



Vegan



Tiefkühlprodukt



Vegetarisch



Schweizer Produkt
















Kalorienarm















Aus der Region

gli antipastí

<p>Bruschetta (5 Stk.) ¹ Bruschetta alla Giovanni Giovanni's' bruschetta (Bread, Tomato, Basil, Garlic)</p>	  	<p>CHF 13.—</p>
<p>Bruschetta mit Pilzen (5 Stk.) ¹ Bruschetta ai funghi Mushrooms bruschetta</p>	  	<p>CHF 13.—</p>
<p>Bruschetta vegetarische Art (5 Stk.) ¹ Bruschetta vegetariana vegi bruschetta (with vegetables)</p>	 	<p>CHF 13.—</p>
<p>Lauwarme Auberginencreme, Mozzarella, Cantàbrico Sardellenfilets und Olivenöl ⁴ Passatina di melanzane tiepida, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantàbrico e olio evo Tepid aubergine cream, mozzarella cheese, anchovies filets and olive oil</p>	  	<p>CHF 26.—</p>
<p>Tonnato mit Bratkartoffeln ³ Tonnato con patate arrosto Meat thin slices with potatoes</p>		<p>CHF 28.—</p>
<p>Bergeller Kastanienschinken und Honigmelone Prosciutto di castagne di Bregaglia e melone Swiss chestnuts ham from the Region served with honeydew melon</p>		<p>CHF 29.—</p>

Le insalate

<p>Grüner Salat 10 Insalata verde Green salad</p>	   	<p>CHF 11.—</p>
<p>Gemischter Salat 10 Insalata mista Mixed salad</p>	   	<p>CHF 14.—</p>
<p>Capresesalat (Tomaten und Büffelmozzarella) 7 La Caprese Caprese salad (tomatoes and mozzarella cheese)</p>	 	<p>CHF 22.—</p>
<p>Fitness Salat mit Fischknusperli und Tartaresauce 3;4;10 Insalata con pesce fritto e salsa tartara Tepid mixed salad, with crispy fish and sauce tartare</p>	 	<p>CHF 26.—</p>
<p>Fitness Salat mit sautierten Poulet-Streifen 10 Insalata con pollo tiepida dressata Tepid mixed salad, with chicken slices</p>	 	<p>CHF 26.—</p>

le zuppe

Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Bruschetta 1,7,9
 Crema di pomodori con bruschetta alla mozzarella
 Tomatoes soup with bruschetta with mozzarella cheese



CHF 16.—

Gemüsesuppe 9
 Minestrone
 Vegetables soup










CHF 16.—









í primí

<p>Kartoffelgnocchi Sorrentinaart (mit Tomaten und Mozzarellakäse) 1;3;7 Gnocchi di patate alla sorrentina Dumplings sorrentina style (with tomatoe and mozzarella cheese)</p>	+	CHF	31.—
<p>Hausgemachte Lasagne Klassisch 1;3;7;9 Lasagne fatte in casa alla classica Lasagne home made classical</p>	+	CHF	31.—
<p>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) 1;7 Caserecce Michele Fazioli style (Caserecce warm, raw cherry tomatoes, mozzarella cheese basil and olive oil)</p>	☛	CHF	26.—
<p>Bandnudeln an Tintenfischfarbe, Risencrevetten, cherry Tomaten und Safran 1;2;3;4 Tagliatelle al nero di seppia con gamberoni, pomodorini e zafferano Noodles with sepia brown with big shrimps, cherry tomatoes and safran</p>		CHF	31.—
<p>Makkeroni mit Zucchetti, Speck und Schafkäse 1;3 Maccheroni con zucchine, speck e pecorino Noodles with zucchiní, bacon and sheepcheese</p>		CHF	33.—
<p>Mit Auberginen und Quark gefüllte Tortellini an Tomaten und Stracciatella 1;3;7 Tortellini ripieni di melanzane e ricotta al pomodoro e stracciatella Tortellini filled with aubergines and cheese with tomatoes and mozzarellacheese</p>	☛	CHF	27.—
<p>Basilikumrisotto mit Tomaten und Kabeljaufilet 3;4;9 Risotto al basilico con pomodori e filetti di baccalà Basil-risotto with tomatoes and codfish fillet</p>		CHF	33.—



gli spaghetti

Spaghetti Tomatensauce 1 Spaghetti al pomodoro Spaghetti tomato sauce	 	CHF	21.—
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	21.—
Spaghetti Carbonara 1;3;7 Spaghetti alla carbonara Spaghetti carbonara style		CHF	21.—
Spaghetti kleine Tomaten und Basilikum 1;7 Spaghetti pomodorino e basilico Spaghetti tomato and basil		CHF	25.—
Spaghetti scoglio 1;2;3; Spaghetti allo scoglio Spaghetti scoglio style		CHF	31.—
Spaghetti Vongole 1;2;3; Spaghetti alle vongole Spaghetti with vongole		CHF	31.—

i secondi

<p>Kalbszitronenschnitzel, Safranrisotto und Gemüse 7 Scaloppine di vitello al limone, risotto allo zafferano e verdure Veal escalope with lemon sauce, saffron risotto and vegetables</p>	 	CHF	47.—
<p>Gebratener Güggel mit Haussauce und Pommes Frites (25 Min. Wartezeit) Polletto arrosto alla salsa gialla da Elio e patate fritte (attesa 25 min) Roasted chicken with yellow da Elio style sauce and french fries (25 min wait time) 57</p>	 	CHF	41.—
<p>Kalter Roast Beef mit Tartaresauce und Pommes frites Roast beef freddo, salsa tartara e patate fritte Thin sliced roast beef, tartare sauce and french fries 35</p>	 	CHF	31.—
<p>Geschnittenes Ründsentrecôte (tagliata) vom Davoser Ründ an Rosmarinbutter 7 Bratkartoffeln und saisonales Gemüse Tagliata di controfiletto di manzo di Davos al burro e rosmarino, patate arrosto e verdure di stagione Cutted beef-entrecôte (tagliata) with rosemary butter, roasted potatoes and vegetables</p>	 	CHF	58.—

i pesci

<p>Sautierte Rüsencrevetten an Zitronenöl und Petersilien, Butterreis und Gemüse 1;2;7 Gamberoni saltati all'olio, limone e prezzemolo, riso e verdure Sauted big shrimps with lemon oil persil sauce, rice and vegetables</p>		CHF	41.—
<p>Eglifilet an Salbeilbutter, Butterreis und Gemüse 4;7 Filetti di pesce persico al burro e salvia, riso al burro e verdure di stagione Fillets of Perch with sage butter, rice and vegetables</p>		CHF	35.—

Le specialità

<p>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</p>	<p>+</p>	<p>Km 0</p>	<p>CHF</p>	<p>40.—</p>
<p>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</p>	<p>+</p>	<p>Km 0</p>	<p>CHF</p>	<p>47.—</p>
<p>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</p>	<p>+</p>	<p>Km 0</p>	<p>CHF</p>	<p>41.—</p>
<p>Kalbskopf „Seehorn“ mit Kartoffeln, Gemüse und Vinaigrette serviert 3,9,10 Testina di vitello alla "Seehorn", servita con patate, verdure e vinaigrette Calf's head served with potatoes, vegetables and vinaigrette</p>	<p>+</p>	<p>Km 0</p>	<p>CHF</p>	<p>35.—</p>
<p>Kutteln an „Nicodemus Art“ (Tomatensauce, Parmesan, braune Butter) 7,9 Trippa alla Nicodemo (pomodoro, parmigiano, burro bruno) Tripe Nicodemus style (tomatosauce, cheese, butter)</p>	<p>+</p>	<p>Km 0</p>	<p>CHF</p>	<p>27.—</p>

LE PIZZE

Margherita	Tomaten, Mozzarella, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, origano tomato, mozzarella cheese, oregano	CHF	19.—
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, origano tomato, mozzarella cheese, ham, oregano	CHF	21.—
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	23.—
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	21.—
Tonno e Cipolle	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano 1;3;4;7 pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano tomato, mozzarella cheese, tuna, onions, oregano	CHF	24.—
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	24.—

alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MWST

Herkunft: Wurstwaren, Schinken ITA, CH, Vorderschinken gekocht, Rind, Kalb, Schwein Poulet Wild CH, Österreich, Neuseeland, Ungarn Crevetten, Vietnam (TK), Fisch, (TK) Kasachstan E

Gorgonzola	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, gorgonzola, aglio, origano tomato, mozzarella cheese, Gorgonzola cheese, garlic, oregano	CHF	24.—
Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano tomato, mozzarella cheese, spicy salami, oregano	CHF	26.—
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	26.—
Vegetariana	Tomaten, Mozzarella, Saisongemüse, Oregano 1;3;7 pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, origano tomato, mozzarella cheese, season vegetables, oregano	CHF	26.—
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	28.—
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	27.—
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	28.—
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	25.—
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	26.—
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	27.—

Eliseo	Mozzarella, Gorgonzola, Birnen 1;3;7 Mozzarella, gorgonzola, pere Mozzarella, gorgonzola cheese, pears	CHF	26.—
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	28.—
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	30.—
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	37.—
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	33.—
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	30.—
Del macellaio	Tomaten, Mozzarella, Rindsfleischstreifen, Steinpilze, Oregano pomodoro, mozzarella, strisce tenere di manzo, funghi porcini, origano 1;3;7 tomato, mozzarella cheese, beef strips, boletus mushrooms, oregano	CHF	35.—
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	30.—

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

Herkunft: Wurstwaren, Schinken ITA, CH, Vorderschinken gekocht, Rind, Kalb, Schwein Poulet Wild CH, Österreich, Neuseeland, Ungarn Crevetten, Vietnam (TK), Fisch, (TK) Kasachstan E

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 Pflanzenölestern 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