, Bayles, Grand  
Marnier

### CAPRESE

*Torta al cioccolato con farina di mandorle e gelato vaniglia*

**ORGASMO SHOT:** Triple sec, Bayles, Grand  
Marnier

**ESPRESSO MARTINI:** Vodka, Coffee liquor,  
espresso, zucchero

### MELE

*Tortino caldo alle mele e mandorle con crema inglese*

**AMARETTO SOUR:** Amaretto Disaronno,  
succo di limone, zucchero

**ORGASMO SHOT:** Triple sec, Bayles, Grand  
Marnier

*Tutti i dessert a CHF 12 Tutti i Cocktails a CHF 15*

### PALLINA DI GELATO / COPPA DI GELATO

4 / 10

### FRUTTA

*Piatto di frutta fresca di stagione tagliata*

10