



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 valtellinesi, 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 handgemachte 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.

Bruno, Elena e Marcello Raselli

Specialità della casa

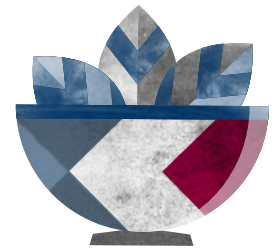
Puschlaver Spezialitäten

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 interamente 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, wo 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, die Bestandteile aber nicht alle aus dem Tal stammen.





Antipasti Vorspeisen

	Carpaccio di bresaola con porcini, olio d'oliva e limone Trockenfleischcarpaccio mit Steinpilzen, Olivenöl und Zitrone	16.00	22.50
	Carpaccio di manzo su letto di rucola con porcini e scaglie di grana Rindfleischcarpaccio auf Rucola mit Steinpilzen und Parmesan	16.00	22.50
	Prosciutto crudo di Parma 18 mesi con burrata fresca Rohschinken aus Parma mit frischer Burrata		23.00
	Caprese su chips di pane e olio al basilico Caprese auf Brotchips und Basilikumöl		13.50
	Salmone marinato al gin di Brusio su letto di insalata verde e vinaigrette al miele Raselli Lachs mit Gin aus Brusio mariniert auf grünem Salat und Raselli Honigvinaigrette	19.00	26.00

Insalate | Salate

	Insalata verde Grüner Salat	8.00
	Insalata mista Gemischter Salat	9.00
* 	Cuore di lattuga in salsa Cesar con speck e parmigiano Kopfsalatherz mit Cesar Sauce, Speck und Parmesan	14.50
	Insalata ai sette sapori (pomodoro, cetriolo, farro, spinaci, olive taggiasche e ceci) con vinaigrette all'erba cipollina Sieben Aromen Salat (Tomate, Gurke, Dinkel, Spinat, Taggiasca-Oliven und Kichererbsen) mit Schnittlauchvinaigrette	14.50

Minestre | Suppen

	Minestra del giorno Tagessuppe	9.50
	Zuppa d'orzo Bündner Gerstensuppe	10.50

Paste & Risotto



Spaghetti e Rigatoni del Molino di Poschiavo



Spaghetti al pomodoro
Spaghetti mit Tomatensauce

15.00



Spaghetti al pesto di erbe Raselli
Spaghetti mit Pesto aus Rasellis Kräuter

16.00

Spaghetti alla bolognese
Spaghetti mit Hackfleischsauce

17.00



Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

15.00



Rigatoni al pesto di erbe Raselli e ricotta bio
Rigatoni mit Pesto aus Rasellis Kräuter und Bio Ricotta

17.00



Tagliatelle fatte in casa ai porcini
Hausgemachte Eiernudeln mit Steinpilzen

19.00



Risotto Saoseo
(formaggio bio Saoseo, la nostra slinzega e noci)
Bio puschlaver Käse Saoseo, Trockenfleisch und Nüsse

20.00

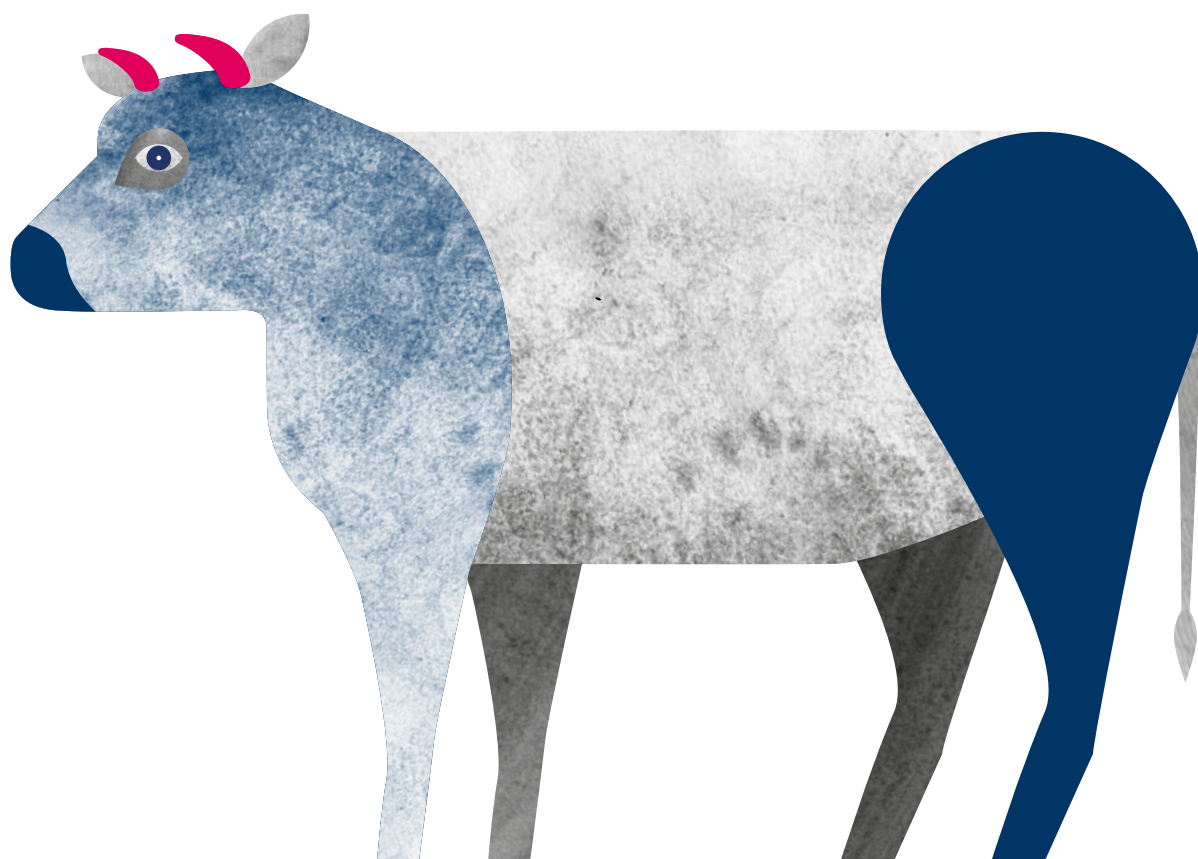


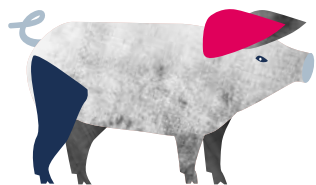
Piatto vegetariano



Possibile anche l'opzione vegetariana







Piatti di carne

Fleischgerichte

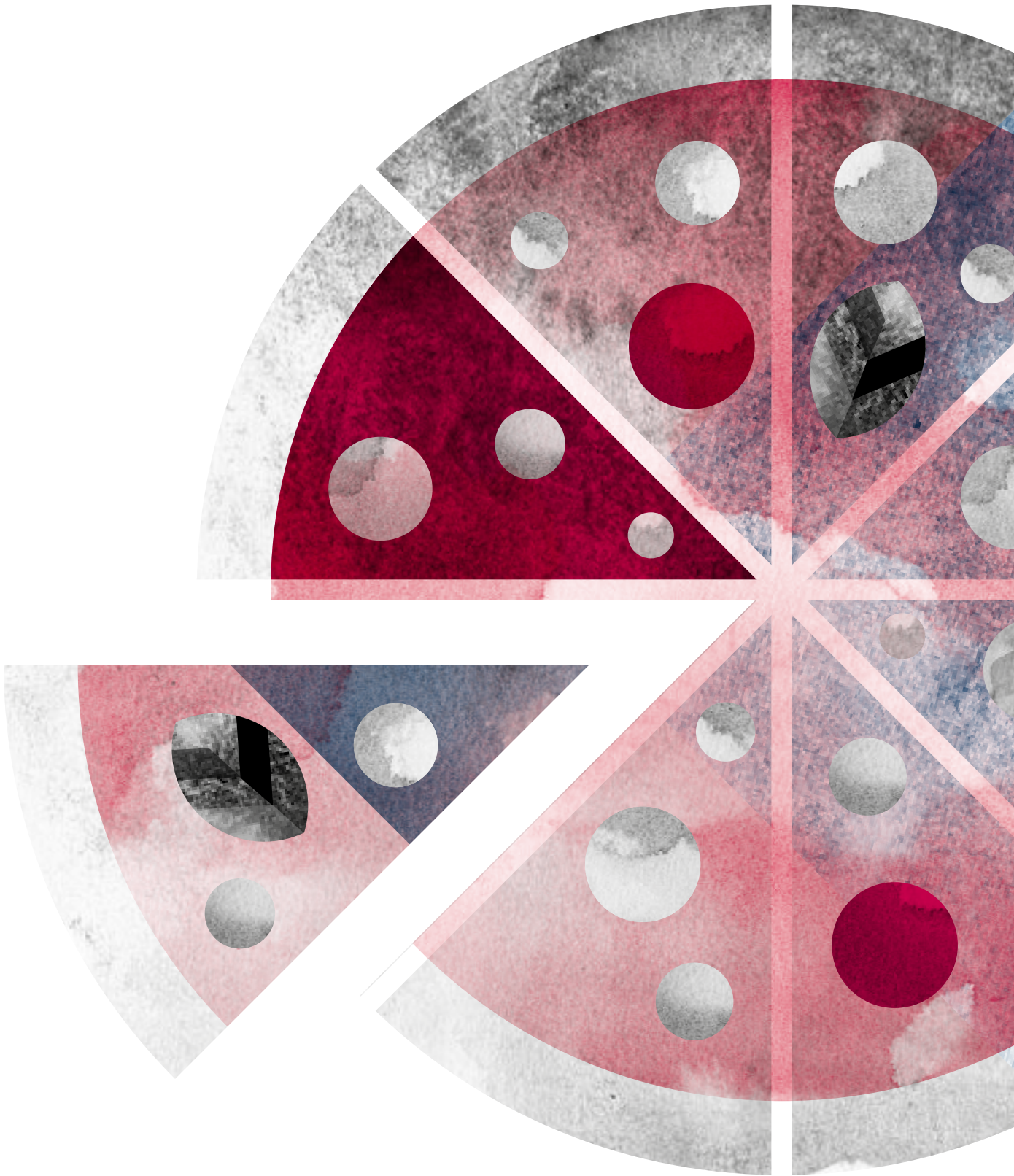
Tagliata di manzo su letto di rucola e pomodorini confit Rindsentrecôte, fein geschnitten auf Rucolasalat	31.00
Filetto di manzo al burro aromatico Rindsfilet mit Kräuterbutter	34.00
Filetto di manzo ai porcini Rindsfilet an Steinpilzsauce	36.00
Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	29.00
Petto di pollo marinato agli agrumi e grigliato con pomodorini e bouquet di insalata Marinierte Pouletbrust vom Grill mit Cherrytomaten und Salatbouquet	23.00

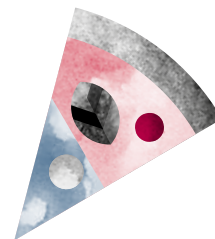
Contorni a scelta Beilage nach Wahl

Patate fritte e verdure
Patate al rosmarino e verdure
Tagliatelle fresche
Insalata mista

Pommes frites und Gemüse
Rosmarinkartoffeln und Gemüse
Hausgemachte Eiernudeln
Gemischter Salat

Provenienza delle nostre carni | Fleischdeklaration
Maiale CH/EU, vitello CH, manzo CH/Argentina-Brasile, salami CH/Italia
Schweinefleisch CH/EU, Kalbfleisch CH, Rindfleisch CH/Argentinien, Salami CH/Italien





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!

Tutti i giorni – Täglich 12.00-14.00 h / 18.30-23.00 h



Pizza Margherita	13.00
Pomodoro, mozzarella, origano	
Tomaten, Mozzarella, Oregano	

Pizza Napoletana	14.50
Pomodoro, mozzarella, origano, acciughe	
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellenfilets	



Pizza Pugliese	14.50
Pomodoro, mozzarella, origano, cipolle	
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Zwiebeln	

Pizza Romana	14.50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellenfilets, Kapern	

Pizza Cosa Nostra	22.00
Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, cipolle, peperoncino	
Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch fein geschnitten, Zwiebeln, Chili	

Pizza Quattro Stagioni	18.50
Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto, carciofi, olive, origano	
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Oregano	

Pizza Prosciutto	16.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano	
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	

Pizza Prosciutto e Funghi	17.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons	
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	



Pizza Quattro Formaggi	18.50
Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, casera, origano	
Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Bergkäse, Oregano	

Pizza Sarda	17.50
Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salame piccante	
Tomaten, Mozzarella, Schafsmilchkäse, scharfer Salami	

	Pizza Lügenighéta Pomodoro, mozzarella, salsicetta fresca, cipolle Tomaten, Mozzarella, Oregano, Puschlaver Wurst, Zwiebel	18.50
	Pizza Crudo e Burrata Pomodoro, mozzarella, crudo e burrata Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Burrata	22.00
	Pizza Cotto e Mascarpone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mascarpone	18.50
	Pizza Parmigiana Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio di grana Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmakäse	18.00
	Pizza al Tonno Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	18.00
	Pizza Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, olive Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oliven	17.00
	Calzone Ripieno Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofi, acciughe, origano Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellenfilets, Oregano	19.00
	Pizza Delizia Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi porcini, origano Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Steinpilze, Oregano	21.00
	Pizza del Padrone Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Steinpilze	22.00
	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	17.50
	Pizza Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino Tomaten, Mozzarella, Salami, Chili	17.50
	Pizza Le Prese Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo, origano Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken, Oregano	20.50

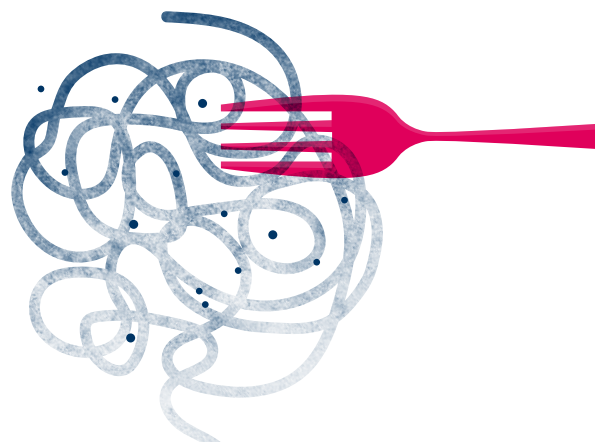
Pizza Carpacciata	22.00
Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, funghi porcini, grana	
Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch fein geschnitten, Steinpilze, Parmesan	
Pizza Delicata bianca	20.00
Mozzarella, stracchino, pistacchi, mortadella	
Mozzarella, Stracchino, Pistazien, Mortadella di Bologna	
Pizza Antichi Sapori bianca	18.00
Lardo, miele, rosmarino, pepe nero	
Mozzarella, weisser Speck, Honig, Rosmarin, Pfeffer	
Pizza La Porchetta	20.00
Mozzarella, pomodoro, porchetta, patate	
Tomaten, Mozzarella, Porchetta, Kartoffeln	
Mini Pizza Junior	11.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mais (solo per bambini)	
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais (nur für Kinder)	

Per i bambini Für die Kinder

	Porzione di patate fritte	5.50
	Portion Pommes frites	
	Rigatoni al sugo	9.00
	Rigatoni mit Tomatensauce	
	Scaloppina impanata con patatine fritte	14.00
	Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	
	Chicken Nuggets con patatine fritte	13.00
	Chicken Nuggets mit Pommes frites	



Piatto vegetariano





Il dolce Dessert

Cremè Caramel fatto in casa con uova bio Raselli	8.00
Torta del giorno fatta in casa	7.00
Biramisù fatto in casa con birra 100% Valposchiavo	8.00
Panna cotta fatta in casa alla verbena Raselli	8.00
—	
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	8.50
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	
—	
<u>Per bambini:</u>	
Dino's	6.00
Wonder Bibi	5.00