

# 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

Ovo di selva - Bei 64 Grad gegartes Landei, mit Äpfeln karamellisierter 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 Honig .....16.00

**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 karamellisierter 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 Züchtung .....18.00

Caramelle - Mit Ochschwanz gefüllte Klößchen\*,  
Fenchelschaum und gedörrte Himbeeren .....17.50

Riso - Reis der Marke Campo dell'Oste,  
in Legnone-Bier gegart und verrührt  
mit Veltliner Casera-DOP-Käse „Register 084“,  
Schnittlauch, Grünkohl-Pesto .....18.00

Gnocchetti rossi - Tomatenklößchen\*,  
Seefischsoße mit Safran,  
marinierte Spargelspitzen, Felchenrogen .....18.50

Tagliolini caserecci - Hausgemachte Nudeln\*  
aus gebranntem Weizen, Rinderzunge,  
Milchsoße, knackiges Gemüse .....17.50

## Die Suppe des Landwirts

Crema di fagioli - Cremesuppe aus weißen Bohnen  
und Frühgemüse aus unserem Garten .....14.50

Vellutata di rape rosse - Rote Bete-Cremesuppe,  
Joghurt aus der Molkerei, knackige Schalotte .....15.00

## 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 Züchtung .....18.00

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 Stein .....27.00

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

Polpetta di cervo - Hirschfrikadellen\*  
in Zwiebelsoße, schmelzender  
Bitto-Käse-DOP 2023 und Röstbrot .....31,00

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 - Hähnchenbrust  
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
<b>Gedeck</b> .....	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)**