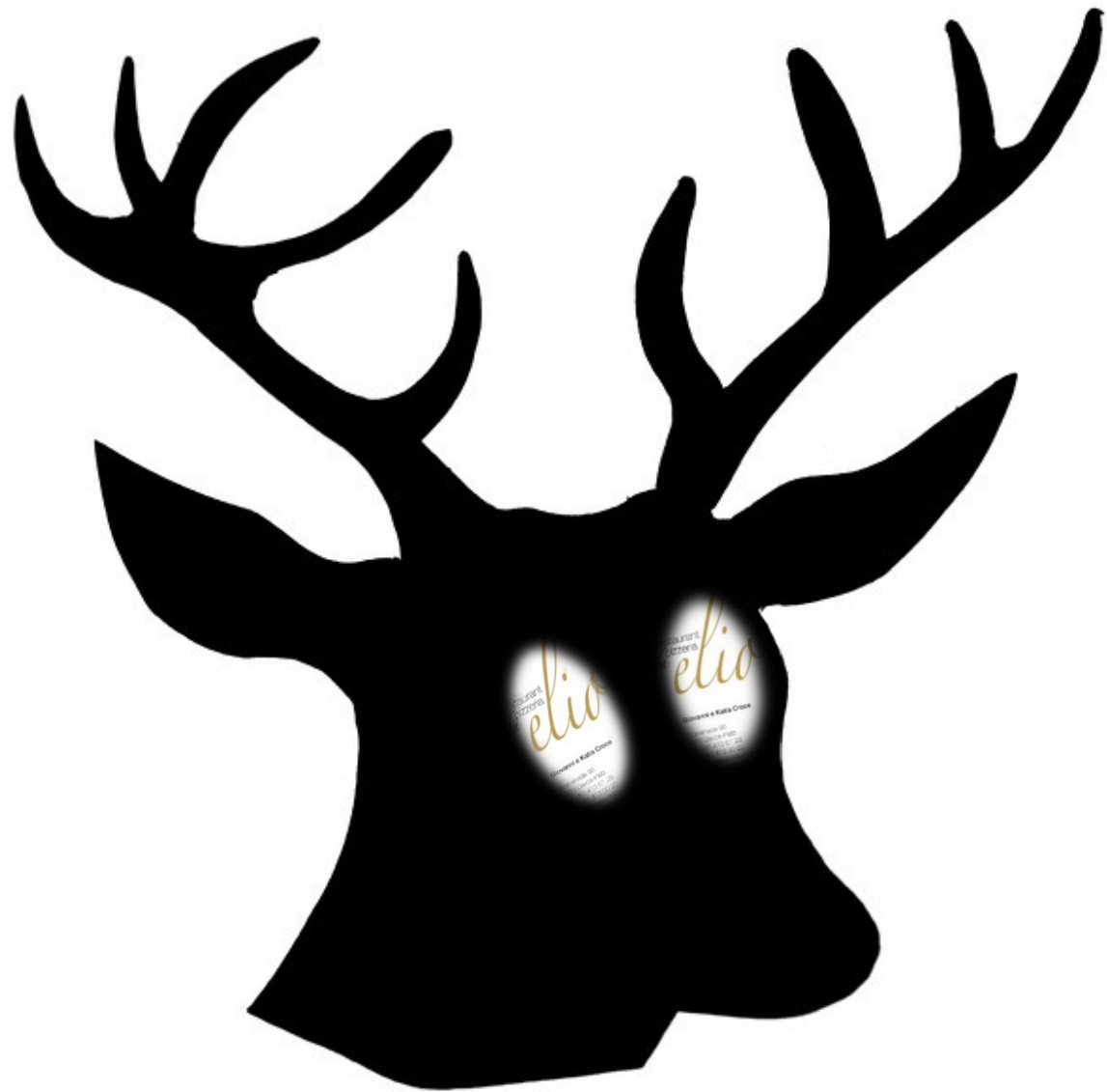


restaurant  
pizzeria  
*da* *elio*

**Giovanni e Katia Croce**

Promenade 95  
7270 Davos-Platz  
Tel. 081 413 61 28  
Fax 081 413 00 20  
[www.restaurantdaelio.ch](http://www.restaurantdaelio.ch)  
[info@restaurantdaelio.ch](mailto:info@restaurantdaelio.ch)



