

restaurant
pizzeria
da
elio

Giovanni e Katia Croce

Promenade 95
7270 Davos-Platz
Tel. 081 413 61 28
Fax 081 413 00 20
www.restaurantdaelio.ch
info@restaurantdaelio.ch



Vegan



Tiefkühlprodukt



Vegetarisch



Schweizerprodukt
















Kalorienarm



Aus der Region

MENÜKARTE gli antipastí










Bruschetta 1 Bruschetta alla Giovanni Giovannis' bruschetta (Bread, Tomato, Basil, Garlic)		CHF	12.—
Bergeller Kastanienschinken und süss-saure Zwiebeln Grossmutterart Prosciutto di castagne di Bregaglia e cipolline in agro dolce della nonna Swiss chestnuts ham from the Region served with grandmas' onions		CHF	28.—
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplíter 7 Carpaccio di manzo con Rucola e scaglie di parmigiano Thin beef slices with rocket bread and parmesan slices		CHF	29.—
Grüner Salat 10 Insalata verde Green salad	   	CHF	11.—
Gemischter Salat 10 Insalata mista Mixed salad	   	CHF	13.—
Capresesalat (Tomaten und Büffelmozzarella) 7 Insalata Caprese Caprese salad (Tomatoes and Mozzarella cheese)		CHF	21.—
Fitnesssteller, Salat mit sautierten Poulestreifen Insalata mista con strisce di pollo saltate Mixed salad with sauteed chicken slices	 	CHF	27.—

Grosse Portion +5.—CHF

alle Preise verstehen sich inkl. 8% MWST

Herkunftsdeklaration: Schwein, Rind, Kalb, Geflügel CH/D, Wurstwaren ITA, Fisch ITA, Krustentier ITA, VIETNAM

le zuppe

Bündner Gerstensuppe 1;7;9 Zuppa d'orzo grigionese Barley soup		CHF	16.—
Gemüsesuppe lombardischer Art 9 Minestrone alla lombarda Vegetables soup Lombardy style	   	CHF	14.—
Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Bruschetta 1;7;9 Crema di pomodori con bruschetta alla mozzarella Tomatoes soup with bruschetta with mozzarella cheese	 	CHF	15.—
Kastaniencremesuppe mit Ricotta-Knödel 1;7;9 vellutata di castagne con gnocco di ricotta Chesnutssoup with ricotta dumpling	 	CHF	18.—

alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt

Herkunftsdeklaration: Schwein, Rind, Kalb, Geflügel CH, D, Wurstwaren ITA, Fisch ITA, Krustentier ITA, VIETNAM








í primí

Steinpilzrisotto mit Heidelbeeren und Spinaten 7;9 Risotto ai mirtilli, spinaci e porcini Risotto with boletus mushrooms, blueberry and spinach		CHF	29.—
Pizzoccheri Veltlinerart 1;3;7 Pizzoccheri alla veltellinese Brown noodles with vegetables, potatoes and garlic		CHF	27.—
Kartoffelgnocchi an tessiner Schneckenwurst-Radicchio-Ragout 1;3;7 Gnocchi di patate al ragout di luganighetta e radicchio Potatoes-dumplings with sausage from the canton of Tessin and radicchio-salad		CHF	29.—
Kartoffelküchlein auf Toma-Käse-Kürbiscreme 1;3;7;9 Tortino di patate su crema di zucca alla toma Potatoes small cake on Toma-cheese-pumpkin-cream		CHF	25.—
Seitanragout an Steinpilzsauce und Rösti 1;7 Spezzatino di seitan ai funghi porcini e rösti Seitan ragout with boletus mushrooms and rösti potatoes		CHF	27.—


gli spaghetti

Spaghetti Tomatensauce 1 Spaghetti al pomodoro Spaghetti tomato sauce	♥	CHF	19.—
Spaghetti Bolognese 1;9 Spaghetti alla bolognese Spaghetti bolognese style		CHF	21.—
Spaghetti AOP (Knoblauch, Öl, Peperoncino) 1 Spaghetti AOP (aglio, olio e peperoncino) Spaghetti AOP style (garlic, oil, chilli)	♥	CHF	19.—
Spaghetti Carbonara 1;3;7 Spaghetti alla carbonara Spaghetti carbonara style		CHF	19.—
Spaghetti an saisonalem Pesto 1;3;7 Spaghetti al pesto di stagione Spaghetti with seasonal pesto	♥	CHF	19.—
Spaghetti an Meeresfrüchten 1;2;4 Spaghetti mare Spaghetti with seafood		CHF	27.—










i secondi

Rindsfilet vom Davoser Rind „Giovannis Art“ (Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin)				
Kartoffelstock und saisonales Gemüse 7,9	 	CHF	55.—	
Filetto di manzo di Davos alla Giovanni, purea di patate e verdure di stagione Beef fillet Giovanni style mashed potatoes and vegetables				
Geschnittenes Rindsentrecôte (tagliata) vom Davoser Rind mit Steinpilzen, Rucola, Alpkäse, Pommes Frites und saisonales Gemüse 7	 	CHF	53.—	
Tagliata di controfiletto di manzo di Davos ai porcini rucola e formaggio dell'alpe, patate patate fritte e verdure di stagione Cuttet beef-entrecôte (tagliata) with boletus mushrooms, rocket, and cheese from the swiss alps, french fries and vegetables				
Grosi's Rindsschmorbraten mit haugemachtem Kartoffelpüree 1;7,9	  	CHF	39.—	
Brasato della nonna e purea di patate Braised beef and mashed potatoes				
Kalbsfiletmedaillons mit Gänseleber-Schnitzel, rote Riesencrevetten und Blumenkohl-Vanille-Püree 2;7	 	CHF	52.—	
Medaglioni di filetto di vitello con scaloppa di foie gras, gamberi rossi e purea al cavolfiore e vaniglia veal tenderloin medaillons with foie gras, red big shrimps, cauliflower-vanilla mush				
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce und Reis 1;7		CHF	29.—	
Sminuzzato al Curry e riso Into strips cutted chicken with currysauce and rice				

í pescí

Sautierte Riesencrevetten an Zitronenöl und Petersilien, Butterreis und Gemüse 2;7 Gamberoni saltati all'olio e limone e prezzemolo, riso e verdure Sauted big shrimps with lemon oil persil sauce, rice and vegetables		CHF	39.—
Im Rotwein geschmorter Kraken mit Kartoffeln und Blumenkohl-Pürée 4;7;9 Polipo brasato al Merlot, patate e purea di cavolfiori In red wine braised Octopus with potatoes and cauliflower mush		CHF	35.—

Le specialità

Cordon bleu (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse 1;3;7 Cordon bleu di maiale con patate fritte e verdure Porc escalope with ham and cheese, french fries and vegetables	 	CHF	38.—
Cordon bleu (Kalb) mit Pommes frites und Gemüse 1;3;7 Cordon bleu di vitello con patate fritte e verdure Veal escalope with ham and cheese, french fries and vegetables	 	CHF	45.—
Kalbsleber nach venezianischer Art, mit Butterrösti und Gemüse 7 Fegato di vitello alla veneziana, rösti al burro e verdure Calf's liver venetian style, roesti potatoes and vegetables	 	CHF	39.—
Kalbskopf „Seehorn“ mit Kartoffeln, Gemüse und Vinaigrette 3;9;10 Testina di vitello alla "Seehorn", servita con patate, verdure e vinaigrette Calf's head served with potatoes, vegetables and vinaigrette	 	CHF	33.—
Kutteln an „Nicodemus Art“ (Tomatensauce, Parmesan, braune Butter) 7;9 Trippa alla Nicodemo (Pomodoro, parmigiano, burro bruno) Tripe Nicodemus style (Tomatosauce, cheese, butter)	 	CHF	21.—

Le pizze

Margherita	Tomaten, Mozzarella, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, origano tomato, mozzarella cheese, oregano	CHF	18.—
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, origano tomato, mozzarella cheese, ham, oregano	CHF	20.—
Hawaií	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Ananas 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, ananas tomato, mozzarella cheese, ham, pineapple	CHF	22.—
Prosciutto e funghi	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Pilze, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, funghi, origano tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, oregano	CHF	22.—
Funghi	Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, funghi, origano tomato, mozzarella cheese, mushrooms, oregano	CHF	22.—
Napoletana	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano 1;3;4;7 pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano	CHF	20.—
Romana	Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, capperi, olive, origano tomato, Mozzarella, cheese, capers, olives, oregano	CHF	19.—
Tonno e Cipolle	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano 1;3;4;7 pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano tomato, mozzarella cheese, tuna, onions, oregano	CHF	22.—
Quattro Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Parmesan, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola, grana, origano tomato, mozzarella cheese, Emmenthal cheese, Gorgonzola cheese, parmesan, oregano	CHF	23.—

alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt

Herkunftsdeklaration: Schwein, Rind, Kalb, Geflügel CH, D, Wurstwaren ITA, Fisch ITA, Krustentier ITA, VIETNAM

Gorgonzola	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, gorgonzola, aglio, origano tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, garlic, oregano	CHF	23.—
Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano tomato, mozzarella cheese, spicy salami, oregano	CHF	25.—
Quattro Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Peperoni, Vorderschinken gekocht, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, peperoni, prosciutto cotto di spalla, origano tomato, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, sweet peppers, ham, oregano	CHF	25.—
Vegetariana	Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, origano tomato, mozzarella cheese, season vegetables, oregano	CHF	24.—
San Daniele	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano, Rohschinken, Rucola 1;3;7 pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano, prosciutto crudo, rucola tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, oregano, raw ham, garden rocket	CHF	27.—
Carbonara	Tomaten, Mozzarella, Speck, Vorderschinken gekocht, Eier, Parmesansplitter, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, speck, prosciutto cotto di spalla, uovo, scaglie di parmigiano, origano tomato, mozzarella cheese, bacon, ham, egg, slice of parmesan, oregano	CHF	26.—
Montanara	Tomaten, Mozzarella, Vordersch. gekocht, Steinpilze, Knoblauch, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, funghi porcini, aglio, origano tomato, mozzarella cheese, ham, boletus mushrooms, garlic, oregano	CHF	27.—
Gioele	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze, Knoblauch, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, aglio, origano tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, boletus mushrooms, garlic, oregano	CHF	24.—
Sofia	Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Mascarpone, Rucola, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, pomodorini cherry, mascarpone, rucola, origano tomato, mozzarella cheese, cherry tomatoes, italian fresh cream cheese, rocket, olive oil, oregano	CHF	25.—
Tecla	Tomaten, Mascarpone, Oregano, Olivenöl, Rohschinken, Rucola 1;3;7 pomodoro, mascarpone, origano, olio d'oliva, prosciutto crudo e rucola tomato, italian fresh cream cheese, oregano, olive oil, ham, garden rocket	CHF	26.—

Eliseo	Mozzarella, Gorgonzola, Birnen 1;3;7 Mozzarella, gorgonzola, pere Mozzarella, gorgonzola cheese, pears	CHF	25.—
Altea	halbe Pizza gefüllt mit: Mozzarella, Gorgonzola 1;3;7 halbe Pizza garniert mit: Tomaten, Mozzarella, Speck und Zwiebeln, Oregano Mezza pizza farcita con: mozzarella, gorgonzola; guarnita con: pom., mozzarella, Speck, Zwiebeln, origano Half pizza filled with: mozzarella cheese, gorgonzola cheese garnished with: tomato, mozzarella, bacon, onions	CHF	27.—
Karol	Tomaten, Mozzarella, Brie, Tiroler Speck, und Baumnüsse, Oregano 1;3;7;8 pomodoro, mozzarella, brie, Speck tirolese, Noci, origano tomato, mozzarella cheese, brie cheese,, speck,, nuts, oregano	CHF	29.—
Cantàbrico	Mozzarella, Mascarpone, Sardellen aus der Cantàbricosee 1;3;4;7 mozzarella, mascarpone, acciughe del Cantàbrico mozzarelle cheese, italian fresh cream cheese, anchovies from cantàbrico sea	CHF	35.—
Gamberetti	Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Crevetten, Riesencrevetten, Oregano 1;2;3;7 pomodoro, mozzarella,, pesto al basilico, gamberetti, gamberoni, origano tomato, mozzarella cheese, pesto, shrimps and big shrimps, oregano	CHF	32.—
Carpaccio	Tomaten, Mozzarella, Oregano, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesansplitter, Olivenöl 1;3;7 pomodoro, mozzarella, origano, carpaccio, rucola, scaglie di parmigiano, olio di oliva tomato, mozzarella cheese, oregano, very thinly sliced raw beef, rocket, parmesan and olive oil	CHF	29.—
Del cacciatore	Tomaten, Mozzarella, Hirschfleischstreifen, Steinpilze, Trauben, Oregano pomodoro, mozzarella, sminuzzato di cervo, funghi porcini, uva, origano 1;3;7 tomato, mozzarella cheese, venison strips, boletus mushrooms, grape, oregano	CHF	33.—
Tronchetto da Elío	gefüllt mit: Mozzarella, Gorgonzola 1;3;7 garniert mit: Rohschinken, Rucola, Parmesansplitter und Olivenöl farcito con: mozzarella, gorgonzola; guarnito con: prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, olio d'oliva filled with: mozzarella cheese, gorgonzola cheese; garnished with: ham, rocket, parmesan slices and olive oil	CHF	29.—

Ergänzen Sie Ihre Pizza nach Lust und Laune: Aufpreis pro zusätzliche Zutat CHF 2.—
Beim Weglassen einer oder mehrerer Zutaten: keine Preisreduktion
Kleine Pizza: CHF 2.— Reduktion

Eine Pizza auf 2 Teller: CHF 5.— Zuschlag

alle Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt

Herkunftsdeklaration: Schwein, Rind, Kalb, Geflügel CH,D, Wurstwaren ITA, Fisch ITA, Krustentier ITA, VIETNAM

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Die folgenden Zutaten und die daraus hergestellten Erzeugnisse können Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen.

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Dinkel und Khorasa-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 1.1 Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - 1.2 Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - 1.3 Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - 1.4 Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 4.1 Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - 4.2 Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - 6.1 vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und Fett und daraus gewonnene Erzeugnisse soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - 6.2 natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen
 - 6.3 aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - 6.4 aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose, ausser:
 - 7.1 Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - 7.2 Lactic;
8. Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis*), Paranüsse (*Bertolletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser Hartschalenobst für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder mg/l, ausgedrückt als SO₂
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse