

VORSPESIEN

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!

Traditionelle Sciatt (frittierte Buchweizenkugeln mit Käsefüllung) an Salat aus unserem Garten, angemacht mit Apfelessig 13.00

Stracciatella (Fäden ziehender Frischkäse) aus der Milch unserer Kühe mit Basilikum, Kirschtomaten und gedörretem Hering aus dem Comer See..... 13.00

Selezione di salumi - Ausgewählte Wurst- und Schinken-Spezialitäten der Fiorida mit Pflaumenkonfitüre..... 13.00

Carpaccio vom Fleisch mit bei 64 Grad gegartem Landei und Sommertrüffel 14.00

Tartar vom Saibling* mit seinem Rogen an Rukolacreme, Kirschen und Brotwaffel 13.00

Tagliere di salumi - Vesperbrett (für 2 Personen) mit Wurst- und Schinken-Spezialitäten und Konserven der Fiorida 25.00

DER GEMÜSEGARTEN

Insalata primaverile - Salat aus unserem Garten, Stockfisch*, Alpina La Mozzarella de La Fiorida, Brotrösterchen und Joghurtsoße 14.00



ERSTE GÄNGE

Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri (dunkle Nudeln 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 14.00

Risotto mit Reis der Marke Campo dell'Oste mit Zucchini und ihren Blüten und Käseschaum vom Bitto DOP 14.00

Spaghetti-Salat der Marke Felicetti, Knoblauch, Öl, Fischrogen und gedörrte Tomaten..... 14.00

Ravioli* mit Alpina La Mozzarella de La Fiorida, an Tomatensoße und weißem Ragout* 14.00

Gnocchi - Kartoffelklößchen*,
Fischhappen aus dem See
und Auberginen 14.00

Lasagnetta - Kleine grüne Lasagne* mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Basilikum und Latteria-Käse 14.00

DIE TRADITIONELLEN SUPPEN

Crema di scarola - Cremesuppe aus Endivien*, grünen Oliven und geräuchertem Quark aus unserer Molkerei 9.50

Crema fredda di pomodori - Kalte Tomatencremesuppe*, Basilikum und Röstbrot..... 9.50

ERSTE GÄNGE OHNE GLUTEN

Lasagnetta - Kleine Lasagne** 13.00

Ravioloni - Große Ravioli mit Quark-Spinat-Füllung** in Butter mit Salbei 13.00

Tagliatelle - Eiernudeln** an Pesto aus Wildkräutern 13.00



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 zu Boden 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 200 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.



HAUPTGERICHTE

Carré d'agnello - Lammkarree* an Pfifferlingen
mit Schicht Auberginen und Poleiminze
in Blätterteig 20.00

Maialino da latte - Spanferkel* in zwei Varianten:
weich mit Tarozknödel
knackig mit Kartoffeln vom heißen Stein 20.50

Panino gourmet
Gourmetbrötchen: geräucherter Burger
unserer Rinderzucht, Scimudin-Käse,
Bauchspeck, Salat, Tomaten,
Senf und Kartoffelchips 19.00

Grigliata di pesce - Mixed Grill
vom Fischfang im Comer See*,
Tomaten Cannoli (Teigrollen)
und Joghurt Soße 19.00

Galletto - Knackiges, an Sommer-Kräutern
mariniertes Hähnchen, Salat aus unserem
Garten und gebratenes Gemüse 20.00

Spiedone - Fleischspieß mit erlesenen Stücken
unserer Produktion vom Grill,
Rosmarinkartoffeln und Barbecue-Soße 21.00

DER CHEF EMPFIEHLT

Costata di manzo - Rumpsteak vom Grill,
Rosmarinkartoffeln und frischer,
kurz gebratener Spinat ca. 800 gr 45.00
(für zwei Personen)

Insalata - Salate
aus unserem Gemüsegarten 7.00

Gedeck 3.50



TRADITIONSMENÜ

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*** 45.00
(inkl. Gedeck)

VEGETARISCHES MENÜ

Bei 64 Grad gegartem Landei und Sommertrüffel

Rote-Kartoffelknöbchen*, Fischhappen aus dem See* und Auberginen

Kleiner Käseauflauf aus Veltliner Casera DOP mit Steinpilzen* und Brotwaffel

Waldheidelbeernektar mit Joghurteis*

Kaffee Espresso und Wasser*** 40.00
(inkl. Gedeck)

VEGANER MENÜ

Rohes Gemüse aus unserem Garten

Kalte Tomatencremesuppe*, Basilikum und Röstbrot

Gegrillte rote Bete-Scheibe mit Gemüse aus unserem Garten

Obstsalat aus frischen Früchten

Kaffee Espresso und Wasser*** 40.00
(inkl. Gedeck)

Die Gerichte der Menüs sind nicht einzeln bestellbar

IDEALE KOSTPROBEN UNSERER PRODUKTION

Der Quark: (Ausgangsprodukt: Molke) Milchprodukt delikaten Geschmacks, hat eine Reifezeit von 2 Stunden bis 1 Monat.

Primo Sale: (Ausgangsprodukt: Vollmilch) Milchprodukt mit nur 24 Stunden Reifezeit.

Caprino: (Ausgangsprodukt: Vollmilch) Ziegen- oder Kuhmilch von November bis März mit einer Mindestreifezeit von 48 Stunden.

Matüsc: (Ausgangsprodukt: entrahmte Milch) Halb garer Käse delikaten Geschmacks mit einer Reifezeit von 30 Tagen.

Scimudin: (Ausgangsprodukt: Vollmilch) Roher Weichkäse, Reifezeit 15/60 Tage.

Alpina la Mozzarella de La Fiorida: (Ausgangsprodukt: Vollmilch) In feinen Schichten gezogener Frischkäse. Die Fiorida kann sich rühmen, der einzige Hersteller dieses Milchprodukts im Veltlin zu sein.

Burrata de La Fiorida: Frischer Weichkäse von unsere "Pura Bruna" Kühe.

Primizia: (Ausgangsprodukt: Vollmilch) Halb garer Käse mit Reifezeit von 25/35 Tagen. Eine der mildesten Käsesorten unserer Herstellung.

Molkereikäse: (Ausgangsprodukt: Vollmilch) Halb garer Käse, Mindestreifezeit 40 Tage, nach 120 Tagen ist er ausgereift.

Frisa Alpino: (Ausgangsprodukt: Vollmilch mit 20% Ziegenmilch) Halb garer Käse, Mindestreifezeit 40 Tage, nach 90 Tagen ist er ausgereift. Der kräftige Geschmack der Ziegenmilch gibt ihm die besondere Note.

Veltliner Casera "084": (Ausgangsprodukt: teilweise entrahmte Milch) DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) Halb garer fester Käse, unentbehrlich bei der Zubereitung der traditionellen Veltliner Pizzoccheri (Nudeln aus Buchweizenmehl).

Veltliner Casera: Reifezeit 70/179 Tage

Veltliner Casera: Reifezeit 180/299 Tage

Veltliner Casera: Reifezeit mehr als 300 Tage

Bitto: (Ausgangsprodukt: 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 wird.

Erborinato: (Ausgangsprodukt: Vollmilch) Roher Blauschimmelkäse mit stark würzigem Geschmack.

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.*

Die Käseerei
Auswahl unserer Käsesortenje nach Menge

Kleine Auswahl
unserer Frisch- und Hartkäsesorten,
zusammen mit Kompott und Honig 12.00

**Große Auswahl unserer Frisch-
und Hartkäsesorten**
zusammen mit Kompott und Honig 17.50
(für mindestens zwei Personen)

NACHSPEISEN

Nettare di mirtilli - Waldheidelbeernektar
mit Joghurteis* und Schlagsahne
aus unserer Molkerei 8.10

Fragole fresche - Frische Erdbeeren
mit Joghurtschaum,
Mandelkrokant und kandierter Zitrone 8.10

Sablee al cioccolato - Mürbeteiggebäck
mit bitterer Schokolade an Pariser
Pralinencreme und Kaffee-Eis* 8.10

Zuppa inglese - Creme
mit in Likör getränkten Löffelbiskuits 8.10

Klassischer Tiramisù
mit unserem Mascarpone
und Landeiern 8.10

Limone e cannella - Zitronenkuchen,
Zitronensorbet* und Zimtsoße..... 8.10

Macedonia - Obstsalat
aus frischen Früchten 7.50

Il Gelato de La Fiorida

Sorbetto al Braulio - Unser Braulio-Sorbet*
mit Zartbitterschokolade
und Sahne der Fiorida 6.50

Coppa di sorbetti - Sorbetbecher*
aus eigener Fertigung 6.50

Coppa di gelato - Eisbecher*
aus eigener Fertigung 6.50