## DAS WILD "E" DA ELIO

### Vorspeisen

Nüsslisalat mit Brotcroutons, geröstetem Speck und Ei **1,3,10**  
 Songino con crostini, pancetta e uova  
 Salad with bread croutons, bacon, Eggs

CHF 23.—  
 1/2 CHF 18.—

Hirschcarpaccio,  
 gelagerter Piora-Alpkäse, Maggiatal-Pfeffer und geschmolzene Thymian-Butter  
 Carpaccio di cervo, formaggio invecchiato dell'alpe Piora, pepe della Valle Maggia e burro fuso al timo  
 Venison carpaccio, cheese from Piora alp, pepper from Maggia valley and melted thyme butter **7**

CHF 33.—

### Teigwaren

Dünne Nudeln an fein gehacktem Hirschbolognese nach „Grossvater Giancarlo's Art“  
 Taglierini al rugù di cervo alla moda del nonno Gianca **1,3,7,9**  
 Thin noodles with venison grandfather Giancarlo's style

CHF 26.—  
 1/2 CHF 21.—

Hausgemachte Wild-Ravioli an Salbeibutter und Wildfond **1,3,7,9**  
 Ravioli di selvaggina fatti in casa al burro e salvia e fondo di selvaggina  
 Home made venison ravioli with butter and sage and wild fond

CHF 31.—  
 1/2 CHF 26.—

Parmesanrisotto mit Rehmedaillon und Wildfond **7,9**  
 Risotto alla parmigiana con medaglione di capriolo e fondo di selvaggina  
 Risotto with Parmesan cheese, medaillon of deer and wild sauce

CHF 35.—  
 1/2 CHF 30.—

Hausgemachte Wildfleisch- und Kürbiscapuns **1,3,7,9**  
 Capuns di zucca e selvaggina fatti in casa  
 Home made pumpkin and venison rolls wrapped in a silverbeet **Hauptgerichte**

CHF 24.—  
 1/2 CHF 19.—

## Hauptgerichte

Hirschfilet am Stück gebraten an körniger Dijon Senf-Sauce <b>1;3;7;9;10</b> Filetto di cervo spadellato alla salsa alla senape di Digione Sautéed venison fillet served with Dijon mustard	CHF	49.—
Hirschpfeffer nach Jäger Art (Der Beste in Davos) <b>1;3;7;9</b> Salmi di cervo alla cacciatora (Il Migliore a Davos) jugged venison hunter's style (The best in town)	CHF	37.—
Rehmedaillons an Wild-Rahmsauce <b>1;3;7;9</b> Medaglioni di capriolo alla salsa alla panna venison medaillons with wild cream sauce	CHF	55.—
Hubertus“, Dreierlei Wildfiletmedaillons, Hirsch, Wildschwein und Reh mit drei Saucen Tris di medaglioni di filetto „Hubertus“, cervo cinghiale e capriolo, con le loro salse <b>1;3;7;9;10</b> Three fillets medaillons „Hubertus“, venison, boar and deer with the sauces	CHF	58.—
Beilagenteller <b>1;3;7</b> Piatto di soli contorni Venison's garnishings Plate	CHF	23.—

Als Beilagen servieren wir: Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, karamalisierte Marroni, Weissweinapfel und Preiselbeerkonfitüre

Come contorno alle pietanze saranno serviti: Cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, Spätzli, castagne caramellate, mela al vino bianco, marmellata di ribes  
As garnishing we're serving: red-cabbage, Brussels sprouts, small flour dumplings, caramelized chesnuts, white wine apple and mountain-cranberry jam

## *Süssspeisen zum Wild*

Vermicelles mit Meringues, Glace und Rahm 7  
Vermicelli con meringa, gelato e panna  
Vermicelles with meringues, ice cream and cream

CHF 15.—

## MENUKARTE

### *gli antipasti*

Bruschetta <b>1</b> Bruschetta alla Giovanni Giovannis' bruschetta (Bread, Tomato, Basil, Garlic)	CHF	15.—
Bruschetta mit Pilzen <b>1</b> Bruschetta ai funghi Mushrooms bruschetta	CHF	15.—
Bruschetta mit Burrata und Cantabrico Sardellen <b>1;4;7</b> Bruschetta con burrata e acciughe del cantabrico Bruschetta with burrata cheese and anchovies from cantabrico sea	CHF	15.—
Bruschetta Tris (Tomaten, Pilzen und Burrata/Sardellen) <b>1;4;7</b> Tris di bruschetta (pomodoro, funghi, burrata e acciughe del cantabrico) Bruschettatris (tomato, mushrooms, burrata cheese and anchovies from cantabrico sea)	CHF	15.—
Parmaschinken <i>Addobbo</i> und süss-saure Zwiebeln Grossmutterart Prosciutto di Parma <i>Addobbo</i> e cipolline in agro dolce della nonnae Parma ham <i>Addobbo</i> served with with grandmas'onions	CHF	29.—

## Le insalate

Grüner Salat 10 Insalata verde Green salad	CHF	12.—
Gemischter Salat 10 Insalata mista Mixed salad	CHF	15.—
Fitness Salat mit sautierten Poulet-Streifen 10 Insalata mista con pollo Mixed salad, with chicken slices	CHF	31.—

## Le zuppe

Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Bruschetta 1,79 Crema di pomodori con bruschetta alla mozzarella Tomatoes soup with bruschetta with mozzarella cheese	CHF	16.—
Kürbiscremesuppe 7,9 Crema di zucca Pumpkin soup	CHF	16.—
Bündner Gerstensuppe 1,79 Zuppa d'orzo grigionese Barley soup	CHF	16.—
Minestrone 9 Minestrone Vegetable soup	CHF	16.—

## *í pescí*

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 and persil sauce, rice and vegetables

CHF 41.—

Fitness Salat mit frittierten Fischknusperli und Tartaresauce **1;4;10**  
 Insalata con bocconcini di pesce in pastella fritti e salsa tartara  
 Fitness salad with crispy fish and tartare sauce

CHF 33.—

## *glí spaghetti*

Spaghetti Tomatensauce **1**  
 Spaghetti al pomodoro  
 Spaghetti tomato sauce

CHF 21.—

Spaghetti Bolognese **1;9**  
 Spaghetti bolognese  
 Spaghetti bolognese

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.—



## *Le nostre paste fresche fatte in casa / unsere frischen hausgemachten Teigwaren*

<p>Bandnudeln mit Venusmuscheln <b>1;2;3;</b>            Tagliatelle alle vongole            Noodles with clams</p>	CHF	33.—
<p>Mit Gemüse gefüllte kleine Ravioli (Agnolotti) an Salbeibutter <b>1;3;7</b>            Agnolotti di magro della casa al burro e salvia            Ravioli (agnolotti) with vegetable filling and butter and sage sauce</p>	CHF	29.—
<p>Lasagne „da Elío“ <b>1;3;7;9</b>            Lasagne alla „da Elío“            Lasagne „da Elío“ style</p>	CHF	31.—
<p>Kartoffelgnocchi an Salbeibutter <b>1;3;7</b>            Gnocchi al burro e salvia            Dumplings with butter and sage</p>	CHF	27.—
 <i>i secondi</i>		
<p>Geschnittenes Secretcut (Tagliata) vom Rind an Rosmarinbutter <b>7</b>            Rissolées-Kartoffeln und saisonales Gemüse            Tagliata Secretcut di manzo al burro e rosmarino, patate rissolées e verdure di stagione            Cut beef Secretcut (tagliata) with rosemary butter, roasted potatoes and vegetables</p>	CHF	59.—
<p>Cordon bleu (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse <b>1;3;7</b>            Cordon bleu di maiale con patatine fritte e verdure            Porc escalope with ham and cheese, French fries and vegetables</p>	CHF	40.—
<p>Kalbsleber nach venezianischer Art, mit Butterrösti und Gemüse <b>7</b>            Fegato di vitello alla veneziana, rösti e verdure            Calf's liver Venetian style, roesti potatoes and vegetables</p>	CHF	43.—

## Le pizze

Margherita	Tomaten, Mozzarella, Oregano <b>1,3,7</b> pomodoro, mozzarella, origano tomato, mozzarella cheese, oregano	CHF	20.—
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Oregano <b>1,3,7</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, origano tomato, mozzarella cheese, ham, oregano	CHF	22.—
Hawai	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken gekocht, Ananas <b>1,3,7</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, ananas tomato, mozzarella cheese, ham, pineapple	CHF	23.—
Prosciutto e funghi	Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Pilze, Oregano <b>1,3,7</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di spalla, funghi, origano tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, oregano	CHF	24.—
Funghi	Tomaten, Mozzarella, Pilze, Oregano <b>1,3,7</b> pomodoro, mozzarella, funghi, origano tomato, mozzarella cheese, mushrooms, oregano	CHF	22.—
Napoletana	Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano <b>1,3,4,7</b> pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano	CHF	21.—
Romana	Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oliven, Oregano <b>1,3,7</b> pomodoro, mozzarella, capperi, olive, origano tomato, Mozzarella, cheese, capers, olives, oregano	CHF	21.—
Tonno e Cipolle	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano <b>1,3,4,7</b> pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano tomato, mozzarella cheese, tuna, onions, oregano	CHF	24.—
Quattro Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Parmesan, Oregano <b>1,3,7</b> pomodoro, mozzarella, Emmentaler, gorgonzola, grana, origano tomato, mozzarella cheese, Emmentaler cheese, Gorgonzola cheese, parmesan, oregano	CHF	24.—

Gorgonzola	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch, Oregano <b>1,3,7</b> pomodoro, mozzarella, gorgonzola, aglio, origano tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, garlic, oregano	CHF	24.—
Diavola	Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano <b>1,3,7</b> pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano tomato, mozzarella cheese, spicy salami, oregano	CHF	26.—
Quattro Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, Peperoni, Vorderschinken gekocht, Oregano <b>1,3,7</b> 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 <b>1,3,7</b> pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, origano tomato, mozzarella cheese, season vegetables, oregano	CHF	26.—
San Daniele	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano, Rohschinken, Rucola <b>1,3,7</b> 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 <b>1,3,7</b> pomodoro, mozzarella, speck, prosciutto cotto di spalla, uovo, scaglie di parmigiano, origano tomato, mozzarella cheese, bacon, ham, egg, slice of parmesan, oregano	CHF	28.—
Montanara	Tomaten, Mozzarella, Vordersch. gekocht, Steinpilze, Knoblauch, Oregano <b>1,3,7</b> 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 <b>1,3,7</b> 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 <b>1,3,7</b> 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 <b>1,3,7</b> pomodoro, mascarpone, origano, olio d'oliva, prosciutto crudo e rucola tomato, Italian fresh cream cheese, oregano, olive oil, ham, rocket	CHF	27.—

Eliseo	Mozzarella, Gorgonzola, Birnen <b>1;3;7</b> Mozzarella, gorgonzola, pere Mozzarella, gorgonzola cheese, pears	CHF	26.—
Altea	halbe Pizza gefüllt mit: Mozzarella, Gorgonzola <b>1;3;7</b> 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.—
Cantabrico	Mozzarella, Mascarpone, Sardellen aus der Cantabricosee <b>1;3;4;7</b> mozzarella, mascarpone, acciughe del cantabrico mozzarelle cheese, Italian fresh cream cheese, anchovies from Cantabrico sea	CHF	37.—
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	33.—
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	30.—
Del cacciatore	Tomaten, Mozzarella, Hirschfleischstreifen, Steinpilze, Trauben, Oregano <b>1;3;7</b> pomodoro, mozzarella, strisce tenere di manzo, funghi porcini, origano <b>1;3;7</b> tomato, mozzarella cheese, beef strips, boletus mushrooms, oregano	CHF	35.—
Tronchetto da Elío	gefüllt mit: Mozzarella, Gorgonzola <b>1;3;7</b> 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

## HERKUNFT

### *Fléisch:*

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

### *Fisch:*

Crevetten,	Vietnam, Ostindisches Meer, (TK)
Seehecht	Süd-Ost atlantischer Ozean
Cantabrico-Sardellen	Cantabrico-See, Ost zentraler Ozean
Sardellen	FAO 34 Ost zentraler atlantischer Ozean

## 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 SO<sub>2</sub>
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse