



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, grana, olio d'oliva e limone 16.00 22.50
Trockenfleischcarpaccio mit Steinpilzen, Parmesan, Olivenöl und Zitrone

Carpaccio di manzo su letto di rucola con porcini e scaglie di grana 16.00 22.50
Rindfleischcarpaccio auf Rucola mit Steinpilzen und Parmesan

Prosciutto crudo di Parma 18 mesi con burrata fresca e grissino al basilico fatto in casa 23.00
Parma Rohschinken mit frischer Burrata und hausgemachte Basilikum-Grissini



Caprese su chips di pane e olio al basilico 13.50
Caprese auf Brotchips und Basilikumöl

Filetto di salmerino cotto a bassa temperatura con verdure croccanti e maionese al limone 19.00 26.00
Saiblingsfilet bei niedriger Temperatur gegart mit knackigem Gemüse und Zitronenmayonnaise

Insalate | Salate



Insalata verde Grüner Salat 8.00



Insalata mista Gemischter Salat 9.00



Insalata dell'agricoltore 14.50
Spinacino, pomodori gialli e rossi, chicchi di saraceno, cipolla e formaggio di capra
Bauer Salat
Spinat, gelbe und rote Tomaten, Buchweizenbohnen, Zwiebeln und Ziegenkäse

Minestre | Suppen



Minestra del giorno 9.50
Tagessuppe



Zuppa d'orzo 10.50
Bündner Gerstensuppe



Crema d'ortica Raselli con crostino di pane 10.50
Brenessel Cremesuppe Raselli mit Brotcroûton

Provenienza delle nostre carni e pesci | Fleischdeklaration

Maiale CH/EU, vitello CH, manzo CH, salmerino CH, affettati CH/Italia

Schweinefleisch CH/EU, Kalbfleisch CH, Rindfleisch CH, Saibling CH, Wurstwaren CH/Italien

Paste & Risotto



Spaghetti e Fusilli del Mulino di Poschiavo



Spaghetti al pomodoro
Spaghetti mit Tomatensauce

15.00



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

16.00

Spaghetti alla bolognese
Spaghetti mit Hackfleischsauce

18.00



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

15.00



Fusilli alla Nerano (zucchine e grana)
Fusilli alla Nerano (Zucchini und Parmesan)

17.00



Tagliatelle fatte in casa ai porcini
Hausgemachte Eiernudeln mit Steinpilzen

20.00

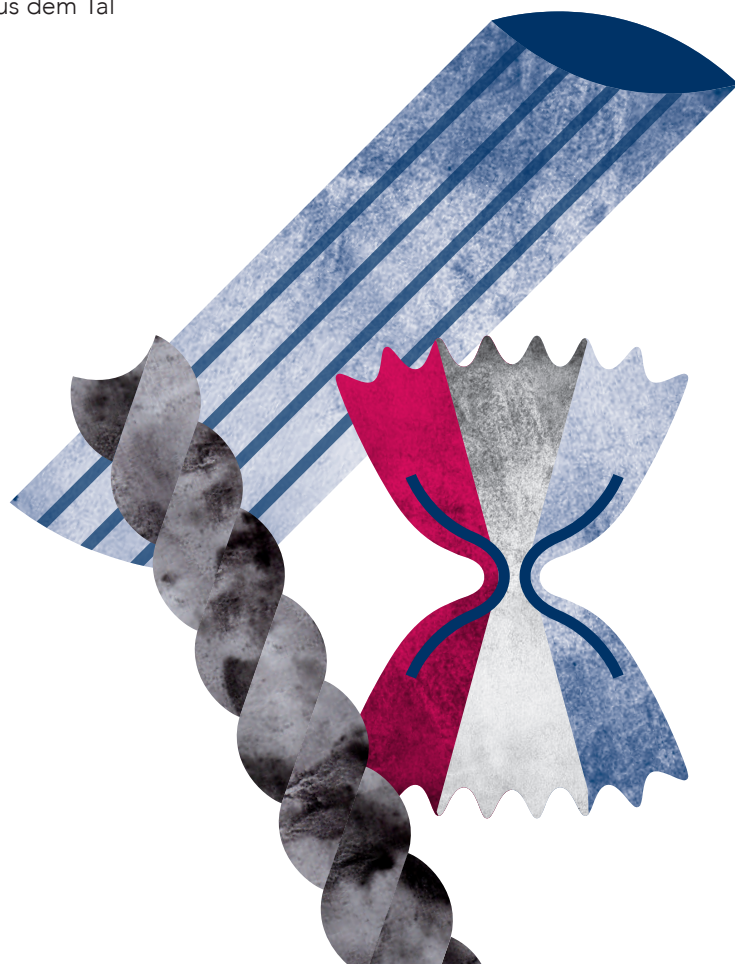


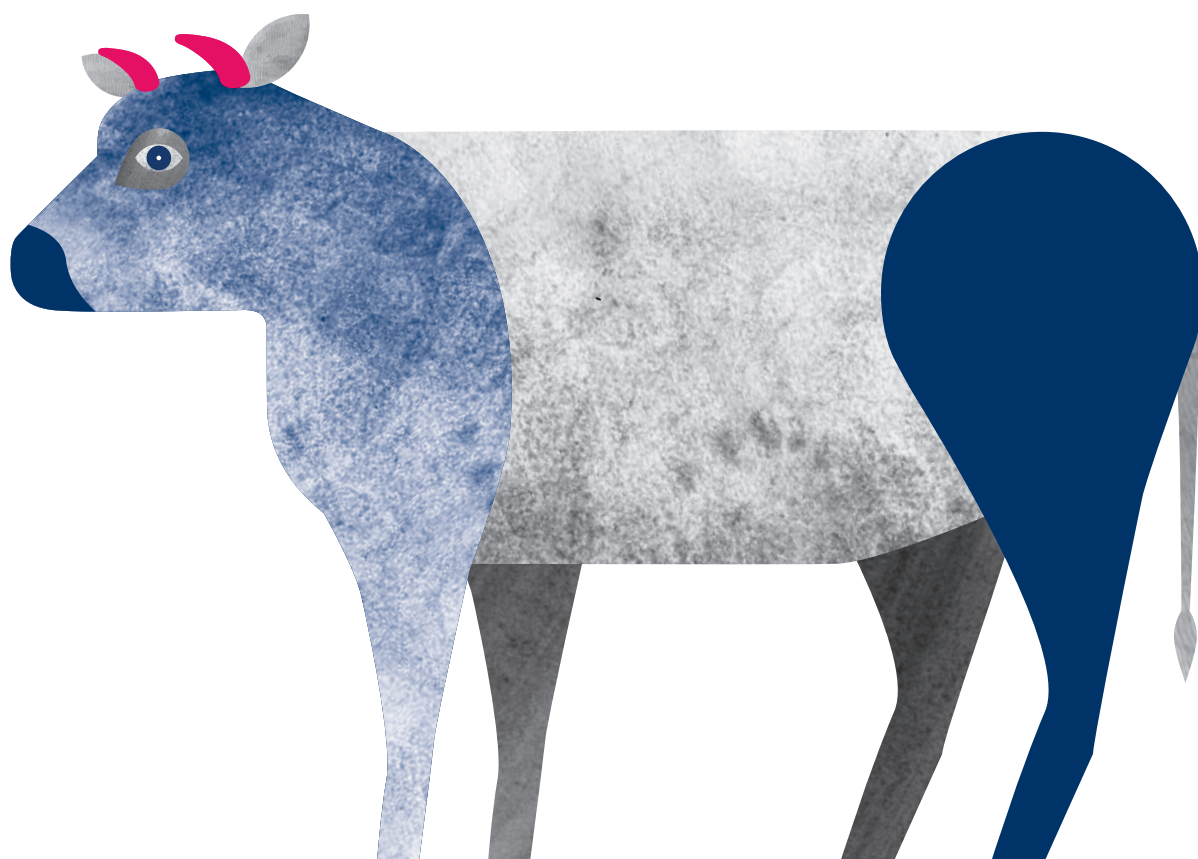
Risotto con erbe Raselli e scimüdin della Valle
Risotto mit Raselli-Kräuter und Käse aus dem Tal

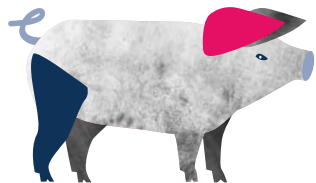
20.00



Piatto vegetariano







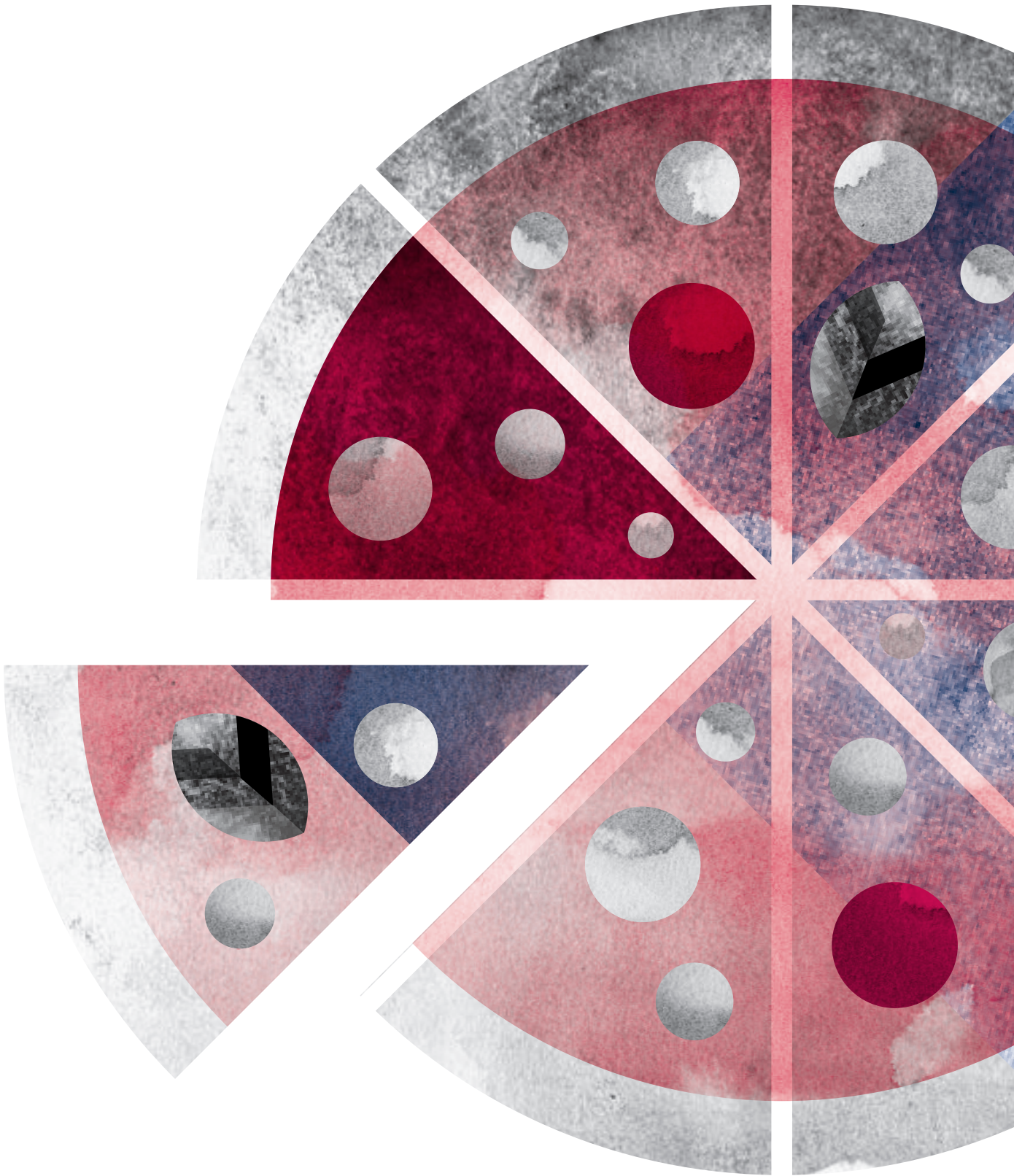
Piatti di carne Fleischgerichte

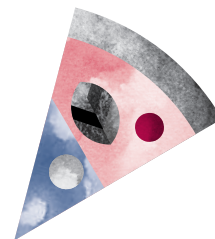
Tagliata di manzo su letto di rucola e pomodorini confit Rindsentrecôte, fein geschnitten auf Rucolasalat und confierte Cherry-Tomaten	31.00
Filetto di manzo con burro allo yogurt ed erbe Raselli Rindsfilet mit Jogurt-Kräuterbutter Raselli	34.00
Filetto di manzo al pepe verde e mosto 100% Valposchiavo Rindsfilet an Pfeffersauce und Most 100% Valposchiavo	36.00
Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce	29.00
Petto di pollo marinato agli agrumi con insalata verde, cetrioli e arance candite Marinierte Pouletbrust vom Grill mit grünem Salat, Gurken und kandierten Orangen	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





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
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

14.50

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

22.50

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

18.00



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

18.50

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

18.00

	Pizza Lüganighéta 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	22.50
	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, Aubergine, Parmakäse	18.00
	Pizza al Tonno 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	21.50
	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 Tomaten, Mozzarella, scharfes Salami	17.50
	Pizza Le Prese Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken	21.00

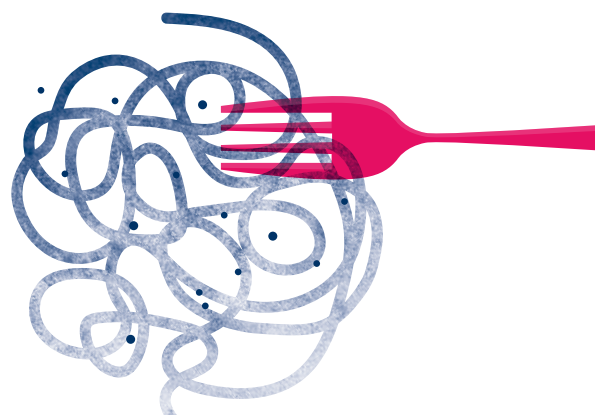
	Pizza Carpacciata	22.50
	Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, funghi porcini, grana Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch fein geschnitten, Steinpilze, Parmesan	
	Pizza Delicata bianca	20.00
	Mozzarella, stracchino, pistacchi, mortadella Mozzarella, Stracchino, Pistazien, Mortadella di Bologna	
	Pizza Tricolore	18.00
	Salsa alle ortiche Raselli, mozzarella, pomodorini e stracciatella Brenessel-Sauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Stracciatella	
	Pizza Tricolore e speck	20.00
	Salsa alle ortiche Raselli, speck, mozzarella, pomodorini e stracciatella Brenessel-Sauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Stracciatella, Speck	
	Pizza Tirolese	20.00
	Pomodoro, mozzarella, speck, wurstel e cipolle Tomaten, Mozzarella, Speck, Würstel, und Zwiebeln	

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 (solo per bambini) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais (nur für Kinder)	



Piatto vegetariano





Il dolce Dessert

Creme Caramel **fatto in casa** con uova bio Raselli 9.50

Panna cotta **fatta in casa** alla camomilla
e melissa con croccante al miele 9.50

Tiramisù **fatto in casa** al whisky di Brusio 9.50



Tortino alla verbena **fatto in casa** con spuma allo yogurt e acqua
profumata ai lamponi e menta 9.50

Torta del giorno **fatta in casa** 7.00

—

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

—

Per bambini:

Dino's 6.00

Wonder Bibi 5.00