

Vorspeisen

Einsatz mit Herz, heimatliches Gebiet, Auswahl und Fantasie, immer im Hinblick auf die Tradition. Die gediegenen Erzeugnisse der Farm für die Zubereitung köstlicher Gerichte, alle auszuprobieren!



Chisciöi (kleine Buchweizenpfannkuchen) nach Veltliner Tradition an Salat aus unserem Gemüsegarten, Apfeldressing 17,00

Selezione di salumi - Ausgewählte Wurst- und Schinken-Spezialitäten der Fiorida, Chutney aus Gartengemüse 17,00

Uovo di selva - Bei 64 Grad gegartes Landei, mit Äpfeln karamellisierten Lauch, Kartoffelschaum und Pesteda (Veltliner Gewürzmischung) 18,00

Trota - Abgebrühte Forelle* aus der Fischzucht des Malenco-Tals, Kräutersoße und Feldkräuter 18,50

Rape dell'orto - Gartenrüben in Folie, Frischkäse und Löwenzahn 16,50

Tartar vom Jungrind unserer Züchtung, kleine mit Sahne gefüllte Mozzarella aus der Molkerei, Landei-Creme und Spargel 21,00

Unser 18 Monate lang verfeinerter Speck mit geröstetem Veltliner Casera-DOP-Käse Register 084, aromatisiert mit Lorbeer 17,00

Tagliere di salumi - Vesperbrett (für 2 Personen) mit Wurst- und Schinkenspezialitäten und rustikalen Konserven der Fiorida 31,00

Der Gemüsegarten

Insalata dell'orto - Frühlingsalat mit Tagesgemüse, Mozzarella und Röstbrot 15,00



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte verkörpern die Veltliner Tradition, aufgewertet durch die besten Produkte unseres landwirtschaftlichen Betriebes.



Wir züchten ausschließlich Bruna Alpina-Kühe, deren Besonderheiten die Biodiversität schützen und erhöhen den Proteinanteil der Milch erhöhen. disolabruna® handgefertigte Produkte zählen zu den besten Protagonisten des Geschmacks.

*** Zur Garantie gehobener Hygiene- und Gesundheitsstandards können diese Produkte bis -18 Grad C tiefgefroren werden.**

Der Passion wird Form Gegeben

*Die Milch unserer Kühe, täglich frisch
verarbeitet von unseren Käsern Sergio
und Bruno, verwandelt sich in köstliche
Gaumenfreuden.*

*Eine Geschmackssinfonie, die Körper
und Seele verwöhnt.*

*Die Gewissheit reiner Natur
auf dem Teller.*



Kleine Auswahl
unserer Frisch- und Hartkäsesorten,
zusammen mit Kompott und Honig16.00

Große Auswahl
unserer Frisch- und Hartkäsesorten
zusammen mit Kompott und Honig 22.00
(für mindestens zwei Personen)



*Wir züchten ausschließlich
Bruna Alpina-Kühe, deren
Besonderheiten die Biodiversität
schützen und erhöhen den
Proteinanteil der Milch erhöhen.
disolabruna® handgefertigte
Produkte zählen zu den besten
Protagonisten des Geschmacks.*

Unsere Käserei

Die Gereiften Käsesorten



CASERA DOP "REGISTER 084" – (NUR VON BRAUNER RASSE) Ausgangsprodukt: teilweise entrahmte und pasteurisierte Milch DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung). Der Veltliner Casera ist das typische Produkt der Veltliner Tradition, unentbehrlich bei der Zubereitung der Pizzoccheri (Nudeln aus Buchweizenmehl). Kuriosität: periodische Proben ergeben eine Geschmacksintensivierung mit zunehmender Reife.

CASERA DOP "084" – Reifezeit 70-179 Tage

CASERA DOP "084" – Reifezeit 180-299 Tage

CASERA DOP "084" – Reifezeit mehr als 300 Tage

BITTO DOP - Ausgangsprodukt: nicht pasteurisierte Vollmilch mit 10% Ziegenmilch. Ausschließlich auf den Almen von Juni bis September hergestellter Hartkäse, der für mindestens 70 Tage zum Reifen in den Käsereien des Tals gelagert und nachträglich vom Konsortium CTCB gekennzeichnet wird.



PRIMIZIA – Ausgangsprodukt: pasteurisierte Vollmilch. Halb garer Käse mit Reifezeit von 25/35 Tagen. Eine der mildesten Käsesorten unserer Herstellung, besonders bei Kindern beliebt.

FRISA ALPINO - Ausgangsprodukt: pasteurisierte Vollmilch mit 20% Ziegenmilch. Halb garer Käse mit einer Reifezeit von mindestens 40 Tagen, nach 90 Tagen ist er ausgereift. Der kräftige Geschmack der Ziegenmilch gibt ihm die besondere Note.



MOLKEREI VON MELLAROLO – LOGO BERGGEBIET DES VELTLINS – Ausgangsprodukt: rohe Vollmilch. Ein Käse wie früher gefertigt, der Teil unseres angebotenen Sortiments geworden ist. Entschieden und intensiv im Geschmack, geeignet zum Verzehr wie auch als Zutat in der Küche.

LOGO BERGGEBIET – *Das ethische Projekt "Berggebiet des Veltlins", begonnen im Jahr 2017, hat sich die wirtschaftliche Aufwertung der Landarbeit und des Handwerks zum Ziel gesetzt, die oberhalb von 700 m Höhe ausgeführt werden. D.h. die Almwiesen weiter zu bewirtschaften, dem Verbraucher die Gelegenheit zu geben, eine ethische und bewusste Wahl zu Gunsten der Produkte aus dem Berggebiet zu treffen und zur Erhaltung dessen Integrität.*

In Schichten gezogener Käse



MOZZARELLA – Ausgangsprodukt: pasteurisierte Vollmilch. Per Hand oder maschinell in Schichten gezogener Käse. Mild und karamellisiert im Geschmack eignet er sich vorzüglich für erfrischende Gerichte im Sommer und vermittelt Kuscheleinheiten in der kalten Jahreszeit.



BURRATA – Ausgangsprodukt: pasteurisierte Milch. Bestehend aus einer Hülle aus Mozzarella, gefüllt mit Stracciatella aus unserer Sahne. Intensiver und karamellierter Geschmack.

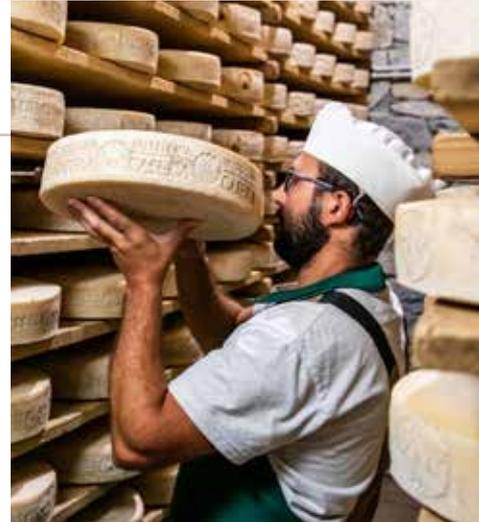
Frischkäse



MILCHCREME - Ausgangsprodukt: pasteurisierte Vollmilch. Frischer Käse, der nur nach 24 Stunden abgepackt wird. Geeignet als Brotaufstrich. Der Geschmack erinnert stark an den unserer Milch.

CAPRINO AUS KUH - Ausgangsprodukt: pasteurisierte Kuh- oder Ziegenvollmilch. Hergestellt aus Ziegenmilch von November bis März, für den Rest des Jahres aus Kuhmilch. Reifeprozess mindestens 48 Stunden.

KUH- ODER ZIEGENQUARK - Ausgangsprodukt: Molke. Milchprodukt delikaten Geschmacks, hat eine Reifezeit von 2 Stunden bis 1 Monat.



Erste Gänge



Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri (dunkle Nudeln)
Buchweizenmehl vom Mühlstein, hausgemacht,
mit duftenden Kräutern abgeschmälzt
und mit Casera DOP Käse, Reserve „084“
Reifegrad über 300 Tage, gefertigt aus der Milch
der braunrassigen Kühe unserer Züchtung18.00

Caramelle - Mit Ochsenchwanz gefüllte Klößchen*,
Fenchelschaum und gedörnte Himbeeren17.50

Riso - Reis der Marke Campo dell'Oste,
in Legnone-Bier gegart und verrührt
mit Veltliner Casera-DOP-Käse „Register 084“,
Schnittlauch, Grünkohl-Pesto18.00

Gnocchetti rossi - Tomatenklößchen*,
Seefischsoße mit Safran,
marinierte Spargelspitzen, Felchenrogen18.50

Tagliolini caserecci - Hausgemachte Nudeln*
aus gebranntem Weizen, Rinderzunge,
Milchsoße, knackiges Gemüse17.50

Die Suppe des Landwirts

Crema di fagioli - Cremesuppe aus weißen Bohnen
und Frühgemüse aus unserem Garten14.50

Vellutata di rape rosse - Rote Bete-Cremesuppe,
Joghurt aus der Molkerei, knackige Schalotte15.00

Erste Gänge Ohne Gluten

Pizzoccheri ohne Gluten*, mit duftenden Kräutern
abgeschmälzt und mit Casera DOP Käse, Reserve „84“
Reifegrad über 300 Tage, gefertigt aus der Milch
der braunrassigen Kühe unserer Züchtung18.00

Pasta di mais - Nudeln aus Mais ohne Gluten*
an Kürbiscrème und Spinat 17.00

Lasagnetta - Kleine Lasagne**16.50



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte
stellen die Veltliner Tradition dar, die durch
die besten Produkte unseres Bauernhofs bereichert wird.



Wir züchten ausschließlich
Bruna Alpina-Kühe, deren
Besonderheiten die Biodiversität
schützen und erhöhen den
Proteinanteil der Milch erhöhen.
disolabruna® handgefertigte
Produkte zählen zu den besten
Protagonisten des Geschmacks.

* Zur Garantie gehobener
Hygiene- und
Gesundheitsstandards
können diese Produkte
bis -18 Grad C
tiefgefroren werden.

** Zur Garantie gehobener Hygiene-
und Gesundheitsstandards können
diese Produkte bis -18 Grad C
gelagert oder tiefgefroren werden.

Pizzoccheri (Dunkle Nudeln), Eigenhändig Angefertigt

Buchweizen

Ein gutes Essen hat als Basis immer eine exzellente Zutat, die mit Passion von kundigen Händen verarbeitet wird. Das, was nicht direkt auf unserer Farm produziert wird, lassen wir uns von Herstellern liefern, die die gleiche Liebe zum Land und Tieren beweisen wie wir.

Das Buchweizenmehl, für die Pizzoccheri kennzeichnende Zutat, wird von Andrea Pelacchi produziert, einem jungen Veltliner Landwirt, der sich dem Anbau des Buchweizens in Teglio und Piateda verschrieben hat.

Nur Handgefertigt

Den Teig mit den Händen kneten und ausrollen verleiht dieser Zubereitung etwas wesentlich Menschliches neben dem Respekt für die Zutat.

Unsere Küchenchefs bereiten die Pizzoccheri täglich zu, um sie unseren Gästen stets frisch anbieten zu können.

Der Käse und die Butter

Die Kühe der Rasse Bruna Alpina in unserem Stall sind die Garantie für den Veltliner Casera DOP-Käse und die frische Butter, verarbeitet von unseren Käsern.

Das Gemüse

In unseren Gemüsegärten bauen wir die verschiedenen Sorten an und wählen sie dann je nach Saison aus.



*Unsere Pizzoccheri,
eigenhändig angefertigt
wie vor Jahren von unseren
Großeltern, lassen dich den
authentischen Geschmack
unseres alpinen Gebiets
genießen.*

*Sie werden dir mit ihrem
Genuss für den Beitrag
danken, den du mit ihrer
Wahl der typischen
landwirtschaftlichen
Produktionskette
des Veltlins zukommen lässt.*



**Wir züchten ausschließlich
Bruna Alpina-Kühe, deren
Besonderheiten die Biodiversität
schützen und erhöhen den
Proteinanteil der Milch erhöhen.
disolabruna® handgefertigte
Produkte zählen zu den besten
Protagonisten des Geschmacks.**

Hauptgerichte



Maialino da latte - Spanferkel* in zwei Varianten:
weich mit Tarozknödel
knackig mit Kartoffeln vom heißen Stein27.00

Filet unserer Jungrinder,
überbackener Frischkäse,
Kartoffelpüree und Spargelsalat 30,00

Polpette di cervo - Hirschfrikadellen*
in Zwiebelsoße, schmelzender
Bitto-Käse-DOP 2023 und Röstbrot31,00

Battuta di trota - Dünne marinierte
Lachsforellenscheiben* aus der Fischzucht
im Malenco-Tal, Guss aus Frischkäse
mit Frühgemüse aus unserem Garten
und Amarant 28,00

Petto di galletto - Hühnchenbrust
mit Kräuterbutter gefüllt in knuspriger
Samenkruste, Schenkel
mit Hülsenfrüchten geschmort
und Johannisbeersöße 29,00

Der Chefkoch Empfiehlt

Corona di costolette di agnello
Lammrippchen-Krone
mit Frühlingsgemüse nach Osterrezept 60.00
(für zwei Personen)



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte
stellen die Veltliner Tradition dar, die durch
die besten Produkte unseres Bauernhofs bereichert wird.



Wir züchten ausschließlich
Bruna Alpina-Kühe, deren
Besonderheiten die Biodiversität
schützen und erhöhen den
Proteinanteil der Milch erhöhen.
disolabruna® handgefertigte
Produkte zählen zu den besten
Protagonisten des Geschmacks.

* Zur Garantie gehobener
Hygiene- und
Gesundheitsstandards
können diese Produkte
bis -18 Grad C
tiefgefroren werden.

Traditional Menu

Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten der Fiorida

Kleine Fiorida-Käseauswahl

Veltliner Pizzoccheri aus Buchweizenmehl vom Mühlstein, hausgemacht, mit duftenden Kräutern abgeschmälzt und mit Casera DOP Käse, Reserve Reifegrad über 300 Tage, gefertigt aus der Milch unserer Kühe

Schweinsrippchen* in Legnone-Bier gegart mit traditionell zubereiteter Polenta

Waldheidelbeernektar mit Joghurteis*

Kaffee Espresso und Wasser*** 59.00
(Gedeck inbegriffen)

Vegetarian Menu

Gartenrüben in Folie, Frischkäse und Löwenzahn

Veltliner Pizzoccheri aus Buchweizenmehl vom Mühlstein, hausgemacht, mit duftenden Kräutern abgeschmälzt und mit Casera-DOP-Käse, Reserve Reifegrad über 300 Tage „Register 084“ aus der Milch unserer Kühe

Frühlingsgemüse aus unserem Garten nach Osterrezept

Waldheidelbeernektar mit Joghurteis*, Schlagsahne aus unserer Molkerei

Kaffee Espresso und Wasser*** 59.00
(Gedeck inbegriffen)



Wir züchten ausschließlich Bruna Alpina-Kühe, deren Besonderheiten die Biodiversität schützen und erhöhen den Proteinanteil der Milch erhöhen. disolabruna® handgefertigte Produkte zählen zu den besten Protagonisten des Geschmacks.

Die Gerichte der Menüs sind nicht einzeln bestellbar

Nachspeisen

Nettare mirtilli - Waldheidelbeernektar mit Joghurteis* und Schlagsahne aus unserer Molkerei	10,00
Unser Tiramisù mit frischem Mascarpone aus der Molkerei	10,00
Cheesecake mit Erdbeeren aus dem Garten	10,00
Tarte tatin mit Veltliner Äpfeln aus Ponte und Zimteis*	10,00
Bavarese - Bayrische Creme mit drei Schokoladentypen, Orangen-Granita und rosa Pfeffer.....	10,00
Macedonia - Obstsalat aus frischem Obst und kleinen Früchten.....	10,00

Gelateria ARTIGIANALE

IN DER FIORIDA GEFERTIGTES SPEISEEIS

Braulio Eis* mit Bisciola (Feigen-Nuss-Rosinen-Kuchen), frischer Sahne und bitterer Schokolade	10,00
Coppa di sorbetti - Sorbetbecher* aus eigener Fertigung	7,00
Coppa di gelato - Eisbecher* aus eigener Fertigung	7,00

Getränke

Stilles/kohlensäurehaltiges Wasser***	3,00
Äußern	2,50
Entkoffeiniert	2,50
Gerstenkaffee.....	3,50
Ginseng.....	3,50
Alkoholfreie Getränke	5,00
Gedeck	4,50



Wir züchten ausschließlich Bruna Alpina-Kühe, deren Besonderheiten die Biodiversität schützen und erhöhen den Proteinanteil der Milch erhöhen. disolabruna® handgefertigte Produkte zählen zu den besten Protagonisten des Geschmacks.

*** Zur Garantie gehobener Hygiene- und Gesundheitsstandards können diese Produkte bis -18 Grad C eingefroren oder tief gefroren werden.**

**** Zur Garantie gehobener Hygiene- und Gesundheitsstandards sind diese Produkte bei -18 Grad C aufbewahrt oder tief gefroren.**

***** Aufbereitetes stilles Wasser und Sprudel (gesetzliche Regelung 23. Juni 2003, Nr. 181, Art. 13 über offene Produkte)**