

BENVENUTI AL RISTORANTE VIVA ST. MORITZ

I nostri piatti sono particolarmente influenzati dalla cucina engadinese e dai prodotti speciali locali. Questi sono elaborati in modo innovativo dal nostro team di cucina con varie influenze da tutto il mondo. Ci sforziamo sempre di portarvi nuove esperienze di gusto.

La manipolazione attenta e delicata dei prodotti è molto importante per noi. Cerchiamo sempre di utilizzare i prodotti in modo completo e di adattare la nostra offerta di conseguenza. Per questo motivo, potrebbero esserci piccole variazioni nella nostra offerta, di cui il nostro personale di servizio sarà lieto di informarvi.

Bun appetit!

«Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un'arte.»

François VI. Duc de la Rochefoucauld



RESTAURANT
ST. MORITZ

Antipasti

Carpaccio di manzo

con noce pecan, paglia di carota, salsa all'arancia e pepe di Szechuan 22.-

Gravlax

con insalata di spinaci, pomodoro tiepido e senape allo zenzero 21.-

Tartare di manzo

con sakè, salsa di soia e limone, servito con piccola insalata giapponese di cetrioli

Piccolo 24.-

Grande 34.-

Ratatouille alla tartara

con burrata cremosa, olio al basilico ed emulsione di limone 18.-

Insalata invernale di San Gian (V)

Insalate colorate, verdure sottaceto, pomodoro tiepido, pesca alla griglia con condimento alle erbe fatto in casa 14.-

- aggiuntivo: petto di pollo (+6.-); gorgonzola cremoso (+5.-)

Zuppe

Cappuccino al curry di piselli
con gamberetti fritti 15.-

Classica zuppa d'orzo grigionese (V)
con pancetta o vegetariano con funghi porcini 12.-

Zuppa di crema allo zafferano
con capesante e kefen 16.-

Minestrone 12.-

Primi piatti

Risotto alla barbabietola (V)

con formaggio di capra, noci e mela croccante 23.-

Gnocchi estivi fatti in casa

con verdure fresche, pecorino, crumble di prosciutto 26.-

Tagliatelle al ragù

fatte in casa con una salsa di manzo biologico engadinese,
brasato per ore con tanto amore 24.-

Ravioli farciti

con formaggio di montagna dell'Engadina, funghi porcini, salsa
allo zafferano e bresaola della Valtellina 25.-

Piatti di pesce

Filetto di merluzzo con prosciutto crudo di montagna,
verdure estive, patate arrosto, beurre blanc al vermouth 36,-

Trota engadinese al forno
con couscous alla menta, zucchine grigliate e chip di pelle di
trota 39.-

Piatti di carne

di pollo svizzero allevato all'aperto

Coscia brasata nel yogurt speziato
con riso al limone e alle erbe e verdure del giorno 29.-

Ali alla griglia (tempo di attesa: 25 min.)
con marinata Tandoori, riso al limone ed erbe, verdure paprika e
yogurt alla menta e cetriolo 29.-

Petto arrosto
con insalata estiva, pesca alla griglia, crumble di prosciutto e
focaccia 32.-

Piatti di carne

di manzo biologica engadinese

Tagliatelle al Ragù (porzione grande)

fatte in casa con una salsa di manzo biologico engadinese,
amorevolmente brasato per ore 28.-

Fegato arrostito

con salsa di gorgonzola al vino porto, broccoli e risotto alle mele
23.-

Raccomandazione dello Chef

300g di bistecca di manzo biologico engadinese

servito con

patate novelle

verdure arrostiti del giorno

e tre tipi di burro (burro alle erbe/ miso-limone/pomodoro)

58.-

Piatti di carne

di maiale svizzero

Guancia brasata

con salsa al sidro, cavolo rapa alla senape e risotto alle mele 31.-

Cotoletta alla viennese

con patatine fritte, cipolla confit e salsa alle erbe 34.-

Rösti dell'escursionista

Rösti con uovo fritto dell'Albula, marmellata di pancetta e paglia di porro 22. -

Menu Bambini

Per i piccoli alpinisti

Montagna di risotto al pomodoro fruttato, sentiero di basilico e campi di neve 15.-

Per i piccoli amanti del formaggio

Gnocchi verdi, pomodorini, palline di crema di formaggio 15.-

Per i piccoli pirati

Spaghetti, mare rosso, isole di polpette 15.-

Vegano

Tutti i piatti contrassegnati da una V possono essere serviti in versione vegana su richiesta. Inoltre, abbiamo sviluppato i seguenti piatti specialmente per i nostri ospiti vegetariani e vegani:

Insalata di broccoli tiepida

servito in un brodo di shiitake, anacardi aromatizzato con pepe Szechuan e limone 16.-

Melanzane ripiene

con hummus e melograno 20.-

Hamburger di fagioli neri fatto in casa

con verdure marinate, salsa BBQ della casa, hummus e mela croccante 26.-

con patatine fritte 6.-

Panna cotta al cocco

con lemongrass, fragola e croccante di arachidi 16.-

Dessert

Crostata di fragole

con gelato allo zenzero e vaniglia e basilico 14.-

Passeggiata nella foresta engadinese

Gelato all'abete, gelato al cioccolato, bacche e fiori di bosco
12.-

Gelato al cioccolato pralinato

su uno strato di lamponi con croccante di pistacchio 14.-

Panna cotta al cocco

con lemon grass, fragola e croccante di arachidi 16.-

Piatto di formaggi svizzeri

servito con pane alle pere dalla panetteria Bad e marmellata di
cipolle 16.-

Provenienza

Carne:

Manzo: Svizzera

Maiale: Svizzera

Pollo: Svizzera

Agnello: Nuova Zelanda

Pesce:

Gamberetti: Vietnam

Salmone: Norvegia

Cozze: Pacifico

Trota: Svizzera

** Le informazioni sugli allergeni sono disponibili su richiesta presso il nostro personale.*

** Tutto il nostro pesce proviene dall'acquacoltura*

Tutti i prezzi in CHF e IVA inclusa