

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

Le insalate

Grüner Salat ¹⁰ Insalata verde Green salad	CHF	10.—
Gemischter Salat ¹⁰ Insalata mista Mixed salad	CHF	13.—
Capresalat (Tomaten und Büffelmozzarella) ⁷ La Caprese Caprese salad (tomatoes and mozzarella cheese)	CHF	21.—
Caprese Salat mit Cantabríco Sardellen ^{10;7;4} Insalata caprese con acciughe del cantabríco Caprese salad with cantabríco anchovies (tomatoes and mozzarella cheese)	CHF	23.—
Lauwarmer Meeresfrüchtensalat mit Kartoffeln und Oliven «Taggiasche» ⁴ Insalata tiepida di mare con patate e olive taggiasche Tepid seafood salad with potatoes and olives "taggiasche"	CHF	25.—
Fitness Salat mit sautierten Poulet-Streifen ¹⁰ Insalata tiepida con pollo Tepid mixed salad, with chicken slices	CHF	25.—

gli antipastí

Bruschetta ¹ Bruschetta alla Giovanni Giovannis' bruschetta (Bread, Tomato, Basil, Garlic)	CHF	12.—
Bruschetta mit Pilzen ¹ Bruschetta ai funghi Mushrooms bruschetta	CHF	12.—
Bruschetta sizilianischer Art ^{1;4} Bruschetta alla siciliana Sicily bruschetta (Bread, anchovies, garlic, chili and oregan)	CHF	12.—
Bergeller Kastanienschinken und Honigmelone Prosciutto di castagne di Bregaglia e melone Swiss chesnuts ham from the Region served with honeydew melon	CHF	28.—
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter ⁷ Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano Thin beef slices with rocket and parmesan slices	CHF	29.—
Lauwarme Auberginencreme, Mozzarella, Cantàbrico Sardellenfilets und Olivenöl ⁷ Passatina di melanzane tiepida, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantàbrico e olio evo Tepid aubergine cream, mozzarella cheese, anchovies filets and olive oil	CHF	25.—
Tonnato mit Bratkartoffeln ³ Tonnato con patate arrosto Meat thin slices with potatoes	CHF	27.—

Roastbeef mit Pommes frites und sauce Tartare ³
 Roastbeef con patate fritte e salsa tartara
 Roastbeef with chips and tartare sauce

CHF 31.—

Die warmen Datteltomaten an Olivenöl mit Scamorzakäse (leicht scharf) ⁷
 Datterini piccanti all' extravergine e scamorza affumicata
 Warm date tomatoes with olive oil and scamorza cheese (lightly spicy)

CHF 19.—

gli spaghetti

Spaghetti Tomatensauce ¹
 Spaghetti al pomodoro
 Spaghetti tomato sauce

CHF 19.—

Spaghetti Bolognese ^{1;9}
 Spaghetti bolognese
 Spaghetti bolognese

CHF 19.—

Spaghetti AOP (Knoblauch, Öl, Peperoncino) ¹
 Spaghetti AOP (aglio, olio e peperoncino)
 Spaghetti AOP (garlic, oil, chilli)

CHF 19.—

Spaghetti Carbonara ^{1;3;7}
 Spaghetti carbonara
 Spaghetti carbonara

CHF 19.—

í primí

Kartoffelgnocchi an Speck und Steinpilzen 1,3; Gnocchi di patate con pancetta e funghi porcini Dumplings with bacon and bolets	CHF	25.—
Caserecce lauwarm Michele Fazioli 1,3;7 (Nudelart warm, rohe Cherry Tomaten, frische Mozzarella, frischer Basilikum und Olivenöl) Caserecce tiepide alla Michele Fazioli (Caserecce calde con pomodorini crudi, mozzarella fresca, basilico e olio evo) Caserecce Michele Fazioli style (Caserecce warm, raw cherry tomatoes, mozzarella cheese basil and olive oil)	CHF	25.—
Mit Kartoffeln und Brennesseln gefüllte Ravioli auf rote Peperonistock 1,3 Raviolo farcito con patate e ortiche, su passata di peperone rosso Ravioli filled with potatoes and nettle on red pepper mousse	CHF	27.—
Bandnudeln mit Riesencrevetten, Cherrytomaten, Rahm und Safran 1,3 Tagliatelle ai gamberoni, cigliegiotti, panna e zafferano Noodles with big shrimps, cherry tomatoes, cream and saffron	CHF	29.—
Hausgemachte Lasagne „da Elio“ 1,3;9 Lasagne fatte in casa alla “da Elio” Homemade Lasagne “da Elio” style	CHF	29.—
Tomatenrisotto mit Mascarpone 7 Risotto al pomodoro mantecato al mascarpone Tomatorisotto with mascarponecheese	CHF	25.—

í secondí

<p>Geschníttenes Ríndsentrecôte (tagliata) vom Davoser Rínd an Rosmarínbutter Rísolées-Kartoffeln und saisonales Gemüse Tagliata di controfiletto di manzo di Davos al burro e rosmarino, patate rissolées e verdure di stagione Cutted beef-entrecôte (tagliata) with rosemary butter, roasted potatoes and vegetables</p>	CHF	53.—
<p>Schweínspiccata Mailänderart und Tomatenspaghetti ^{1;7} Piccata alla milanese e spaghetti al pomodoro Porc escalope breaded with eggs and Parmesan and spaghetti tomato</p>	CHF	39.—
<p>Níder geschmorte Ríndskopfloacken serviert mit Safranrisotto ^{3;9} Guancette di manzo brasate a bassa temperatura con risotto allo zafferano Braised beef cheek served with safranrisotto</p>	CHF	43.—
<p>Lammfilet provezalischer Art mit Butterreis und Gemüse ⁴ Filetti di agnello alla provenzale, riso al burro e verdure Lamb fillet provence style, butter rice and vegetables</p>	CHF	43.—

í pescí

<p>Sautierte Rísencrevetten an Zitronenöl und Petersílien, Butterreis und Gemüse ² Gamberoni saltati all'olio e limone e prezzemolo, riso e verdure Sauted big shrimps with lemon, oil, persil sauce, rice and vegetables</p>	CHF	39.—
<p>Eglífilet an Salbeílbutter, Butterreis und Gemüse ^{4;7} Filetti di pesce persico al burro e salvia, riso al burro e verdure di stagione Filets of Perch with sage butter, rice and vegetables</p>	CHF	32.—

Le specialità

<p>Cordon bleu (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse ^{1;3;7}</p> <p>Cordon bleu (maiale) con patate fritte e verdure</p> <p>Porc escalope with ham and cheese, french fries and vegetables</p>	CHF	38.—
<p>Kalbsleber nach venezianischer Art, mit Butterrösti und Gemüse ⁷</p> <p>Fegato di vitello alla veneziana, rösti al burro e verdure</p> <p>calf's liver venetian style, roesti potatoes and vegetables</p>	CHF	39.—
<p>Kalbskopf „Seehorn“ mit Kartoffeln, Gemüse und Vinaigrette serviert ^{3;9;10}</p> <p>Testina di vitello alla "Seehorn", servita con patate, verdure e vinaigrette</p> <p>calf's head served with potatoes, vegetables and vinaigrette</p>	CHF	33.—
<p>Kutteln an „Nicodemus Art“ (Tomatensauce, Parmesan, braune Butter) ^{7;9}</p> <p>Trippa alla Nicodemo (pomodoro, parmigiano, burro bruno)</p> <p>Tripe Nicodemus style (tomatosauce, cheese, butter)</p>	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	22.—

alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Fisch: SA047; Nordsee Estland (TK)

Herkunftsdeklaration: Wurstwaren und Schinken ITA, Vorderschinken gekocht, Rind, Kalb, Schwein, Geflügel CH,D,H, Lamm AUSTRALIEN, Riesencrevetten und Crevetten VIET. (TK)

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 oder süsse Salami, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, salame piccante o dolce, origano tomato, mozzarella cheese, spicy or sweet 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 macellaio	Tomaten, Mozzarella, Rindsfleischstreifen, Steinpilze, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, strisce tenere di manzo, funghi porcini, origano tomato, mozzarella cheese, beef strips, boletus mushrooms, oregano	CHF	33.—
Tronchetto da Elío	gefüllt mit: Mozzarella, Gorgonzola 1;3;7 garniert mit: Rohschinken, Rucola, Parmesansplitter und Olivenöl farcita 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. 7.7% MwSt

Fisch: SAO47; Nordsee Estland (TK)

Herkunftsdeklaration: Wurstwaren und Schinken ITA, Vorderschinken gekocht, Rind, Kalb, Schwein, Geflügel CH,D,H, Lamm AUSTRALIEN, Riesencrevetten und Crevetten VIET. (TK)

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. Glutenthaltiges 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
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse