

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.

L'uso attento e delicato 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 un bisogno dello stomaco, bere è un bisogno della mente.» - Claude Tillier

Venite anche a trovarci al nostro bar prima o dopo cena.



Antipasti

Uovo alle erbe

con riduzione di pomodoro, funghi alle erbe e crumble di prosciutto 21.-

Carpaccio di manzo

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

Gravlax

con tartare di lenticchie, mango, mousse di avocado e senape allo zenzero 23.-

Insalata invernale San Gian (V)

Insalate colorate, verdure sottaceto, ravanello, pera grigliata e dressing al miso di arachidi fatto in casa 14.-

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

Zuppe

Cappuccino al curry di piselli
con gamberetti fritti 16.-

Classica zuppa d'orzo grigionese (V)
con pancetta o vegetariano con funghi porcini 13.-

Zuppa di crema allo zafferano
con capesante e kefen 17.-

Zuppa del giorno
Si prega di informarsi presso il personale 12.-

Primi piatti

Risotto alla barbabietola (V)

con formaggio Blue Jersey, noci e mela croccante 24.-

Gnocchi di spinaci fatti in casa

con verdure arrostiti, pecorino, (crumble di prosciutto) 27.-

Tagliatelle al ragù

fatte in casa con una salsa di manzo biologico engadinese,
brasato per ore con tanto amore 26.-

Ravioli farciti

con formaggio di montagna dell'Engadina, funghi porcini, salsa
allo zafferano e bresaola della Valtellina 26.-

Piatti di pesce

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

Filetto di spigola alla griglia
con purea di patate e olive e limone, insalata di sedano e
arance, Gremolata 42.-

Piatti di carne

di pollo svizzero allevato all'aperto

Lasagne di pollo dello Chef tirate
con marinata Tandoori, cavolo appuntito al miso, salsa alla
menta 33.-

Petto arrosto
con insalata invernale, pera 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 29.-

Fegato arrostito

con salsa di gorgonzola al vino porto, broccoli e risotto alle mele
28.-

Raccomandazione dello Chef

300g di bistecca di manzo biologico engadinese

servito con

patatine alla paprica

verdure arrostiti del giorno

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

62.-

Piatti di carne

di maiale svizzero

Guancia brasata

con salsa al sidro, cavolo rapa alla senape e risotto alle mele 34.-

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 24. -

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 e 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 in modo speciale per i nostri ospiti vegetariani e vegani:

Insalata di broccoli tiepida

servito in un brodo di shiitake, anacardi aromatizzato con pepe Szechuan e limone 17.-

Purè di zucca e arancia

con falafel alla nocciola, semi di melograno e salsa alla menta 23.-

Hamburger di fagioli neri fatto in casa

con cavolo a punta di miso e peperoncino, salsa BBQ della casa, cipolla e mela croccante 26.-
con patatine fritte +6.-

Dessert

Fonduta di cioccolato

con vari frutti di stagione 19.-

Millefoglie di Madarine

con crema alla vaniglia e croccante di arachidi 18.-

Piatto di formaggi svizzeri

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

Pallina di gelato 4.50

Lampone, frutto della passione, stracciatella, fragola, cioccolato, mango, zenzero-vaniglia, nocciola

Pallina di sorbetto 4.50

Limone, amaretto, arancia rossa

Al nostro bar potrete concludere la cena con la vostra grappa preferita o un single malt. O preferite un Corretto?

La nostra offerta di gin è in grado di offrire esperienze uniche, e anche gli amanti dei cocktail avranno di che sbizzarrirsi.

Se desiderate gustare l'aperitivo o il digestivo al vostro tavolo nel ristorante, naturalmente vi serviremo anche qui!

Non vediamo l'ora di viziarevi.

Il vostro team del bar

Provenienza

Carne:

Manzo: Svizzera

Maiale: Svizzera

Pollo: Svizzera

Agnello: Nuova Zelanda

Pesce:

Gamberetti: Vietnam

Salmone: Norvegia

Cozze: Pacifico

Spigola: Centro-Pacifico

** 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