



RASELLI ALBERGO SPORT



BENVENUTO WILLKOMMEN

HOTEL, RISTORANTE & PIZZERIA
FAMIGLIA BRUNO RASELLI



ATTUALITÀ AKTUELLE EMPFEHLUNG

CARPACCIO DI MANZO ANTIPASTO
CON SCAGLIE DI CAPRINO, OLIO LIMONE E PESTEDA
Rindscarpaccio mit Ziegenkäse, Olivenöl, Zitrone und Gewürzmarinade "Pesteda"

16.00

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AI PORCINI O AI
CHAMPIGNONS FRESCHI
*hausgemachte Eiernudeln mit Steinpilzsauce oder frischer
Champignonsauce*

17.00

(½ porzione / Portion 13.00)

SCALOPPINE DI VITELLONE BIO AL PEPE NERO CON
TAGLIATELLE FRESCHE
*Vitellone-Schnitzel (Bioqualität aus eigener Produktion) an
schwarzer Pfeffersauce mit frischen Eiernudeln*

25.00



PIZZA ZUCCHINE & GRANA

Pomodoro, mozzarella, zucchini, scaglie di grana
Tomaten, Mozzarella, Zucchetti, Parmesan-Häppchen

16.00

PIZZA DI MAGGIO

Pomodoro, mozzarella, champignons freschi, erba cipollina, aglio
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Bärlauch, Knoblauch

16.50

con uovo / mit Ei + 1.50

PIZZA NOSTRANA

Pomodoro, mozzarella, pancetta di produzione propria
Tomaten, Mozzarella, Speck aus eigener Produktion

17.00

con uovo / mit Ei + 1.50

VINI DEL MESE WEINE DES MONATS

VALPOLICELLA RIPASSO - CASETELBARCO

Italia - DOC 2010 - 13.5 %

Dopo la vinificazione delle uve Corvina e Corvinone, il vino riposato viene fatto passare nelle nobili bucce dell'Amarone. Matura in botti di rovere. Vino di struttura, profumo intenso e persistente.

75 cl Bottiglia originale 32.00

1 dl 4.40 / 2 dl 8.80 / 3 dl 13.20 / 5 dl 22.00

SFORZATO MILLESASSI – PIETRO TRIACCA

Nebbiolo Valtellina – DOCG 2009

15% Uve nebbiolo selezionate e lasciate appassire. La pigiatura avviene in gennaio. 18 mesi in botti di rovere, 6 mesi in bottiglia. Il re dei vini della Valtellina, da meditazione.

75 cl Bottiglia originale 47.00

1 dl 6.70 / 2 dl 13.40 / 3 dl 20.10 / 5 dl 33.50



SPECIALITÀ DELLA CASA

I gustosi piatti che trovate su questa pagina sono preparati quasi esclusivamente con alimenti biologici poschiavini, prodotti in particolare dall'azienda di Reto Raselli, fratello del gerente del ristorante. Oltre ai vari salumi, alle carni di vitellone, alle insalate e verdure (estate), alle uova fresche di giornata, recentemente proponiamo – in esclusiva – i pizzoccheri poschiavini con grano saraceno di produzione propria.

PUSCHLAVER SPEZIALITÄTEN

Für die Zubereitung unseren Puschlaver Spezialitäten verwenden wir fast ausschliesslich lokale Bioprodukte. Hauptlieferant ist Reto Raselli, der Bruder des Hoteliers. Wir bieten Ihnen eine ausgezeichnete Auswahl an Wurstwaren, Vitellonefleisch, Eiern, frischen Salate und saisonalem Gemüse. Ganz neu sind die exklusiven Puschlaver Pizzoccheri mit Buchweizenmehl aus eigener Produktion.





SALAME NOSTRANO E BRUSCHETTE CON PANE DI SEGALE

Salami aus eigener Produktion und Bruschette mit puschlaver Anisbrot

11.00

FURMAGIN DA CION, LOMBO DI MAIALE MARINATO ALLE ERBETTE E
PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Urchige Fleischterrinen, Schweinsnierstück mit Kräuter Raselli mariniert und getrocknetem Rohschinken

21.50 – ½ 13.00

BRESAOLA NOSTRANA CARPACCIATA AL SEDANO

Trockenfleisch vom Rind mit Selleriemarinade

20.00 – ½ 12.00

PIZZOCCHERI POSCHIAVINI CON SARACENO DI PRODUZIONE
PROPRIA E PICCOLO AFFETTATO

*Hausgemachte Buchweizen-Nudeln mit Saisongemüse, Alpenkäse, Knoblauch und Salbei
dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Bündnerteller aus eigener Metzgerei*

23.00

CAPUNET POSCHIAVINI CON SALAME NOSTRANO E MORTADELLA

*Hausgemachte Spinatspätzli nach puschlaver Rezept
dazu servieren wir Ihnen einen Salami- und Mortadellateller*

21.50

SPAGHETTI DEL MULINO DI POSCHIAVO ELLE ERBETTE RASELLI

Spaghetti vom Mulino di Poschiavo mit Rasellis-Kräutermischung

(MIN 2 PERSONE / PER PERSONA)

17.00

CREMA AL CARAMELLO FATTO IN CASA CON UOVA BIO

Karamelcreme hausgemacht mit Bioeiern

5.50



TROTE FRESCHE FRISCHE FORELLEN

FILETTI DI TROTA ALLA MUGNAIA <i>Forellenfilets nach Müllerin Art</i>	26.00
FILETTI DI TROTA PREZZEMOLO E AGLIO <i>Forellenfilets mit Peterli und Knoblauch</i>	26.00
FILETTI DI TROTA "LE PRESE" ALLE ERBETTE <i>Forellenfilets an Kräuter-Rahmsauce</i>	28.00
FILETTI DI TROTA ALLE MANDORLE <i>Forellenfilets mit Mandeln</i>	27.00
FILETTI DI TROTA AL BALSAMICO DI MODENA <i>Forellenfilets an Modenaessig</i>	26.00

CONTORNI A SCELTA • BEILAGEN NACH WAHL

PATATE AL VAPORE E SPINACI – O RISO IN BIANCO E SPINACI –
O TAGLIATELLE E SPINACI

Salzkartoffeln und Spinat – oder Trockenreis und Spinat – oder Eiernudeln und Spinat

FILETTI DI TROTA AFFUMICATA SALSA AL RAFANO <i>Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsauce</i>	23.00
---	-------

VI CONSIGLIAMO IL VINO / DAZU EMPFEHLEN WIR IHNEN

BIANCO LA CONTEA - FRATELLI TRIACCA
BOTTIGLIA ORIGINALE 75 cl 32.00

50cl 20.00 / 30cl 12.00 / 20cl 8.00

Un vino bianco prodotto con uva rossa "Pignola valtellinese" - vinificata in bianco-, un vitigno autoctono coltivato nei vigneti di Villa di Tirano e Bianzone. Prima dell'imbottigliamento viene effettuata una aggiunta di vino da uve Sauvignon bianco (ca. 15 %) provenienti dai vigneti dei comuni di Teglio e Bianzone.

Weisse Rebsorten sind im Veltlin eher selten. La Contea ist ein Federweisser - also aus roten Pignola-Trauben gekeltert - mit einem geringen Weissweinanteil. Dieser Wein hat einen herrlich konzentrierten Duft mit frischen, blumigen Aromen. Dazu ca. 15 % Chardonnay blanc aus Produktion der Firma Fratelli Triacca.

MENU DEGUSTAZIONE BIO BIO-SPEZIALITÄTEN DEGUSTATIONSMENÜ

PER PERSONA / PRO PERSON
(Minimo 2 persone / ab 2 Personen)

57.50

CARPACCIO DI BREASOLA AI PORCINI TRIFOLATI E
SCAGLIE DI GRANA

Trockenfleisch vom Rind mit Steinpilzen und Parmesansplittern

★★★

PIZZOCCHERI POSCHIAVINI CON SARACENO DI
PRODUZIOEN PROPRIA

Hausgemachte Buchweizen-Nudeln mit Saisongemüse, Alpenkäse und Salbei

★★★

INSALATE VERDI DI STAGIONE

Firscher Saisonsalat

★★★

SCALPPINE DI VITELLONE & NATURA BEEF AL LIMONE
CON VERDURE ASSORTITE

Kalbsschnitzel und Natura Beef an Zitronensauce mit Gemüsebouquet

★★★

CREMA AL CARAMELLO FATTO IN CASA
OPPURE SORBETTO DI PERA ALLA WILLIAMS DI CAMPASCIO

Karamelcreme hausgemacht mit Bioeiern oder Birnensorbet mit Williams aus Campascio

IL VINO IDEALE • WIR EMPFEHLEN DAZU

„NEBBIOLO BIO“ VALTELLINA SUPERIORE DOCG, 2004

13% Vol. Casa Vinicola La Torre, Bianzone

7.5 dl 44.00

Preise in CHF inkl. MwSt.



