

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 Käse-Füllung) an knackigem Salat mit Heidelbeeressig 13.50

Rollè di coniglio - Kaninchenroulade*, gemischter Feldsalat aus unserem Garten, geröstete Mandeln und karamellierte Feigen..... 14.00

Selezione di salumi - Komposition ausgewählter Wurst-und Schinkenspezialitäten mit Feigenkonfitüre 14.00

Battuta di carne - Fein geschnittenes rohes Rindfleisch unserer Braunen Alpinen Rasse, heimische Trüffel und Wachteleier 14.50

Crema di castagne - Creme von geräucherten Kastanien*, Most, Forellenfilet aus dem Masino-Tal 13.00

Tagliere di salumi - Vesperbrett (für 2 Personen) mit Wurst-und Schinkenspezialitäten und Konserven der Fiorida 26.00

DER GEMÜSEGARTEN

Insalata autunnale - Salat aus unserem herbstlichen Gemüsegarten, Frischkäse aus der Milch unserer Kühe, Schwarzbrottrösterchen 14.00



ERSTE GÄNGE

Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri (dunkle Nudeln aus Buchweizenmehl vom Mühlstein), mit duftenden Bergkräutern abgeschmälzt mit Veltliner Casera DOP-Käse, Reserve über 300 Tage gereift, aus der Milch unserer Kühe 14.50

Risotto aus Reis der Marke Campo dell'Oste mit Steinpilzen* aus dem Gerola-Tal, gerösteten Haselnüssen und Bratensaft 14.50

Conchiglie - Kamut-Nudeln der Marke Felicetti in Muschelform, Wildragout* von der Jagd im Lesina-Tal, Waldheidelbeeren 14.50

Ravioli* aus frischem Nudelteig mit rote Bete, gefüllt mit Wels-Fisch aus dem Adda-Fluss, Gremolada-Soße (Petersilie, Knoblauch, Zitronenschale) 14.00

Gnocchetti - Miniklößchen* aus Kartoffeln und Spinat mit Fondue vom Veltliner Casera DOP-Käse Abteilung 084, Pesteda aus Grosio (Gewürzmischung) und Trüffel vom Südhang unseres Tals..... 14 00

Cannelloni - Frische Nudelteigrollen*, gefüllt mit geschmortem Rosenkohl und knackiger Schwartenwurst, gratiniert mit Bitto DOP-Käse Jahrgang 2019 14.00

DIE TRADITIONELLEN SUPPEN

Zuppa di cipolle - Zwiebelsuppe* in knusprigem Blätterteig 11.00

Crema di rape - Weiße Rübencremesuppe*, Rösterchen vom Roggenbrot, Olivenöl von den Hängen des Comer Sees 11.00

ERSTE GÄNGE OHNE GLUTEN

Lasagnetta - Kleine Lasagne** 15.00

Ravioloni mit Füllung aus Quark und Spinat** in Butter mit Salbei 15.00

Tagliatelle - Eiernudeln** mit Fondue vom Veltliner Casera DOP-Käse, Abteilung 084, und Pesteda aus Grosio (Gewürzmischung) 15.00



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

Maialino da latte - Spanferkel* in zwei Varianten:
weich mit Taroznödel
knackig mit Kartoffeln vom heißen Stein 22.00

Guancetta di manzo - Rinderbäckchen,
im Steintopf gegart, an gebratener Polenta
und wildem Topinambur 22.00

Ossibuchi - Kalbshachsenscheiben an Risotto,
verrührt mit Safran
von den rätischen Alpenhängen..... 21.00

Spiedone - Grillspieß erlesener Fleischstücke
unserer Produktion mit Rosmarinkartoffeln
und Barbecue-Soße 22.00

Filetto di luccio perca - Hechtfilet*
an Creme aus Zucchini und Poleiminze,
Auberginen auf sizilianische Art, Mayonnaise
mit Misultin (in Salz eingelegter Hering
aus dem Comer See) 20.00

Petto d'anatra - Entenbrust
an gebratenem Gemüse,
konzentrierte Soße aus Balsamico-
und Himbeeressig 21.00

DER CHEF EMPFIEHLT

Sella di capriolo - Rehrücken an Waldheidelbeeren*,
karamellisierten Äpfeln, Kastanien
und Steinpilzen* aus dem Gerola-Tal 60.00
(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 Mehl vom Mühlstein,
hausgemacht und mit duftenden Bergkräutern
abgeschmälzt, mit Casera DOP Käse Reserve über 300
Tage gereift, aus der Milch unserer Kühe

Schweinerippchen mit Bier Legnone gegart,
rustikale Polenta

Waldheidelbeernektar mit Joghurteis*

Kaffee Espresso und Wasser*** 49.00
(inkl. Gedeck)

VEGETARISCHES MENÜ

"Traditionelle Sciatt" (frittierte Buchweizenkugeln mit Käse-
Füllung) an Salat aus dem Garten mit Heidelbeeressig

Miniklößchen* aus Kartoffeln und Spinat mit Fondue vom
Veltliner Casera DOP-Käse, Abteilung 084, und Pesteda
aus Grosio (Gewürzmischung)

Knollenselleriescheibe an Balsamico
mit gebratenem Gemüse

Waldheidelbeernektar mit Joghurteis*

Kaffee Espresso und Wasser*** 45.00
(inkl. Gedeck)

VEGANER MENÜ

Salat aus unserem herbstlichen Gemüsegarten
mit Schwarzbrot Rösterchen

Weißer Rübencremesuppe, Rösterchen vom Roggenbrot,
Olivenöl von den Hängen des Comer Sees

Knollenselleriescheibe an Balsamico
mit gebratenem Gemüse

Obstsalat aus frischen Früchten

Kaffee Espresso und Wasser*** 45.00
(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 Käserei
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*, Schlagsahne
aus unserer Molkerei 9.00

Panna cotta mit Esskastanien,
Kaki-Soße, Birnensorbet 8.50

Sfogliatina - Blätterteigschnitte
mit Konditorcreme und Äpfeln,
Eis „Die Großmutter“* 8.50

Torta alle noci - Wal- und Haselnusskuchen
mit Karamell und Haselnusseis 8.50

Klassischer Tiramisù mit unserem
Mascarpone und Freilandeiern 8.50

Schokoladen-Variation 8.50

Macedonia - Obstsalat
aus frischen Früchten 8.00

Il Gelato de La Fiorida

Sorbetto al Braulio - Unser Eis*
mit Braulio (Verdauungslikör), Zartbitter-
Schokoladensplittern
und Sahne der Fiorida 7.00

Coppa di sorbetti - Sorbetbecher*
aus eigener Fertigung 8.00

Coppa di gelato - Eisbecher*
aus eigener Fertigung 8.00

