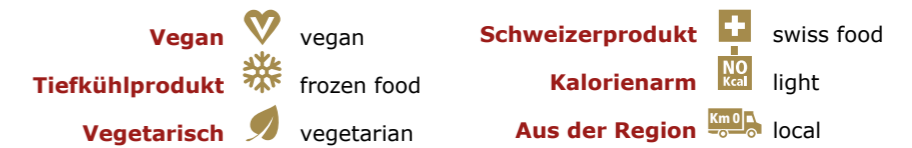


MENÜKARTE



Zum Starten...

- Bruschetta** ♥ 1 CHF 12.—
Giovannis' bruschetta (Bread, Tomato, Basil, Garlic)
- Bergeller Kastanienschinken und süss-saure Zwiebeln Grossmutterart** CHF 28.—
Swiss chestnuts ham from the Region served with grandmas' onions
- Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter** ♣ 7 CHF 29.—
Thin beef slices with rocket bread and parmesan slices

...unsere Salatauswahl...

- Grüner Salat** ♥ ♣ ♣ 10 CHF 11.—
Green salad
- Gemischter Salat** ♥ ♣ ♣ 10 CHF 13.—
Mixed salad
- Capresesalat (Tomaten und Büffelmozzarella)** ♣ 7;10 CHF 23.—
Caprese salad (Tomatoes and Mozzarella)
- Rucolasalat, Cherrytomaten, Parmesanspäne, Olivenöl „extra vergine“ und Rotweinessig** ♣ ♣ ♣ 10 CHF 16.—
Rocket, Cherry tomatoes, parmesan slices, Olive oil and vinegar
- Nüsslisalat mit Brotcroûtons, geröstetem Speck und Ei an Balsamicoessig** ♣ 10 CHF 23.—
Salad with bread croutons, bacon, Eggs, and balsamico vinegar
- Grosse Portion +5.— CHF

...oder warum nicht einen...

- Fitnesssteller, Salat mit soutierte Poulestreifen** ♣ ♣ 10 CHF 27.—
Fitness salad, with chicken slices

...für die kühleren Tage...

- Bündner Gerstensuppe** ♣ 1;7;9 CHF 16.—
Barley soup
- Gemüsesuppe** ♥ ♣ ♣ 9 CHF 14.—
Vegetables soup
- Tomatensuppe mit Mozzarella-Bruschetta** ♣ ♣ 1;7;9 CHF 15.—
Tomatoes soup with bruschetta with mozzarella cheese
- Kürbiscremesuppe** ♣ ♣ 1;7;9 CHF 15.—
Pumpkin soup

Start with...

our salads....

...why not try...

... for the cooler days...

...oder stets beliebt...

- Spaghetti Tomaten** 1 CHF 19.—
Spaghetti tomato
- Spaghetti Bolognese** 1;9 CHF 21.—
Spaghetti bolognese
- Spaghetti Carbonara** 1;3;7 CHF 19.—
Spaghetti Carbonara (bacon, eggs, cream)
- Spaghetti AOP** 1 CHF 19.—
Spaghetti (garlic, oil, chili)

...es lohnt sich von unseren hausgemachten Spezialitäten zu kosten...

- Buchweizenrigatoni an Gänseragout** 1 CHF 29.—
Noodles with gooseraagout
- Pizzoccheri Veltlinerart** ♣ 1;3;7 CHF 27.—
Brown noodles with vegetables, potatoes and garlic
- Mit Spinat und Quark gefüllte Ravioli an Salbeibutter** ♣ 1;3;7 CHF 25.—
Ravioli with spinach curd filling
- Hausgemachte Lasagne "da Elio"** ♣ ♣ 1;3;7;9 CHF 29.—
Lasagne home made "da Elio" style
- Feine Nudeln an feiner Hirschbolognese nach Grossvater Giancarlos Art** ♣ ♣ 1;3;9 CHF 27.—
Thin noodles with venison grandfather Giancarlos' style
- Linguine mit gebratenen Riesen-Crevetten an Olivenöl, Kräutern und frischen Gemüsestreifen** ♣ 1;2;3;7 CHF 33.—
Noodles with big shrimps, olive oil, herbs and fresh vegetables strips

Unsere Höhepunkte...

- Rindsfilet vom Davoser Rind "Giovannis Art" (Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin) Pommes frites und saisonales Gemüse** ♣ ♣ ♣ 7;9 CHF 55.—
Beef fillet Giovannis style french fries and vegetables
- Rindsentrecôte Tagliata vom Davoser Rind an Rosmarinbutter, Pommes frites und saisonales Gemüse** ♣ ♣ 7 CHF 53.—
Cuttet entrecôte with rosemary-butter, french fries and vegetables
- Grosi's Rindsschmorbraten mit hausgemachtem Kartoffelpüree** ♣ ♣ ♣ 1;7;9 CHF 39.—
Braised beef and mashed potatoes

...always popular...

...our home made pasta...

...our highlights...

- Pouletgeschnetzeltes an Currysauce und Reis** 1;7 CHF 35.—
Into strips cutted chicken with currysauce and rice
- Kalbszitrone schnitzel, Butterreis und Gemüse** ♣ ♣ 1;7 CHF 45.—
Veal escalope with lemon sauce, rice and vegetables
- Schweinpiccata mit Spaghetti Tomatensauce** 1;7 CHF 37.—
Porcpiccata with spaghetti tomato sauce
- Kalbshaxe Gremolata, Kartoffelpüree** ♣ ♣ 1;7;9 CHF 43.—
Veal Knuckle italian style served with mashed potatoes
- Seitangeschnetztes an Davides gemischtem Pilzragout mit Olivenölrösti** ♣ ♣ ♥ 1;9 CHF 33.—
Into strips cutted seitan with mushrooms and roesti potatoes whit olivenöl

...aus dem Wasser...

- Sautierte Riesencrevetten an Zitronenöl und Petersilien, Butterreis und Gemüse** 2;7 CHF 39.—
Sauted big shrimps with lemon oil persil sauce, rice and vegetables
- Wolfsbarsch nach mediterrane Art** 4 CHF 55.—
Sea Bass on mediterranean style

...was auf unserer Karte nie fehlen darf... ...what in our menu hasn't been missing...

- Cordon bleu (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse** ♣ ♣ 1;3;7 CHF 38.—
Porc escalope with ham and cheese, french fries and vegetables
- Cordon bleu (Kalb) mit Pommes frites und Gemüse** ♣ ♣ 1;3;7 CHF 45.—
Veal escalope with ham and cheese, french fries and vegetables
- Kalbsleber nach venezianischer Art, mit Butterrösti und Gemüse** ♣ ♣ 7 CHF 39.—
Calf's liver venetian style, roesti potatoes and vegetables

PIZZA

Margherita	Tomaten, Mozzarella, Oregano ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, oregano	CHF 18.—
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Oregano ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, ham, oregano	CHF 20.—
Hawaii	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Ananas ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, ham, pineapple	CHF 22.—
Prosciutto e funghi	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Pilze, Oregano ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, ham, mushrooms, oregano	CHF 22.—
Staff	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Ei, Oregano ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, ham, egg, oregano	CHF 22.—
Napoletana	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano ^{1;3;4;7} tomato, mozzarella, cheese, anchovies, capers, oregano	CHF 20.—
Tonno e Cipolle	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano ^{1;3;4;7} tomato, mozzarella, cheese, tuna, onions, oregano	CHF 22.—
Quattro Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Parmesan, Oregano ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, Emmenthal cheese, Gorgonzola cheese, parmesan, oregano	CHF 23.—
Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, spicy salami, oregano	CHF 25.—
Quattro Stagioni	Tom., Mozz., Artischocken, Pilze, Peperoni, Vordersch. gekocht, Oregano ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, artichokes, mushrooms, sweet peppers, ham, oregano	CHF 25.—
Vegetariana	Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse, Oregano ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, season vegetables, oregano	CHF 24.—
San Daniele	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano, Rohschinken, Rucola ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, Gorgonzola cheese, oregano, raw ham, garden rocket	CHF 27.—
Carbonara	Tomaten, Mozzarella, Speck, Vorderschinken gekocht, Eier, Parmesansplitter, Oregano ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, bacon, ham, egg, slice of parmesan, oregano	CHF 26.—
Montanara	Tomaten, Mozzarella, Vordersch. gekocht, Steinpilze, Knoblauch, Oregano ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, ham, boletus mushrooms, garlic, oregano	CHF 27.—
Gioele	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze, Knoblauch, Oregano ^{1;3;7} Tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, boletus mushrooms, garlic, oregano	CHF 24.—
Sofia	Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Mascarpone, Rucola, Oregano ^{1;2;3;7} tomato, mozzarella, cheese, cherry tomatoes, italian fresh cream cheese, rocket, olive oil, oregano	CHF 25.—
Gamberetti	Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Crevetten, Riesencrevetten, Oregano ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, pesto, shrimps and big shrimps, oregano	CHF 32.—
Carpaccio	Tom., Mozz., Oregano, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesansplitter, Olivenöl ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, oregano, very thinly sliced raw beef, rocket, parmesan and olive oil	CHF 29.—
Del macellaio	Tomaten, Mozzarella, Fleischstreifen, Steinpilze, Oregano ^{1;3;7} tomato, mozzarella, cheese, meat, boletus mushrooms	CHF 33.—
Tronchetto da Elio	gefüllt mit: Mozzarella, Gorgonzola garniert mit: Rohschinken, Rucola, Parmesansplitter und Olivenöl 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. 7.7% 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.

- Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Dinkel und Khorasa-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschliesslich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - Maltodextrine auf Weizenbasis und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
 - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser:
 - vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und Fett und daraus gewonnene Erzeugnisse soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität nicht erhöht
 - natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen
 - aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester
 - aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
 - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose, ausser:
 - Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - Lactic;
 - 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
 - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder mg/l, ausgedrückt als SO₂
 - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse