

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 un bisogno dello stomaco, bere è un bisogno della mente.» - Claude Tillier

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



Antipasti

Vitello tonnato 23.-



Ceviche di trota
con maionese al cerfoglio 24.-



Tartare di manzo 26.-



Insalate

Insalata verde (V)
con focaccia e dressing di aceto balsamico di mele 16.-



Insalata di pomodori (V)
con portulaca, cipolla rossa arrostita e halloumi 18.-



Insalata di tonno tataki
con daikon, mela, menta e portulaca 24.-

Zuppe

Gazpacho (V)



con crema di peperoni gialli e battuta di pomodori 16.-

Cappuccino al curry e piselli



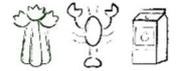
con gamberetti saltati al sesamo 16.-

Classica zuppa d'orzo grigionese (V)



con pancetta o vegetariana con funghi porcini 14.-

Zuppa di crema allo zafferano



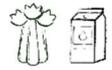
con capesante e kefen 17.-

Zuppa del giorno 14.-

Si prega di chiedere al personale per maggiori informazioni.

Primi piatti

Risotto ai asparagi (V)



con piselli e formaggio di capra (crema di spinaci) 32.-

Gnocchi di ricotta (V)



con ragu di branzino al tartufo nero e sedano 34.-

Tagliatelle al ragu`



con ragu` di manzo biologico cotto per 24 ore con amore 29.-

Tagliolini al nero di sepia



con bisque, tartare di gambero rosso di Mazara, pomodorini gialli e basilico 38.-

Raviolo alla parmigiana



con ricotta affumicata 29.-

Piatti di pesce

Filetto di merluzzo C.B.T.



con risotto allo zafferano, crumble, cetriolo e olio all'aneto 38.-

Tentacolo di polpo



con melanzane, pomodoro, maionese dell'acqua di cottura del polpo e capperi 43.-

Impepata di cozze in bianco



con crostone alle erbe aromatiche 37.-

Piatti di carne

di pollo svizzero allevato all'aperto

Fricassee di pollo



rivisitato con fregola sarda tostata e olio di cerfoglio 34.-

Petto di pollo ripieno



con pesto di spinaci e insalata invernale 32.-

Piatti di carne

di manzo biologico engadinese

Tagliatelle al ragù (porzione grande)

con ragù di manzo biologico cotto per ore 32.-



Fegato arrostito

con salsa di gorgonzola al vino porto, broccoli e risotto alle mele 34.-



Burger di Angus-Beef svizzero

con peperoni grigliati, salsa BBQ, cavolo saltato al miso, mela e cetriolo 32.-
+ patatine fritte: +6.-



Costata

con burro alle erbe, patatine fritte o patate primaverili e insalata separatamente 52.-



Raccomandazione dello Chef

Guancia di manzo biologico engadinese

servito con purea di patate, cipollotto arrostito in agrodolce e pancetta 34.-



Piatti di carne

di vitello

Cotoletta alla viennese



con patatine fritte, salsa alle erbe e marmellata di mirtilli rossi 46.-

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 di barbabietola con pomodoro e mascarpone 15.-

Per i piccoli pirati



Spaghetti, mare rosso e salsiccia viennese 15.-

Per i piccoli amanti della carne



Cotoletta con patatine fritte 21.-

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:

Fajitas (V)

con verdure, panna acida e insalata 23.-



Caponata (V)

con polenta 24.-



Gnocchi di pane (V)

con spinaci e sbrinz in brodo allo zafferano 29.-



Dessert

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

Millefoglie ai frutti di bosco
con crema di vaniglia, arachidi croccanti e pistacchi 16.-

Crêpe Suzette 21.-

Crema catalana 16.-

Piatto di formaggi della regione
servito con pane alle pere e marmellata di mirtilli rossi 18.-

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

Pallina di sorbetto 4.50
Limone, mango, arancia rossa, maracuja, lamponi

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 vizarvi.

Il vostro team del bar



Tutti i prezzi in CHF e IVA inclusa

Provenienza

Carne:

Manzo: Svizzera

Maiale: Svizzera

Pollo: Svizzera

Vitello: Europa

Pesce:

Gamberetti: Atlantico

Cozze: Italia

Branzino: Italia

Merluzzo: Mare del Nord

Trota: Italia

Rombo: Francia

Tonno: Pacifico

** Tutto il nostro pesce proviene dall'acquacoltura*

Allergeni:



Lattosio



Sedano



Frutta a guscio



Glutine



Soia



Uova



Crostacei

Tutti i prezzi in CHF e IVA inclusa