



Benvenuti Willkommen

Raselli Sport Hotel è un'azienda a conduzione familiare alla quinta generazione. Offriamo specialità poschiavine e cucina italiana, piatti stagionali genuini, pizze dal forno a legna. I nostri menu sono preparati in buona parte con alimenti biologici locali. Oltre al saraceno, l'orzo e la farina bianca - macinati in valle - l'azienda di famiglia ci fornisce carne e salumi, uova fresche e durante la stagione estiva insalate, verdure, patate, piccoli frutti.

Per vostro e nostro diletto abbiamo selezionato vini di piccole e grandi cantine perlopiù valtelinesi, tradizionalmente rossi di nebbiolo; nel frattempo anche alcuni bianchi di ottimo spessore.

Das Raselli Sport Hotel ist ein Familienbetrieb, der bereits in der fünften Generation geführt wird. Wir bieten hausgemachte Puschlaver Spezialitäten, italienische Küche sowie frische saisonale Feinheiten. Unsere lokalen Bioprodukte stammen hauptsächlich aus eigener Produktion oder werden von lokalen Bauern bezogen. Für die handgemachten Pizzoccheri verwenden wir Buchweizenmehl aus dem Puschlav. Unsere Pizzas aus dem Holzofen und Teigwaren werden ebenfalls mit dem Puschlaver Biomehl zubereitet. Entdecken und kosten Sie unsere liebevoll zubereiteten Spezialitäten.

Marcello, Elena e Bruno Raselli

Specialità della casa

Puschlaver Spezialitäten

100 % Valposchiavo & Fait sü in Valposchiavo

Partecipiamo al progetto „Charta 100 % Valposchiavo + Fait sü in Valposchiavo“ e sappiamo da dove provengono i nostri prodotti. Con il marchio “100% Valposchiavo” si contraddistinguono i prodotti preparati con materie prime che provengono esclusivamente dalla Valposchiavo. Un prodotto può essere a marchio “Fait sü in Valposchiavo” se viene prodotto in Valposchiavo, ma non unicamente con materie prime della valle. Non vengono considerati ingredienti come spezie, oli, sale, pepe, zucchero, ecc. non prodotti in valle.

Wir nehmen am Projekt «Charta 100% Valposchiavo + Fait sü in Valposchiavo» teil und wissen, woher unsere Produkte herkommen. Das Label «100 % Valposchiavo» kennzeichnet Rohstoffe, die aus dem Gebiet der Valposchiavo kommen. «Fait sü in» kennzeichnet Produkte, die in der Valposchiavo hergestellt wurden, deren Bestandteile aber nicht alle aus dem Tal stammen.



Menù Degustazione Bio

Bio-Degustationsmenü

Menu tre portate 48.00
3-Gänge-Menü

Menu cinque portate 66.00
5-Gänge-Menü



Slinzega di manzo di produzione propria
Trockenfleisch vom Rind aus eigener Produktion



Pizzoccheri al grano saraceno 100% Valposchiavo
Pizzoccheri mit Buchweizen 100% Valposchiavo



Insalata Raselli
Spinacino, cavolo nero, formaggio Super Tony, vinaigrette al pesto Raselli
Spinat, Schwarzkohl, Super Tony Käse, Pesto Raselli Vinaigrette



Costata di vitellone bio ai porcini con verdure assortite
Bio-Kalbssteak mit Steinpilzen und Gemüse-Bouquet

Mezza sfera al cioccolato ripiena di crema al mascarpone e frutti di bosco
Schokoladenhalbkugel gefüllt mit Mascarponecreme und Waldbeeren

oppure sorbetto di pera con Williams di Campascio
oder Birnensorbet mit Williams aus Campascio



oppure formaggino bio Palü alle erbe Raselli
oder Bio Palükäse an Raselli Kräuter

Il vino ideale | Wir empfehlen dazu

"Nebbiolo Bio" Valtellina Superiore Docg 13% Vol. 46.00
Marcel Zanolari, Casa Vinicola La Torre, Bianzone 7.5dl





Antipasti Vorspeisen

Carpaccio di bresaola con porcini, olio d'oliva e limone 16.00 22.50
Trockenfleischcarpaccio mit Steinpilzen,
Olivenöl und Zitrone

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi e burrata 23.00
Parma Rohschinken 18 Monate und Burrata

Tartare di manzo leggermente piccante 180g 28.00
Leicht scharfes Rindertartar 180g

 Millefoglie di verdura con mozzarella vegana 18.00
Gemüse-Millefeuille mit veganem Mozzarella

Insalate | Salate

 Insalata verde Grüner Salat 8.50

 Insalata mista Gemischter Salat 9.50

Insalatina di salmone con sesamo tostato e riduzione al basilico e pomodorini 20.00
Lachssalat mit geröstetem Sesam und Basilikum-Kirschtomaten-Reduktion

Minestre | Suppen

 Zuppa d'orzo 10.50
Bündner Gerstensuppe

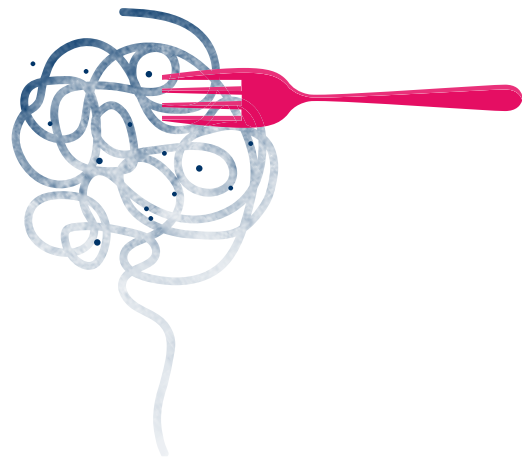
 Crema di zucca con olio profumato alle erbe 10.50
Kürbis Crèmesuppe mit parfümiertem Kräuteröl



Piatto vegetariano



Piatto vegano



Paste



Spaghetti del Mulino di Poschiavo



Spaghetti al pomodoro
Spaghetti mit Tomatensauce

15.00

Spaghetti allo scoglio
Spaghetti mit Meeresfrüchten

20.00



Malfatti in casa alla crema di tartufo
Hausgemachte Malfatti mit Trüffelcreme

19.00



Pizzoccheri poschiavini al grano saraceno
Puschlaver Pizzoccheri mit Buchweizen

19.00



Pizzoccheri poschiavini al grano saraceno
con piccolo affettato della casa
Puschlaver Pizzoccheri mit Buchweizen
Kleiner Aufschnitt-Teller aus eigener Produktion

26.00

Risotto slinzega e bitto
Risotto mit Slinzega (Trockenfleisch) und Bitto-Käse

22.00



Piatto vegetariano

Piatti di carne e pesce

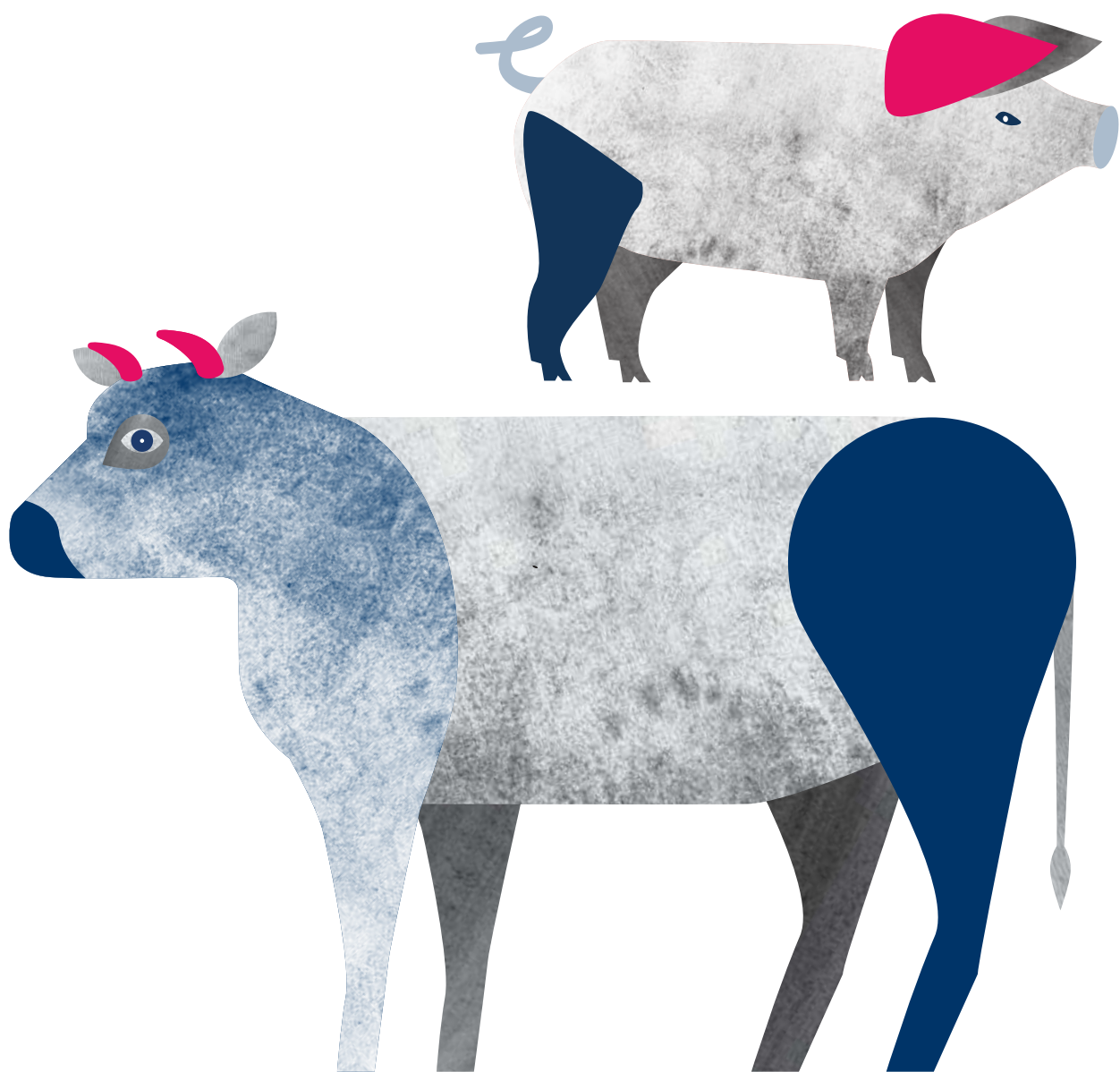
Fleisch- und Fischgerichte

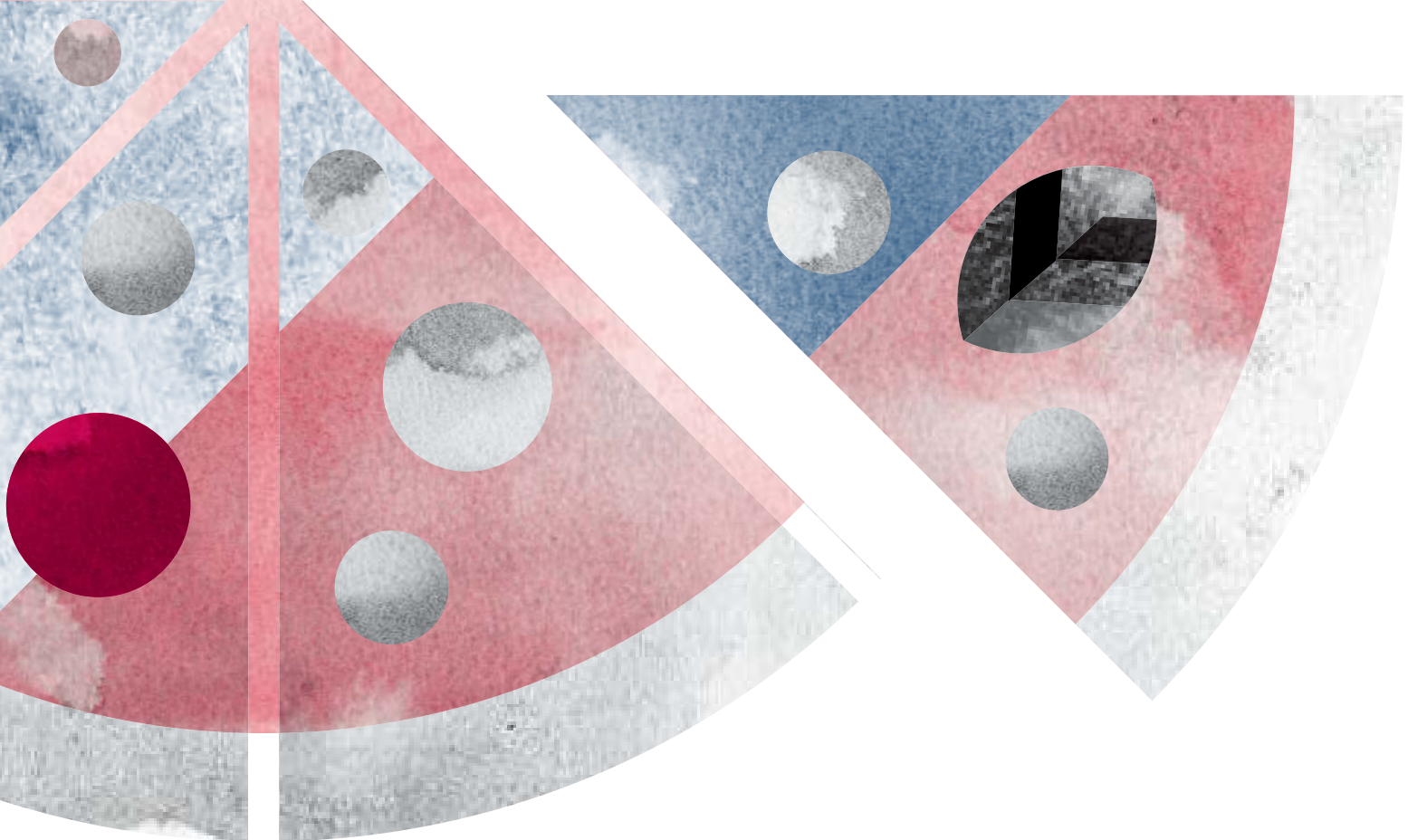
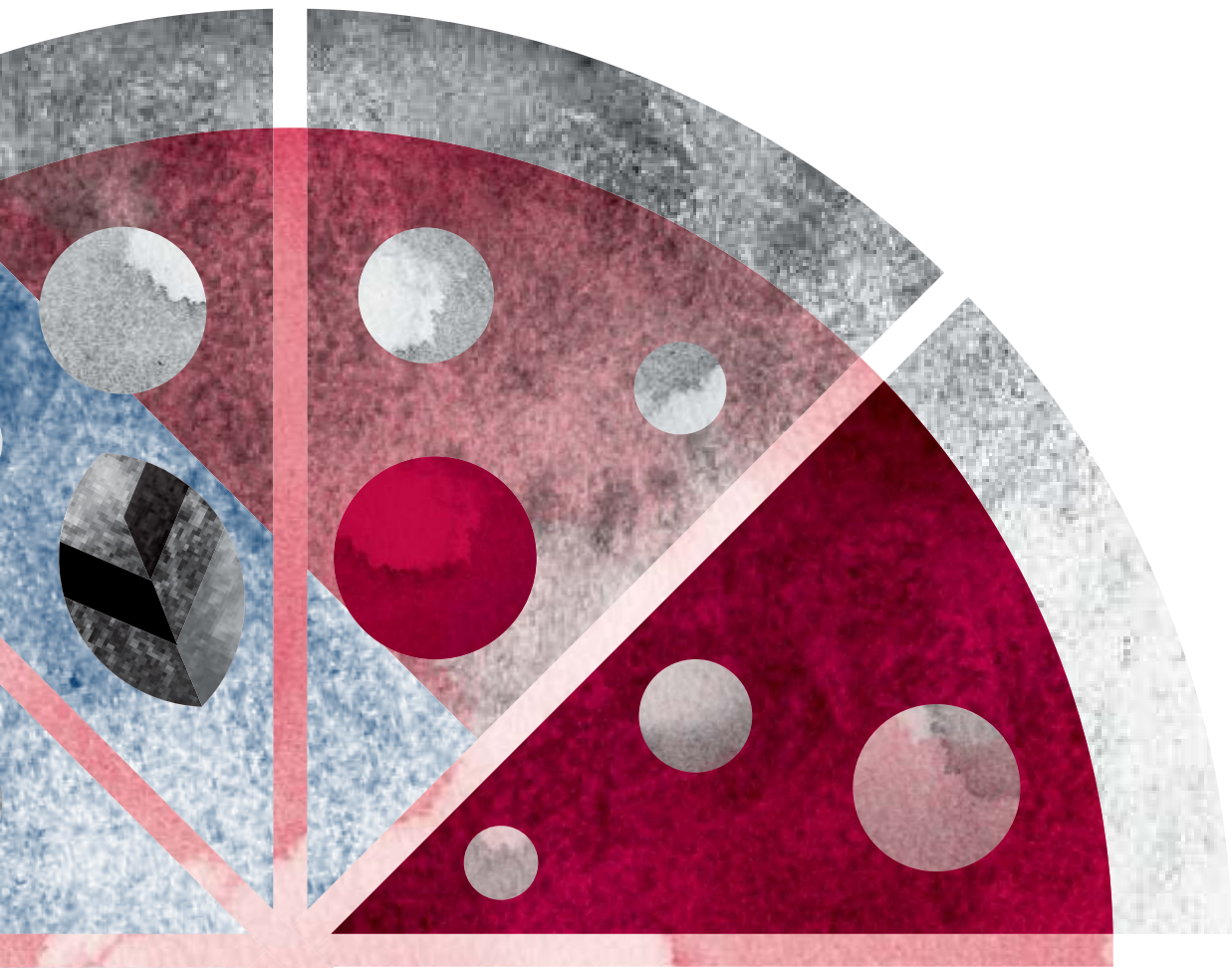
Chateaubriand 450g (min. 2 persone) Chateaubriand 450g (mind. 2 Personen)	44.00	p.P.
Tagliata di manzo su letto di rucola e pomodorini confit Rindsentrecôte, fein geschnitten auf Rucolasalat	32.00	
Costata di vitellone bio ai porcini Bio-Kalbssteak mit Steinpilzen	35.00	
Guancia di vitellone bio brasata su risotto alle erbe Raselli Geschmorte Bio-Kalbsbacke auf Risotto mit Raselli-Kräutern	30.00	
Cordon Bleu di vitello 200g Kalbs-Cordon Bleu 200g	35.00	
Gamberoni alla griglia con verdure e patate al forno Gegrillte Riesengarnelen mit Gemüse und Ofenkartoffeln	28.00	

Contorni a scelta Beilage nach Wahl

Patate fritte e verdure
Patate confit 100% Valposchiavo e verdure
Insalata mista
Polenta concia 100% Valposchiavo

Pommes frites und Gemüse
Confit-Kartoffeln 100% Valposchiavo und Gemüse
Gemischter Salat
Polenta concia 100% Valposchiavo





Pizza dal forno a legna

Pizza aus dem Holzofen

Le nostre pizze sono preparate con farina biologica poschiavina!
Unsere Pizzas werden mit Puschlaver Biomehl zubereitet!

Offriamo anche mozzarella senza lattosio
Wir bieten auch laktosefreien Mozzarella an



Pizza Margherita
Pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella

13.00

Pizza Napoletana
Pomodoro, mozzarella, acciughe
Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets

14.50



Pizza Pugliese
Pomodoro, mozzarella, cipolle
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln

14.50

Pizza Romana
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi
Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern

15.50

Pizza Cosa Nostra
Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, cipolle, peperoncino
Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch fein geschnitten, Zwiebeln, Chili

23.00

Pizza Quattro Stagioni
Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto, carciofi, olive
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven

19.00

Pizza Prosciutto
Pomodoro, mozzarella, prosciutto
Tomaten, Mozzarella, Schinken

17.00

Pizza Prosciutto e Funghi
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons

18.50



Pizza Quattro Formaggi
Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, casera
Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Bergkäse

19.00

Pizza Sarda
Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salame piccante
Tomaten, Mozzarella, Schafsmilchkäse, scharfer Salami

18.50

Pizza Lügánighéta
Pomodoro, mozzarella, salsicetta fresca, cipolle
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Puschlaver Wurst, Zwiebel

19.00

	Pizza Crudo e Burrata Pomodoro, mozzarella, crudo e burrata Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Burrata	23.00
	Pizza Cotto e Mascarpone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mascarpone	19.00
	Pizza Parmigiana Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio di grana Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmakäse	18.00
	Pizza Tonno e Cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	18.50
	Pizza Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, olive Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oliven	17.00
	Calzone Ripieno Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellenfilets	20.00
	Pizza Delizia Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi porcini Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Steinpilze	23.00
	Pizza del Padrone Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Steinpilze	23.00
	Pizza al Pesto Genovese Pomodoro, mozzarella, pesto genovese, pinoli, olive Tomaten, Mozzarella, Pesto, Pinienkerne, Oliven	18.00
	Pizza Ortolana Pomodoro, mozzarella, verdure assortite Tomaten, Mozzarella, Gemüse	18.00
	Pizza Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami	17.50
	Pizza Le Prese Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken	22.00
	Pizza Carpacciata Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, funghi porcini, grana Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch fein geschnitten, Steinpilze, Parmesan	23.00

Pizza Delicata bianca	20.00
Mozzarella, stracchino, pistacchi, mortadella	
Mozzarella, Stracchino, Pistazien, Mortadella di Bologna	
Pizza Tirolese	20.50
Pomodoro, Mozzarella, Speck, Wurstel e Cipolle	
Tomaten, Mozzarella, Speck, Würstel, und Zwiebeln	
Pizza Crudo	18.00
Pomodoro, mozzarella, Crudo	
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken	
Pizza Sinner	18.00
Mozzarella, crema di carote, speck e burrata	
Mozzarella, Karottencreme, Speck und Burrata	
Pizza Slinzega e Bitto	23.00
Pomodoro, mozzarella, slinzega e bitto	
Tomaten, Mozzarella, Slinzega und Bitto	
Pizza La bianca tentazione	21.00
Mozzarella, speck, uovo e crema al tartufo	
Mozzarella, Speck, Ei und Trüffelcreme	
Pizza La carbonara	23.00
Mozzarella, guanciale, uovo e pecorino romano	
Mozzarella, Guanciale, Ei und Pecorino Romano	

Per i bambini

Für die Kinder



Porzione di patate fritte	5.50
Portion Pommes frites	



Fusilli al sugo	9.00
Fusilli mit Tomatensauce	

Scaloppina impanata con patatine fritte	14.00
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	

Chicken Nuggets con patatine fritte	14.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	

Mini Pizza Junior	11.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mais	
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais	



Piatto vegetariano

Il dolce Dessert

Fatti in casa:

Crema Caramel con uova bio Raselli e spuma allo yogurt 100% Valposchiavo	10.00
--	-------

Tiramisù al whisky di Brusio	10.00
------------------------------	-------

Mezza sfera al cioccolato ripiena di crema al mascarpone e frutti di bosco	10.00
--	-------

Torta sbriciolata alle mele e miele	10.00
-------------------------------------	-------

—

Sorbetto Colonel (limone e Vodka)	9.00
-----------------------------------	------

Sorbetto Pera (pera e Williams di Campascio)	9.00
--	------

Sorbetto Arancio (arancia sanguigna e prosecco)	9.00
---	------

Sorbetto al Braulio	9.00
---------------------	------

—

Coppa Danimarca	9.00
-----------------	------

Affogato al Caffè	8.50
-------------------	------

—

Pallina di gelato	2.80
-------------------	------

2 palline di gelato	5.60
---------------------	------

3 palline di gelato	8.40
---------------------	------

Panna	1.00
-------	------

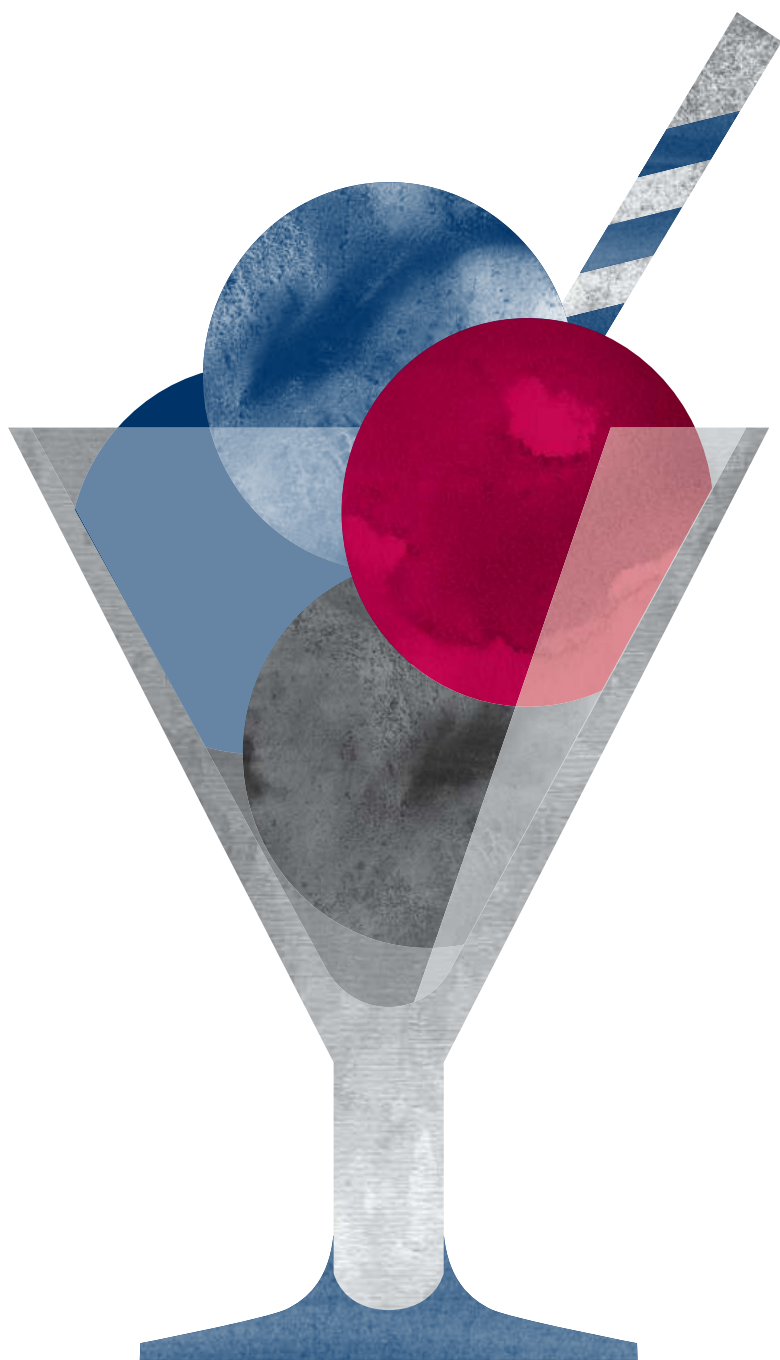
Gusti: vaniglia, stracciatella, cioccolato, caffè, fragola, limone, arancia, pera, noci

—

Per bambini:

Dino's	6.00
--------	------

Wonder Bibi	5.00
-------------	------



Hai allergie o intolleranze?

Il nostro staff è a tua disposizione per qualsiasi informazione.

Hast du Allergien oder Unverträglichkeiten?

Unser Team steht dir gerne für alle Informationen zur Verfügung.

Provenienza delle nostre carni | Fleischdeklaration

Maiale CH/EU, vitello CH, manzo CH, salumi CH/Italia

Schweinefleisch CH/EU, Kalbfleisch CH, Rindfleisch CH, Trockenfleisch CH/Italia

Provenienza dei nostri frutti di mare, gamberoni e salmone

Oceano Pacifico FA071

Provenienza del nostro pane

Panetteria Alpina Le Prese oppure fatto in casa