

Benvenuti al ristorante Viva a St. Moritz

I nostri piatti sono un viaggio attraverso sapori e tecniche culinarie provenienti da tutto il mondo. Dalla pasta fatta in casa con un tocco esotico, ai sapori mediterranei rivisitati con spezie da terre lontane.

Con passione e creatività, il nostro team reinterpreta ogni ricetta in chiave innovativa, offrendovi esperienze di gusto sempre nuove e sorprendenti.

Poniamo grande attenzione alla lavorazione degli ingredienti, rispettandone l'essenza e utilizzandoli nella loro totalità, per una cucina sostenibile e consapevole. Il nostro menu è in continua evoluzione, proprio come un viaggio che si arricchisce di nuove scoperte. Per questo motivo, potrebbero esserci piccole variazioni, di cui il nostro personale sarà lieto di informarvi.

Lasciatevi guidare in questa esperienza gastronomica
e buon viaggio nel gusto!

Bun appetit!

«Il cibo è simbolo di amore quando le parole sono insufficienti.»

— Alan D. Wolfelt!



PRANZO

DALLE 12:00 ALLE 17:00

Sandwich & Main Course

Club sandwich con patatine 19.-



Veggie club sandwich con patatine 17.-



Burger con patatine 29.-



Chicken fried waffle con sciroppo d'acero & insalata al parmigiano 21.-



Brioche di salmone con avocado, uovo pochè e salsa olandese 28.-



Insalate

Caesar salad 22.-



Power bowl con hummus di ceci alla barbabietola, frutta, verdura & semi (V) 21.-



Insalata mista con focaccia ad alta idratazione & salsa San Gian (V) 19.-



Dolci

Cheesecake basca (V) 12.-



Torta al cioccolato con gelato fior di latte (V) 12.-



Crostata di albicocca con gelato alla vaniglia e mandorle tostate (V) 12.-



Tutti i prezzi in CHF e IVA inclusa

Apéro Time

Gustate i nostri aperitivi accompagnati, ad esempio, da una bottiglia di prosecco, vino o da uno dei nostri deliziosi cocktail...

Tartelletta



con crema di cavolfiore alla vaniglia , tartare di capasanta , gel di yuzu (2 pezzi) 11.-

Brioche



con insalata di granchio ed erba cipollina (1 pezzo) 9.-

Tortilla



con stracotto di agnello, chimichurri e salsa allo yoghurt (1 pezzo) 9.-

Arancino all'amatriciana (V)



con salsa all'amatriciana e pecorino 9.-

Pizza in padella ad alta idratazione



con pesto di rucola, pomodori, crudo di parma e burrata 12.-

CENA

DALLE ORE 18:00

Antipasti

Anatra e crema di barbabietola

con pickled di barbabietola, gel di ciliegia, semi di senape
e patè di fegatino 17.-



Capasanta rosolata

con crema di topinambur, cavolo nero e salsa champagne 19.-



Zucca glassata (V)

servita con spuma di gorgonzola e rosmarino, crumble di nocciola,
gel di kombucha e curry oil 17.-



Zuppe

Zuppa di cipolla francese
con copertura di formaggio gratinato 14.-



Vellutata di topinambur
con castagne e tartufo 17.-



Consommé di funghi (V)
con raviolini ai funghi 16.-



Primi

Ravioli



con ragù alla genovese, crema di cavolfiore alla vaniglia, salsa perigourdine e tartufo 25.-

Risotto



con granchio e mandarino 24.-

Canederli di funghi



con hummus alla barbabietola e sbrinz 21.-

Lasagna piastrata



con crema di basilico, cheese fondue e crema di pomodorini 24.-

Secondi

Variazione di maiale

con salsa barbecue, costina all'albicocca, bao
e insalata di cavolo viola 35.-



Filetto di manzo

con sandwich di funghi, salsa al madera e aglio nero 54.-



Salmone lostallo

con verdure, crema di avocado, crema di barbabietola
e salsa all'arancia 41.-



Ricciola marinata

con crema e insalata di fagioli e aceto balsamico tradizionale 39.-



Bistecca di melanzana (V)

con salsa al curry, crema al coriandolo, lime e peperoncino
servito con pane pita 24.-



To share

2 PERSONE

un contorno a scelta incluso

Costine di agnello 67.-



Sogliola alla mediterranea 79.-



Contorni

Insalata mista 9.-



Insalata di cavolo viola 9.-



Patate novelle burro e parmigiano 9.-



Patatine fritte 9.-



Hummus di ceci 9.-



Menu Bambini

Per i piccoli alpinisti



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

Per i piccoli amanti del formaggio



Gnocchi con pomodoro e parmigiano 15.-

Per i piccoli pirati



Spaghetti, mare rosso e salsiccia viennese 15.-

Per i piccoli amanti della carne



Cotoletta con patatine fritte 21.-

Dolci

Namelaka al cocco
con chutney al mango e lamponi 12.-



Variazione di banana
con banana caramellata e gelato alla vaniglia 14.-



Zabaione freddo
con brioche calda e gelato al fior di latte 12.-



Cheesecake basca 12.-



Fonduta al cioccolato (per 2 persone)
con frutta di stagione 19.-



Pallina di gelato 4.50
stracciatella, fragola, cioccolato, nocciola, caffè, vaniglia, fior di latte



Pallina di sorbetto 4.50
limone, mango, frutto della passione, lamponi

Bar

Vi invitiamo a scoprire il nostro bar!

Dopo cena, concedetevi un momento di puro piacere con la vostra grappa preferita, un raffinato single malt o un classico caffè corretto.

Per gli amanti del gin, la nostra selezione esclusiva offre esperienze uniche, mentre i cocktail sapientemente preparati dal nostro team sapranno sorprendervi.

Preferite rilassarvi al vostro tavolo nel ristorante? Nessun problema, vi serviremo il vostro aperitivo o digestivo direttamente lì!

Vi aspettiamo per regalarvi una serata all'insegna del gusto e del relax.

Il vostro team del bar



Tutti i prezzi in CHF e IVA inclusa

Provenienza

Carne:

Manzo: Argentina/Svizzera

Pollo: Polonia/Svizzera

Anatra : Francia

Maiale : Svizzera/Germania

Agnello : Nuova Zelanda/Australia

Pesce:

Salmone: Svizzera/Lostallo

Capasanta : Giappone/Nord West Pacifico

Granchio : Nord West Pacifico

Ricciola: Italia

Sogliola : Francia/Olanda

Salmone Affumicato : Norvegia

** Tutto il nostro pesce proviene dall'acquacoltura*

Allergeni:



Lattosio



Sedano



Frutta a guscio



Glutine



Soia



Uova



Crostacei

(V) = vegetariano

Tutti i prezzi in CHF e IVA inclusa