



RISTORANTE 1865

ANTIPASTI

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

24

Il Caciocavallo III Tortino di formaggio Caciocavallo su crema di peperoni con verdure di stagione grigliate

18

La Parmigiana III Millefoglie di melanzane, pomodori S. Marzano, schiuma di mozzarella e cialda di mais croccante

20

La Tartare III Entrecote di cervo sminuzzata a coltello con salsa di senape, frutti di bosco, gelato al basilico e timo

38

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

20 *(25 CHF con crudo San Daniele)

L'Uovo Fondente III Uovo pochè, machè di patate su crema di formaggio e olio al tartufo

14

Il Marinato III salmone marinato in casa all'aneto e whisky con insalatina di finocchie salsa allo yoghurt

26

INSALATE *

PICCOLA GRANDE

L'insalata III Insalata di lattuga e misticanza

8 12

Monte Ricco III Insalata verde con pomodorini, mais, carote, cetrioli, olive e dressing italiano

10 14

Nizzarda Scomposta III Insalata verde, fagiolini lessi, uovo sodo, patate lesse, tonno sott'olio, pomodorini, anelli di cipolle, acciughe e dressing italiano

12 16

Cesar III Insalata verde, indivia belga, crostini di pane, scaglie di formaggio, pollo e bacon tostato, dressing francese

14 18

1865 III Misticanza, gamberi al vapore, anelli di cipolla, listarelle di melanzane grigliate, olive nere, pomodorini ciliegino e dressing italiano

18

ZUPPE

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

15

La minestra maritata III Brodo di pollo con polpettine di manzo, erbe dell'orto e sfilacci di pollo

16

Il Brodo III Brodo di verdure con crostini di pane

10

La Zuppa di Pomodoro III Pomodoro fresco

14


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


16





RISTORANTE 1865


PRIMI PIATTI


Lo Spaghettono  Spaghettoni freschi con passata di pomodoro San Marzano, crema di pecorino, pinoli e basilico
20

Gli Gnocchi  Gnocchi di zucca fatti in casa su vellutata di patate, cubetti di zucca e speck croccante
20

La Pappardella  Pappardelle di pasta fresca fatta in casa con funghi porcini, salsiccia e nocciole
28


Il Pizzocchero  Pasta di grano saraceno integrale, patate, verza, formaggio casera e parmigiano
22


I Cavatelli  Cavatelli freschi con pomodorini, funghi pioppini, tocchetti di melanzana, sbriciolata di salsiccia e fili di cacio ricotta
24


La Lasagnetta Bianca  Sfoglie di lasagna fatta in casa, besciamella, funghi porcini, formaggi dolci e basilico
24


Il Risotto  Riso Carnaroli con Brie, asparagi e bacon croccante
22


SECONDI DI CARNE


Il Filetto  Filetto di Black Angus (250 gr) con salsa ai tre pepi, curcuma e patate fondenti
(18 mesi Macelleria Plinio – Samedan - CH)
58

La Tagliata  Tagliata di entrecôte di Angus (250 gr) servita con insalatina di rucola e funghi champignons al lime e zenzero (18 mesi Macelleria Plinio – Samedan - CH)
44


Il Maialino  Filetto di maialino (200 gr) foderato di guanciaie glassato al Porto, tortino di scarole, capperi, acciughe, olive e fili di patate croccanti (Macelleria Plinio – Samedan - CH)
38


Il Cervo  Tagliata di entrecôte di cervo alle erbe con polenta alla piastra e salsa ai mirtilli
38

La Costoletta  Costolette di agnello alla griglia, salsa alla senape e schiacciata di patate e porri
36

Il Pollo  Coscia di pollo farcita alle erbe e pancetta, glassato con vino "Sforzato", purea di patate
30

SECONDI DI PESCE

Il Salmone  Filetto di salmone gratinato al pane saporito, crema di patate allo zafferano e tortino di scarola, olive, capperi e acciughe
40

Il Branzino  Turbante di branzino ripieno di mousse di gamberi su crema di indivia e patate agli aromi al forno
38

FONDUTA (MIN. 2 PERSONE) *

Fondue Classica
p.P. 30

Fondue dell'Engadina
p.P. 36

* Caseificio Sennerei – Pontresina - CH



RISTORANTE 1865

DESSERT

TIRAMISÙ



Tiramisù con biscotto al Ginseng, caramello e amaretti

13

BAVARESE



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

13

CHEESECAKE



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

13

CROSTATINA



Pasta frolla con crema chantilly profumata al limone e frutti di bosco

13

CAPRESE



Torta al cioccolato con farina di mandorle e gelato alla vaniglia

13

MELE



Tortino caldo alle mele e mandorle con crema inglese

13

TRILOGIA DI GELATO



13

FRUTTA



Piatto di frutta fresca di stagione tagliata

13

Tutti i dolci sono fatti in casa