



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 carni e salumi, uova fresche e durante la stagione estiva insalate, verdure, 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 vierten Generation geführt wird. Wir bieten hausgemachte Puschlaver Spezialitäten und italienische Küche an. Unsere lokalen Bioprodukte stammen hauptsächlich aus eigener Produktion oder werden von lokalen Bauern bezogen. Für die handgemachten Pizzoccheri verwenden wir Buchweizenmehl aus eigener Produktion. Unsere Pizze und Teigwaren werden ebenfalls mit dem Puschlaver Biomehl zubereitet. Entdecken Sie unsere liebevoll zubereiteten Spezialitäten.

Bruno e Marcello Raselli

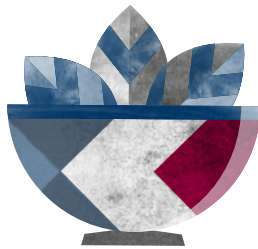
Specialità della casa Puschlaver Spezialitäten

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 sind Teil vom Projekt «Charta 100% Valposchiavo + Fait sü in Valposchiavo» 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

Bresaola di manzo olio e limone Rindfleisch luftgetrocknet mit Öl und Zitrone	13.00	19.00
Carpaccio di bresaola Trockenfleischcarpaccio mit Steinpilzen, Parmesan, Öl und Zitrone	14.00	22.00
Carpaccio di manzo sulla rucola Rindfleischcarpaccio auf Rucola mit Steinpilzen, Parmesan, Öl und Zitrone	14.00	22.00
Carpaccio della Casa Rucola, carciofi, strisce di bresaola, scaglie di parmigiano Rucola, Artischocken, Trockenfleisch-Streifen, Parmesan		20.00
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella Rohschinken aus Parma und Mozzarella		22.00
Prosciutto crudo di Parma, stagionato 18 mesi Rohschinken aus Parma, 18 Monate gereift		19.00

Insalate | Salate

Insalata verde Grüner Salat	8.00
Insalata mista Gemischter Salat	9.00
Insalata di pomodoro Tomatensalat	8.00
Insalata caprese Tomatensalat mit Mozzarella	12.00
Insalata mista con tonno e formaggio Salatteller mit Thunfisch und Käse	16.50

Minestre | Suppen

Minestra del giorno Tagessuppe	8.00
Bouillon con l’uovo Bouillon mit Ei	8.00
Minestra di orzo Bündner Gerstensuppe	8.50

Paste & Risotto

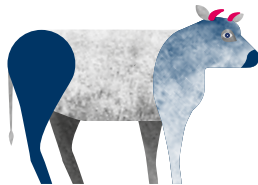
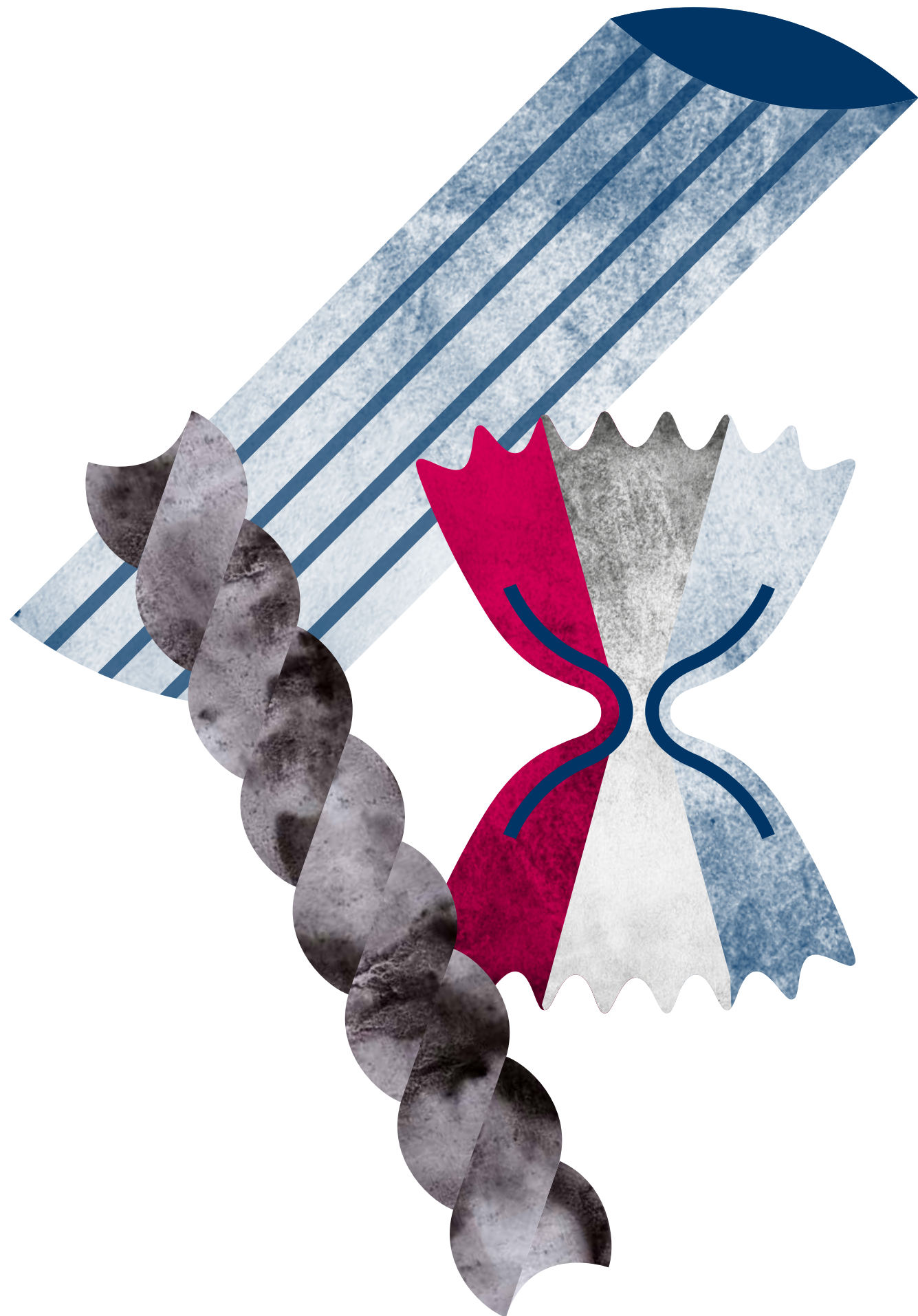


Spaghetti del Molino di Poschiavo	
Spaghetti alle erbette Raselli Spaghetti mit Raselli-Kräutermischung	14.00
Spaghetti al pomodoro Spaghetti mit Tomatensauce	13.00
Spaghetti al pesto genovese Spaghetti mit Basilikumpesto	15.00
Spaghetti alla bolognese Spaghetti mit Hackfleischsauce	15.00
Spaghetti aglio e olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	13.00
—	
Risotto ai funghi porcini (min. 2 Pers. & 20min) Risotto mit Steinpilzen	17.00
Risotto al gorgonzola (min. 2 Pers. & 20min) Risotto mit Gorgonzola	17.00

Piatti di uova
Eiergerichte

Omelette al prosciutto Omelette mit Schinken	12.00
Omelette ai champignon Omelette mit Champignon	12.00





Piatti di carne
Fleischgerichte

Costata di manzo al burro aromatico	180 gr	28.00
Rindsentrecôte an Kräuterbutter	280 gr	37.00
Tagliata di manzo sulla rucola	180 gr	29.00
Rindsentrecôte, fein geschnitten auf Rucolasalat		
Filetto di manzo al burro aromatico		33.00
Rindsfilet mit Kräuterbutter		
Filetto di manzo ai porcini		35.00
Rindsfilet an Steinpilzsauce		
Scaloppine di vitello al limone		29.00
Kalbsschnitzel an Zitronensauce		

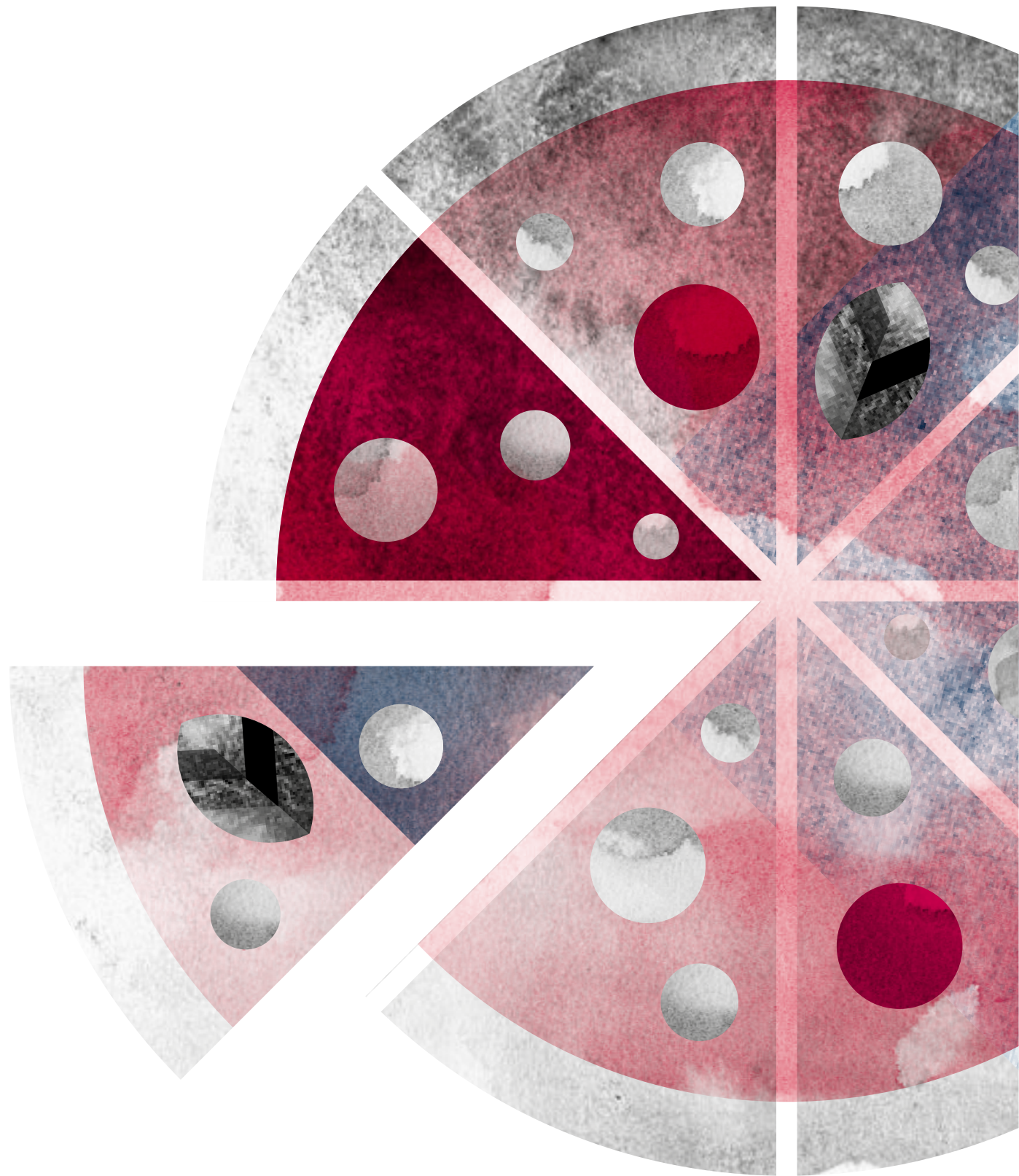
Contorni a scelta | Beilage nach Wahl

Patate fritte e verdure – patate al rosmarino e verdure – tagliatelle fresche
– insalata mista
Pommes frites und Gemüse – Rosmarinkartoffeln und Gemüse
– hausgemachte Eiernudeln – gemischter Salat

Piatto fitness | Fitness Teller

Scaloppine di vitello alla griglia con contorno di insalata mista	23.00
Zartes Kalbsschnitzel vom Grill, garniert mit gemischtem Salat	
Scaloppine di maiale alla griglia con contorno di insalata mista	19.00
Zartes Schweinsschnitzel vom Grill, garniert mit gemischtem 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 in forno a legna

Pizza aus dem Holzofen

Le nostre pizze sono preparate con farina biologica poschiavina!
Unsere Pizze werden mit Puschlaver Biomehl vorbereitet!

