



Vegan



Tiefkühlprodukt



Vegetarisch



Schweizer Produkt








Kalorienarm








Aus der Region

MENÜKARTE







*gli antipasti*

<p>Bruschetta (5 Stk) <b>1</b> Bruschetta alla Giovanni Giovannis' bruschetta (Bread, Tomato, Basil, Garlic)</p>		CHF	12.—
<p>Bruschetta mit Pilzen (5 Stk) <b>1</b> Bruschetta ai funghi Mushrooms bruschetta</p>		CHF	12.—
<p>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</p>		CHF	28.—
<p>Grüner Salat <b>10</b> Insalata verde Green salad</p>		CHF	10.—
<p>Gemischter Salat <b>10</b> Insalata mista Mixed salad</p>		CHF	13.—
<p>Nüssli Salat mit Brotcroûton, geröstetem Speck und Ei an Balsamicoessig Songino con crostini, pancetta e uova al balsamico Salad with bread croutons, bacon, eggs, and balsamico vinegar</p>		CHF	25.—
<p>Capresesalat (Tomaten und Büffelmozzarella) La Caprese Caprese salad (tomatoes and mozzarella cheese)</p>		CHF	23.—
<p>Fitness Salat mit sautierten Poulet-Streifen Insalata con pollo tiepida dressata Tepid mixed salad, with chicken slices</p>		CHF	27.—

## le zuppe

Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Bruschetta 1,7,9 Crema di pomodori con bruschetta alla mozzarella Tomatoes soup with bruschetta with mozzarella cheese		CHF	15.—
Kürbisc cremesuppe 7,9 Crema di zucca Pumpkin soup		CHF	15.—
Bündner Gerstensuppe 1,7,9 Zuppa d'orzo grigionese Barley soup		CHF	16.—
Minestrone 9 Minestrone Vegetable soup		CHF	16.—
Flädli suppe mit Sherry 9 celestina con sherry Clear soup Celestine with sherry		CHF	17.—





## *i primí*

Mit Gemüse gefüllte kleine Ravioli an Salbeibutter <b>1;3;7</b> Agnolotti di magro della casa Small ravioli with vegetable filling	 	CHF	25.—
Pizzoccheri Veltlinerart <b>1;3;7</b> Pizzoccheri alla valtellinese Brown noodles with vegetables, potatoes and garlic	 	CHF	25.—
Tessiner Schneckenwurst mit Safranrisotto <b>1;3;7</b> Risotto allo zafferano e luganighetta Sausage from the canton of tessin and risotto with safran		CHF	37.—
Gnocchi «Hitsch», Mehlgnocchi an Salbeibutter, Käse, Knoblauch und Thunfisch separat  Gnocchi "Hitsch", gnocchi di farina, al burro e salvia, formaggio, aglio, e tonno separato <b>1;3;4;7</b> Dumplings "Hitsch" with butter, sage, cheese, garlic, and separed served with tunafish		CHF	29.—
Tagliolini mit Kanichenbolognaise <b>1;3</b> Tagliolini al ragù di coniglio Noodles with rabbit Bologna style		CHF	25.—
Hausgemachte Lasagne „da Elío“ <b>1;3;7;9</b> Lasagne fatte in casa alla "da Elío" Lasagne home made "da Elío" style		CHF	29.—

## gli spaghetti

Spaghetti Tomatensauce <b>1</b> Spaghetti al pomodoro Spaghetti tomato sauc	♥🍴	CHF	20.—
Spaghetti Bolognese <b>1;9</b> Spaghetti alla bolognese Spaghetti bolognese style		CHF	20.—
Spaghetti AOP (Knoblauch, Öl, Peperoncino) <b>1</b> Spaghetti AOP (aglio, olio e peperoncino) Spaghetti AOP style (garlic, oil, chilli)	♥🍴	CHF	20.—
Spaghetti Puttanesca <b>1;3;4;7</b> Spaghetti alla puttanesca Spaghetti puttanesca style		CHF	20.—
Spaghetti Carbonara <b>1;3;7</b> Spaghetti alla carbonara Spaghetti carbonara style		CHF	20.—
Spaghetti Vongole (Venusmuscheln) <b>1;3</b> Spaghetti alle vongole Spaghetti vongole style venus shells		CHF	25.—

## *i secondi*

<p>Geschnittenes Rindsentrecôte (tagliata) vom Davoser Rind an Rosmarinbutter 7</p> <p>Risolées-Kartoffeln und saisonales Gemüse</p> <p>Tagliata di controfiletto di manzo di Davos al burro e rosmarino, patate rissolées e verdure di stagione</p> <p>Cuttet beef-entrecôte (tagliata) with rosemary butter, roasted potatoes and vegetable</p>		CHF	55.—
<p>Rindsfilet vom Davoser Rind „Giovannis Art“ Kartoffelpüree und saisonales Gemüse</p> <p>Filetto di manzo di Davos alla Giovanni, purea di patate e verdure di stagione</p> <p>Beef fillet Giovanni style mashed potatoes and vegetables</p>		CHF	59.—
<p>Grosi's Rindsschmorbraten mit Kartoffelpüree 1,7,9</p> <p>Brasato della nonna e purea di patate</p> <p>Braised beef and mushed potatoes</p>		CHF	39.—
<p>Kalbshaxe Gremolata mit Safranrisotto</p> <p>Ossobuco gremolata con risotto allo zafferano</p> <p>veal Knuckle italian style served with risotto with safran</p>		CHF	45.—

## Schweinspiccata Mailänderart und Tomatenspaghetti 1

Piccata alla milanese e spaghetti al pomodoro  
 Porc escalope eggs and Parmesan and spaghetti tomato



CHF 39.—

## le specialità

### Cordon bleu (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse 1,3,7

Cordon bleu (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 (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.—

## i pesci

### Sautierte Riesencrevetten an Zitronenöl und Petersilien, Butterreis und Gemüse 1,2,7

Gamberoni saltati all'olio e limone e prezzemolo, riso e verdure  
 Sauted big shrimps with lemon oil persil sauce, rice and vegetables



CHF 39.—

### Fitness Salat mit Fischknusperli und Tartaresauce 10

Insalata con pesce fritto e salsa tartara  
 Tepid mixed salad, with crispy fish and sauce tartare



CHF 25.—



## 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	22.—
Hawaií	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Ananas 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, ananas tomato, mozzarella cheese, ham, pineapple	CHF	23.—
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	23.—
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	21.—
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	23.—
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.—

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 <b>1;3;7</b> Mozzarella, gorgonzola, pere Mozzarella, gorgonzola cheese, pears	CHF	25.—
Altea	<b>halbe Pizza gefüllt mit:</b> Mozzarella, Gorgonzola <b>1;3;7</b> <b>halbe Pizza garniert mit:</b> Tomaten, Mozzarella, Speck und Zwiebeln, Oregano <b>Mezza pizza farcita con:</b> mozzarella, gorgonzola; <b>guarnita con:</b> pom., mozzarella, Speck, Zwiebeln, origano <b>Half pizza filled with:</b> mozzarella cheese, gorgonzola cheese <b>garnished with:</b> tomato, mozzarella, bacon, onions	CHF	27.—
Karol	Tomaten, Mozzarella, Brie, Tiroler Speck, und Baumnüsse, Oregano <b>1;3;7;8</b> pomodoro, mozzarella, brie, Speck tirolese, Noci, origano tomato, mozzarella cheese, brie cheese,, speck,, nuts, oregano	CHF	29.—
Cantàbrico	Mozzarella, Mascarpone, Sardellen aus der Cantàbricosee <b>1;3;4;7</b> mozzarella, mascarpone, acciughe del cantàbrico mozzarelle cheese, italian fresh cream cheese, anchovies from cantàbrico sea	CHF	35.—
Gamberetti	Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto, Crevetten, Riesencrevetten, Oregano <b>1;2;3;7</b> 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 <b>1;3;7</b> 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 <b>1;3;7</b> tomato, mozzarella cheese, venison strips, boletus mushrooms, grape, oregano	CHF	33.—
Tronchetto da Elío	<b>gefüllt mit:</b> Mozzarella, Gorgonzola <b>1;3;7</b> <b>garniert mit:</b> Rohschinken, Rucola, Parmesansplitter und Olivenöl <b>farcito con:</b> mozzarella, gorgonzola; <b>guarnito con:</b> prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, olio d'oliva <b>filled with:</b> mozzarella cheese, gorgonzola cheese; <b>garnished with:</b> 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

## HERKUNFT

### *Fleisch:*

Wurstwaren	Schweiz
Schinken	Italien
Frühstücksspeck	Schweiz
Vorderschinken gekocht	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Deutschland, Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wild	Tschechien, Ungarn, Neuseeland, Österreich, Schweiz

### *Fisch:*

Crevetten,	Vietnam, Ostindisches Meer, (TK),
Seehecht	Süd-Ost atlantischer Ozean
Cantabrico-Sardellen	Cantabrico-See, Ost zentrale Ozean
Sardellen	Mediterran, Nord adriatisches Meer

## 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 (*Bertholletia 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 Sulfit in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse