

# Dessert

Bonet alla piemontese <i>Bonet nach Piemonteser Art</i>	11.50
Millefoglie ai piccoli frutti rossi con gelato alla vaniglia <i>Millefeuille mit roten Früchten und Vanilleglacé</i>	11.50
Cre moso al cioccolato fondente, crumble di mandorle e coulis ai lamponi <i>Cre moso an Schmelzschokolade, Mandelkrümeln und Himbeercoulis</i>	12.50
Tiramisù «Veneziano» <i>Venezianisches Tiramisù</i>	14.00
Sorbetto all'amaro di Poschiavo (Braulio)	10.50
Selezioni di formaggi <i>Käseteller</i>	18.50
Gelati & sorbetti <i>Glacés und Sorbets</i>	3.50
Pistacchio , Cioccolato , Fior di latte , Nocciola , Fragola , Limone <i>Pistazie, Scokolade, Milch-Rahm Glace, Haselnuss, Erdbeere, Zitrone</i>	



Per intolleranze/allergie  
Il nostro staff può fornirti informazioni dettagliate sugli ingredienti dei singoli piatti e sui loro metodi di preparazione.

I nostri prezzi sono comprensivi di IVA e servizio.

*Liebe Gäste  
Bei all unseren Gerichten versteht es sich von selbst,  
dass wir nur frische und saisonale Zutaten verwenden.  
Wir beziehen unsere Produkte so lokal wie möglich.*

*Unsere Mitarbeiter können Ihnen detaillierte Auskunft  
geben über Herkunft und Inhaltsstoffe der einzelnen  
Gerichte und deren Zubereitung.*

*Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer  
und Service.*

★★★★  
HOTEL **LE PRESE**  
[hotel-le-prese.swiss](http://hotel-le-prese.swiss)

RISTORANTE **LA PERLA**



## Zuppe e insalate

Minestra da Dumega Poschiavina 12.50  
*Puschlaver Bio Gerstensuppe*

Crema di zucca e zenzero con spuma di ricotta 13.50  
*Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer und Bio Ricotta-Mousse*

Insalata verde 10.50  
*Grüner Salat*

Insalata mista 12.50  
*Gemischter Salat (5 Sorten)*

Scelta salse: italiana, francese, balsamico  
*Auswahl Salatsaucen: Italienisch, Französisch, Balsamico*

## Antipasti

Carpaccio di ricciola marinata con spuma di caprino, capperi e pomodorini 28.00  
*Carpaccio mit marinierten Makrelen, Ziegenkäse-Schaum, Kapern und Cherry-Tomaten*

Polpo scottato al rosmarino, morbido di patate profumato al lime e maionese leggera allo zenzero 24.50  
*Polpo in Rosmarin sautiert, mit Limette parfümierter Kartoffelstampf und leichte Ingwer-Mayonnaise*

Scaloppa di Foie Gras con pan Brioche, aceto di mela Bio e uvetta sultanina 27.50  
*Gänseleber-Schnitzel mit Pain Brioché, Bio Apfel-Essig und Sultaninen*

Finto pomodoro con guacamole, briciole di pane e terra di olive 24.50  
*Falsche Tomate mit Guacamole, Brotbröseln und Olivenaufstrich*

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura con porcini trifolati, zucca all'olio al timo 26.50  
*Rosa Sous-vide gekochter Bio Kalbsschulter-Filet mit Steinpilze und an Tyhmianöl abgeschmeckter Kürbis*

## Primi

Raviolone con farina di castagne ai porcini su crema di zucca 24.50  
*Raviolone aus Kastanienmehl mit Steinpilzfüllung, auf Kürbisspiegel*

Tagliatelle al nero di seppia con tartare di salmerino aromatizzato al limone 26.50  
*Hausgemachte schwarze Tagliatelle an Seesaibling-Tartare und Limetten*

Lasagne all'emiliana della tradizione 24.50  
*Traditionelle Lasagne all'emiliana*

Filetti di pesce persico aromatizzato al burro di lime e patate rosse con risotto mantecato 32.50  
*Eglifilet mit Limettenbutter aromatisiert, serviert mit roten Kartoffeln und Risotto Carnaroli*

Pizzoccheri della tradizione 22.50  
*Traditionelle Pizzoccheri*

Capunet alla poschiavina 22.50  
*Puschlaver Capunet*

## Selvaggina

Tartare di cervo marinato con burro al ginepro e composta di frutti di bosco 24.50  
*Marinierter Hirschtartar mit Wachholder-Alpenbutter und Waldbeeren*

Tagliolini fatti in casa al ragù di camoscio 28.50  
*Hausgemachter Tagliolino an Gems-Ragout*

Salmi di cervo, con cavolo rosso stufato, pera al vino, Spätzli, mirtilli rossi e marroni 40.50  
*Hirschpfeffer mit Rotkohl, Rotwein Birne, Spätzli, Preiselbeeren und Marroni*

Parfait alle castagne con riduzione al vino rosso e prugne 12.50  
*Kastanienparfait an Zwetschgen, Rotweinjus*

## Secondi di pesce

Trota intera grigliata «Le Prese» con verdure croccanti 38.50  
*Ganze grillierte Forelle «Le Prese» mit knusprigen Gemüsen*

Trancio di branzino con purea di patate e scamorza affumicata e tartufo nero 40.50  
*Wolfsbarsch-Steak mit Kartoffelcrème und geräuchertem Scamorza und schwarzem Trüffel*

Trancio di salmerino al vino bianco, finocchietto selvatico con cavolo cappuccio, senape e agrumi 39.50  
*Seesaiblingfilet an Weisswein, Wildfenchel, Weisskohl, Senf und Zitrusfrüchtenduft*



## Secondi di carne

Ossobuco di vitello in gremolata con risotto alla milanese 46.50  
*Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto*

Filetto di vitello in crosta di pane al carbone vegetale, salsa al vino rosso e patate noisette 48.50  
*Kalbsfilet in Pflanzenkohlen-Kruste an Rotweinsauce und Noisette-Kartoffeln*

Carré d'agnello con purè di sedano rapa, fava Tonka, verdure glassate, patate sfoglia e salsa alla menta 44.50  
*Lammracks mit Sellerie-Püree, Tonkabohnen, glasierte Gemüse und feine Pfefferminzsauce*