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

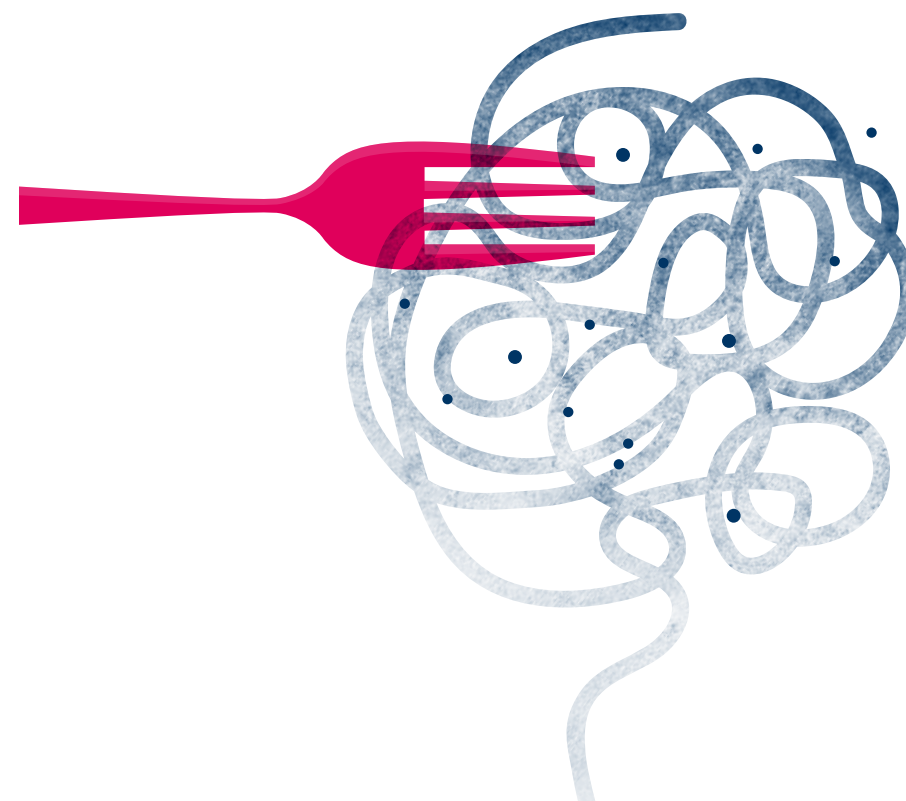
Pizza Margherita Pomodoro, mozzarella, origano Tomaten, Mozzarella, Oregano	13.00
Pizza Napoletana Pomodoro, mozzarella, origano, acciughe Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellenfilets	14.00
Pizza Pugliese Pomodoro, mozzarella, origano, cipolle Tomaten, Mozzarella, Oregano, Zwiebeln	14.00
Pizza Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellenfilets, Kapern	14.00
Pizza Cosa Nostra Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, cipolle, peperoncino Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch fein geschnitten, Zwiebeln, Chili	20.00
Pizza Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto, carciofi, olive, origano Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven, Oregano	18.50
Pizza Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	16.50
Pizza Prosciutto e Funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	17.50
Pizza Quattro Formaggi Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, casera, origano Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Bergkäse, Oregano	17.50
Pizza Sarda Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salame piccante Tomaten, Mozzarella, Schafsmilchkäse, scharfer Salami	17.50

Pizza Lüganighéta Pomodoro, mozzarella, salsicetta fresca, cipolle Tomaten, Mozzarella, Oregano, Puschlaver Wurst Zwiebeln	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	17.50
Pizza Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, olive Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oliven	16.00
Calzone Ripieno Pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignons, carciofi, acciughe, origano Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellenfilets, Oregano	18.00
Pizza Delizia Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi porcini, origano Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Steinpilze, Oregano	20.00
Pizza del Padrone Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Steinpilze	21.00
Pizza al Pesto Genovese Pomodoro, mozzarella, pesto genovese, pinoli, olive Tomaten, Mozzarella, Pesto, Pinienkerne, Oliven	17.50
Pizza Ortolana Pomodoro, mozzarella, verdure assortite Tomaten, Mozzarella, Gemüse	17.50
Pizza Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino Tomaten, Mozzarella, Salami, Chili	17.00
Pizza le Prese Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo, origano Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken, Oregano	20.00

Pizza Carpacciata Pomodoro, mozzarella, fettine di manzo, funghi porcini, grana Tomaten, Mozzarella, rohes Rindfleisch fein geschnitten, Steinpilze, Parmesan	21.00
Mini Pizza Junior Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mais (solo per bambini) Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais (nur für Kinder)	11.50

Per i bambini Für die Kinder

Porzione di patate fritte Portion Pommes frites	5.50
Spaghetti al sugo Spaghetti mit Tomatensauce	9.00
Scaloppina impanata con patatine fritte Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	14.00
Bastoncini di pesce con patatine fritte Fischstäbchen mit Pommes frites	13.00





Il dolce Dessert

Cremè Caramel fatto in casa con uova bio Raselli	7.00
Torta del giorno fatta in casa	6.00
Torta di noci 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	8.50
Café Glacé	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