ANTIPASTI • VORSCHSPEISEN

BRESAOLA DI MANZO OLIO E LIMONE	18.00 *
<i>Rindfleisch luftgetrocknet mit Öl und Zitrone</i>	
CARPACCIO DI BRESAOLA	20.00 *
<i>Trockenfleisch carpaccio mit Steinpilzen, Parmesan, Öl und Zitrone</i>	
CARPACCIO DI MANZO	20.00 *
<i>Rindfleisch carpaccio mit Steinpilzen, Parmesan, Öl und Zitrone</i>	
CARPACCIO DELLA CASA	18.50
<i>rucola, carciofi, strisce di bresaola, scaglie di parmigiano</i>	
<i>Rucola, Artischocken, Trockenfleisch-Streifen, Parmesan</i>	
PROSCIUTTO CRUDO DI BRUSIO E MOZZARELLA	19.00
<i>Rohschinken und Mozzarella</i>	
AFFETTATO MISTO DI POSCHIAVO	17.00
<i>Kalter Puschlaverteller</i>	
SALAMETTO DI POSCHIAVO	8.00
<i>Puschlaver Salametti</i>	

* serviamo anche la ½ porzione * auch ½ Portion erhältlich

INSALATE • SALATEN

INSALATA VERDE	7.50
<i>Grüner Salat</i>	
INSALATA MISTA	8.00
<i>Gemischter Salat</i>	
INSALATA DI POMODORO	7.50
<i>Tomatensalat</i>	
INSALATE MISTE CON TONNO E FORMAGGIO	15.00
<i>Salatteller mit Thunfisch und Käse</i>	
INSALATA CAPRESE	10.00
<i>Tomatensalat mit Mozzarella</i>	

MINESTRE • SUPPEN

MINESTRA DEL GIORNO	8.00
<i>Tagessuppe</i>	
BOUILLON CON L'UOVO	8.00
<i>Bouillon mit Ei</i>	
MINESTRA DI ORZO	8.50
<i>Bündner Gerstensuppe</i>	



PASTE • TEIGWAREN

SPAGHETTI AL POMODORO <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	12.50
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili</i>	13.00
SPAGHETTI AL PESTO GENOVESE <i>Spaghetti mit Basilikumpesto</i>	14.00
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE <i>Spaghetti mit Hackfleischsauce</i>	15.00
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI (MIN. 2 PERS. & 20 MIN) <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	16.00
RISOTTO AL GORGONZOLA (MIN. 2 PERS. & 20 MIN) <i>Risotto mit Gorgonzola</i>	16.00
LASAGNE FATTE IN CASA <i>Lasagne hausgemacht</i>	16.00
PIZZOCCHERI POSCHIAVINI <i>Buchweizen Nudeln mit Gemüse, Bergkäse und Salbeibutter</i>	17.00
CAPUNET POSCHIAVINI <i>Puschlaver Spinatspätzli mit Bergkäse, Butter und Knoblauch</i>	16.00
OMELETTE NATURE CON UOVA FRESCHE BIO <i>mit frischen Eiern aus eigener Bioproduktion</i>	9.50
OMELETTE AL PROSCIUTTO <i>mit Schinken</i>	11.00
OMELETTE AI CHAMPIGNON <i>mit Champignons</i>	11.00

PER I BAMBINI • FÜR DIE KINDER

PORZIONE DI PATATE FRITTE <i>Pommes-frites</i>	5.00
SPAGHETTI AL SUGO <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	8.50
SCALOPPINA IMPANATA CON POMMES-FRITES <i>Paniertes Schnitzel mit Pommes</i>	13.00
BASTONCINI DI PESCE CON PATATE FRITTE <i>Fischstäbchen mit Pommes-frites</i>	11.00



PIATTO DI CARNE • FLEISCHGERICHTE

COSTATA DI MANZO AL BURRO AROMATICO <i>Rindsentrecôte an Kräuterbutter</i>	25.50
TAGLIATA DI MANZO SULLA RUCOLA, PATATE AL ROSMARINO E VERDURE <i>Rindsenentrecôte, fein geschnitten auf Raukensalat, Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	26.50
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA <i>Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei</i>	26.50
FILETTO DI MANZO AL BURRO AROMATICO <i>Rindsfilet mit Kräuterbutter</i>	30.00
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE <i>Rindsfilet an grüner Pfeffersauce</i>	31.00
FILETTO DI MANZO AI PORCINI <i>Rindsfilet an Steinpilzsauce</i>	32.50
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE <i>Kalbsschnitzel an Zitronensauce</i>	27.00
SCALOPPINE DI VITELLO PANNA-PORCINI <i>Kalbsschnitzel an Steinpilz-Rahmsauce</i>	28.50

CONTORNI A SCELTA • BEILAGEN NACH WAHL

Patate fritte e verdura – Patate al rosmarino e verdure – Tagliatelle fresche –
Insalata mista – Patate al vapore e verdura – riso in bianco e verdura

*Pommes-frites und Gemüse – Rosmarinkartoffeln und Gemüse – hausgemachte Eiernudeln –
gemischter Salat – Salzkartoffeln mit Gemüse – Trockenreis mit Gemüse*

PIATTO FITNESS • FITNESS TELLER

SCALOPPINE DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON CONTORNO DI INSALATE MISTE <i>Zarte Kalbsschnitzel vom Grill, garniert mit gemischtem Salat</i>	22.00
SCALOPPINE DI MAIALE ALLA GRIGLIA CON CONTORNO DI INSALATE MISTE <i>Zarte Schweinsschnitzel vom Grill, garniert mit gemischtem Salat</i>	18.50



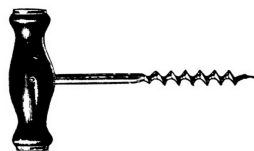
PIZZE DAL FORNO A LEGNA PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

*Dalle ore 18.30 - 23.00 – La domenica anche dalle ore 12.00 - 14.00
Von 18.30 bis 23.00 Uhr – Sonntag auch von 12.00 bis 14.00 Uhr*

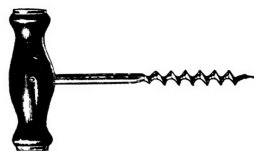
PIZZA MARGHERITA <i>Pomodoro, mozzarella, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano</i>	12.00
PIZZA NAPOLETANA <i>Pomodoro, mozzarella, origano, acciughe</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellenfilets</i>	13.00
PIZZA PUGLIESE <i>Pomodoro, mozzarella, origano, cipolle</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano, Zwiebeln</i>	13.00
PIZZA ROMANA <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellenfilets, Kapern</i>	13.50
PIZZA COSA NOSTRA <i>Pomodoro, mozzarella, carne di manzo, cipolle, peperoncino</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch fein geschnitten, Zwiebeln, Chili</i>	18.50
PIZZA QUATTRO STAGIONI <i>Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto, carciofi, olive, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Oregano</i>	16.50
PIZZA PROSCIUTTO <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano</i>	14.50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	15.50
PIZZA QUATTRO FORMAGGI <i>Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, casera, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Bergkäse, Oregano</i>	15.00
PIZZA SARDA <i>Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salame piccante</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Pecorino Sardo, pikante Salami</i>	17.00



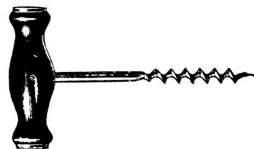
PIZZA AL TONNO <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	15.50
PIZZA GORGONZOLA <i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, olive</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oliven</i>	15.00
CALZONE RIPIENO <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofi, acciughe, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellenfilets, Oregano</i>	17.00
PIZZA DELIZIA <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi porcini, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Steinpilze, Oregano</i>	19.00
PIZZA DEL PADRONE <i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Steinpilze</i>	19.00
PIZZA AL PESTO GENOVESE <i>Pomodoro, mozzarella, pesto genovese, pinoli, olive</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Pesto, Pinienkerne, Oliven</i>	14.50
PIZZA ORTOLANA <i>Pomodoro, mozzarella, verdure assortite</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Gemüse</i>	16.00
PIZZA DIAVOLA <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Chili</i>	16.00
PIZZA JEJE <i>Pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Ei, Schinken</i>	16.50
PIZZA LE PRESE <i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo, origano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken, Oregano</i>	18.50
PIZZA CARPACCIATA <i>Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, funghi porcini, grana</i> <i>Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch fein geschnitten, Steinpilze, Parmesan</i>	19.00
MINI PIZZA JUNIOR <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mais (solo per bambini)</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais (nur für Kinder)</i>	11.00

**VINI BIANCHI • WEISSWEINE**

	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
BIANCO LA CONTEA <i>Fratelli Triacca</i>	8.60	12.90	21.50	–
FRASCATI DOC <i>Montagnano</i>	6.60	9.90	16.50	32.00
FENDANT RAPILLES <i>Provins</i>	7.60	11.40	19.00	36.00
FRIZZANTE AMABILE <i>Weinkellerei Rahm</i>	6.60	9.90	16.50	32.00
PROSECCO VAL D'OCA <i>Cantina Valdobbia</i>			Bottiglia	10.50
BIANCO LA CONTEA <i>Fratelli Triacca, Campascio</i>			7.5 dl	32.00
TORRE DELLA SIRENA <i>Sertoli Salis, Tirano</i>			7.5 dl	40.00
CHARDONNAY BARRIQUE <i>Plozza, Brusio</i>			7.5 dl	45.00
ST. SAPHORIN CHARMIGNY <i>Badoux, Lavaux</i>			7.5 dl	46.00
GLORIA ROSÉ – NEBBIOLO <i>La Torre, Poschiavo</i>			5 dl	16.00
ROSATO DELLA TOSCANA <i>Fratelli Triacca, Campascio</i>			7.5 dl	29.50
PLOZZA BRUT “FRANCIACORTA” <i>Plozza</i>			7.5 dl	56.00
TRIACCA BRUT, CLASSICO <i>Fratelli Triacca, Campascio</i>			1 L	46.00
MUMM “CORDON ROUGE” BRUT <i>Reims</i>			1 L	78.00
ASTI CINZANO DOCG <i>Savas Canelli, Italia</i>			7.5 dl	32.00

**VINI ROSSI - ROTWEINE**

	2 dl	3 dl	5 dl	1 L
VALTELLINA IGT APERTO / OFFEN <i>Misani, Plozza</i>	6.60	9.90	16.50	32.00
CHIANTI LE VECCHIE MURA <i>Vini La Torre</i>	–	–	17.50	–
MERLOT <i>Luisa, Friuli</i>	–	–	17.50	–
SASSELLA/PARADISO, 2008 <i>DOCG, Fratelli Triacca, Campascio</i>			7.5 dl	34.00
CASA LA GATTA, 2009 <i>DOCG, Fratelli Triacca, Campascio</i>			7.5 dl	33.00
GRUMELLO, 2007 <i>DOCG, Pietro Triacca, Campascio</i>			7.5 dl	33.00
SASSELLA, 2007 <i>DOCG, Eredi Misani, Brusio</i>			7.5 dl	33.00
RISERVA LA GATTA, 2005 <i>Valtellina Sup., Fratelli Triacca, Campascio</i>			7.5 dl	37.00
RISERVA LA GATTA, 2009 <i>Gatta Valtellina Sup., Fratelli Triacca, Campascio</i>			5 dl	25.00
IL PRUGNOLO, 2007 <i>Valtellina Superiore, Giuseppe Rainoldi, Chiuro</i>			7.5 dl	34.00
SASSELLA, 2007 <i>Riserva Barrique, Giuseppe Rainoldi, Chiuro</i>			7.5 dl	46.00
INFERNO PRODIGIO, 2007 <i>Riserva, Fratelli Bettini, Chiuro</i>			7.5 dl	42.00
DIVUM, 2005 <i>Valtellina Superiore, La Torre, Poschiavo</i>			7.5 dl	37.00
LA SCALA, 2007 <i>Riserva, Plozza, Brusio</i>			7.5 dl	36.00
LA SCALA, 2007 <i>Riserva, Plozza, Brusio</i>			5 dl	25.00
SFORZATO MILLE SASSI, 2009 <i>DOCG Pietro Triacca, Campascio</i>			7.5 dl	47.00
SFORZATO NUMERO 1, 2006 <i>DOCG, Plozza, Brusio</i>			7.5 dl	88.00



PASSIONE BARRIQUE, 2007 <i>Plozza, Brusio</i>	7.5 dl	66.00
PRESTIGIO, 2004 <i>Fratelli Triacca, Campascio</i>	7.5 dl	46.00
CORTE DELLA MERIDIANA, 2005 <i>Conti Sertoli Salis, Tirano</i>	7.5 dl	46.00
VALTELLINA SUPERIORE BIO, 2006 <i>DOCG, Fattoria San Siro, Bianzone</i>	7.5 dl	43.00
GAROLA SYRAH, 2008 <i>Pietro Triacca, Campascio</i>	7.5 dl	36.00
CHIANTI LA MADONNINA, 2009 <i>Riserva, Fratelli Triacca, Campascio</i>	7.5 dl	36.00
CHIANTI LA PALAIA CLASSICO, 2008 <i>DOCG, Fratelli Triacca, Campascio</i>	7.5 dl	43.00
IL MANDORLO, 2009 <i>IGT, Fratelli Triacca, Campascio</i>	7.5 dl	38.00
BRUNELLO DI MONTALCINO, 2003 <i>astello Banfi</i>	7.5 dl	74.00
NOBILE DI MONTEPULCIANO, 2008 <i>Fratelli Triacca, Campascio</i>	7.5 dl	36.00
MERLOT "LUISA" ISONZO FRIULI, 2010 <i>Luisa Comm. Eddi, Mariano</i>	7.5 dl	34.00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA, 2007 <i>Villa Rocca, Volgatara</i>	7.5 dl	58.00
BAROLO BRIC S. AMBROGIO, 2005 <i>DOCG, Eredi Lodali, Treiso</i>	7.5 dl	58.00

WEISS- UND ROSÉWEINE aus dem Veltlin werden aus roten Trauben hergestellt, die Fachbezeichnung lautet "Federweisser". Heute werden auch einige Chardonnay produziert.

DOC (G) amtlich kontrollierte Ursprungsbezeichnung (G = garantita)

SUPERIORE nur aus den klassischen Lagen Valgella (165 ha) Sassella (150 ha) Grumello (103 ha), Inferno (64 ha) und neu Maroggia (35 ha). Mindestlagerung 2 Jahren, davon 12 Monate im Holz. Der Nebbiolo-Anteil darf nicht unter 95 % liegen.

RISERVA nur von den besten Jahrgängen, aus den Zonen des Valtellina Superiore, mindestens 3 Jahre lang in Eichenholzfässern oder Barriques gereift.

Preise in CHF inkl. MwSt.

RETO RASELLI DER LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB

Viehzucht ist bei den Rasellis Familientradition doch der Kräuter- und Gemüseanbau steht ganz im Zeichen der Innovation. Bereits 1981 hat sich Reto Raselli dem biologischen Landwirtschaftsbetrieb verschrieben und seit 1993 ist sein Hof mit dem Bio-Label „Knospe“ zertifiziert. Mit viel Fleiss und Sorgfalt arbeiten er und seine Mitarbeiter daran, stets höchste Qualität und die Zufriedenheit der anspruchsvollen Kunden zu garantieren. Unter der Marke „Erboristeria Biologica“ werden zahlreiche Bio-Kräuter und -Blumen für den Klein- und Grosshandel kultiviert, geerntet und schonend verarbeitet. Auf der folgenden Website finden Sie alle Informationen zu der Erboristeria Biologica und deren Produkte wie auch einen Webshop.

WWW.BIORASELLI.CH



RASELLI ALBERGO SPORT

Das als Familienbetrieb in der vierten Generation geführte Sport & Bike Hotel Raselli, liegt an der Bernina-Express- und Posthaltestelle, nicht weit vom See, im Feriendorf Le Prese. Das „Herzstück“ des Hauses wurde im Jahre 1855 gebaut. Für Sportler und Geniesser, für Jung und Alt. 27 Zimmer mit Dusche/WC und TV, Speisesaal mit Pizza-Holzofen, Bündnerstube, Wintergarten, Terrasse, Aufenthaltsraum mit Internet, Kinderspielplatz, Lift, Bike-Raum, Parkplätze. Mitglied der Bikehotels Alta Rezia. Inklusiv im Hotelpreis: Wifi, Sandtennisplätze in Le Prese, Mountainbike-Benützung, Eintritt im Hallenbad Poschiavo, Bio Kräutertee-Raselli im Zimmer. Verschiedene Biolebensmittel eigener Produktion, Lokalspezialitäten, auserlesene Veltlinerweine. Nahe Kunsteisbahn (Oktober-März), auch im Winter offen!