

## 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

Tiepido di cervo - Lauwarmes vom Hirsch\* aus dem Lesina-Tal, Topinambur, Veltliner Äpfel, Granatapfelkompott ..... 14.50

Selezione di salumi - Ausgewählte Wurst- und Schinken- Spezialitäten der Fiorida mit roter Zwiebelkonfitüre..... 14.00

Uovo di selva - Landei, bei 64 Grad gegart, zwei Artischocken-Konsistenzen ..... 14.00

Scimudin - Schmelzender Scimudin-Käse im Speckmantel, Fenchelsalat, perlender Balsamico-Essig ..... 13.50

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

### **DER GEMÜSEGARTEN**

Insalata primaverile - Frühlingsalate aus dem Garten, marinierte Forelle\*, Brotrösterchen ..... 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 der Marke Campo dell'Oste mit Safranblütenstempel vom Südhang unseres Tals, Blauschimmelkäsetropfen ..... 14.50

Conchiglioni - Muschelförmige Nudeln der Marke Felicetti, gratiniert, gefüllt mit Fleisch Ragout, Erbsen, hartgekochten Landeiern ..... 14.50

Ravioli\* aus frischem Nudelteig, gefüllt mit Rinderschwanz, Knollensellerieschaum, grüne Soße ..... 14.00

Gnocchi - Miniklößchen\* aus Kartoffeln und Kastanienmehl, Rosmarinbutter, Fettspeck der Fiorida, abgekochter Most ..... 14.00

Trofiette - Ligurische Nudel Art\* aus frischem Nudelteig, Rübensprossen, eingelegte Tomaten, Roggen vom Comer See-Fisch, aromatisiertes Roggenbrot ..... 14.00

### DIE TRADITIONELLEN SUPPEN

Vellutata di polenta - Polenta\*-Cremesuppe mit Hühnerstückchen aus Freilandhaltung ..... 11.00

Crema di finocchi - Fenchel\*-Cremesuppe mit verrührtem Quark ..... 11.00

### ERSTE GÄNGE OHNE GLUTEN

Lasagnetta - Kleine Lasagne\*\* ..... 15.00

Ravioloni mit Quark-Spinat-Füllung\*\* in Butter mit Salbei ..... 15.00

Tagliatelle - Eiernudeln\*\*, Rübensprossen, eingelegte Tomaten, Roggen vom Comer See-Fisch ..... 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

Anatra - Gebratene Ente  
mit ihrem Bratensaft, zartes Gemüse..... 22.00

Tagliata di cervo - Tagliata vom Hirsch\*,  
Veltliner Äpfel, Rotkraut, Kräuterbutter..... 23.00

Spiedone - Fleischspieß mit erlesenen Stücken  
unserer Produktion vom Grill, Rosmarinkartoffeln  
und Barbecue-Soße ..... 22.00

Filetto di pesce persico - Barschfilet\*  
in Butter mit Salbei an Risotto  
mit Knoblauch, Öl und Chili ..... 20.00

Gran bollito misto - Gemischtes Siedfleisch,  
Rind, Huhn, Spannrippe, Schwartenwurst,  
Zunge und Kalbskopf, Hühnerbrühe  
und Soßen vom Chefkoch ..... 20.00

## DER CHEF EMPFIEHLT

Costata - 1 kg gegrilltes Rumpsteak vom Rind  
unserer Züchtung, gebratenes Gemüse,  
Steinpilze\* aus dem Gerola-Tal,  
Mayonnaise mit Kräutern ..... 50.00  
*(für zwei Personen)*

Insalata - Salate  
aus unserem Gemüsegarten ..... 7.00

Gedeck ..... 3.50



## TRADITIONSMENÜ

Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten  
der Fiorida 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\*\*\* ..... 49.00  
*(inkl. Gedeck)*

## VEGETARISCHES MENÜ

Brokkoli-Auflauf, Quarkcreme, Mohnsamen

(Trofiette) Ligurische Nudel Art\* aus frischem Nudelteig,  
Rübensprossen, eingelegte Tomaten,  
aromatisiertes Roggenbrot

Gebratenes Gemüse mit Veltliner Casera DOP Käse  
Station 084 vom Grill

Waldheidelbeernektar mit Joghurteis\*

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

## VEGANER MENÜ

Rote Bete-Tartar auf Rukolabett und Senfkörner

Fenchelcreme, Olivenöl

Knollenselleriescheibe\* an Balsamico-Essig  
mit Saisongemüse

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 Käsesorten .....je 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

Cheesecake - Ziegenquark-Kuchen,  
Ananas-Kompott und Rosmarin ..... 8.50

Tortino caldo - Warmes  
Schokoladentörtchen, Himbeeren,  
Schwarztee-Eis ..... 8.50

Taten - Apfelkuchen auf französische Art  
mit Veltliner Äpfeln, Creme Brulè,  
gesalztes Karamell-Eis ..... 8.50

Klassischer Tiramisù  
mit unserem Mascarpone und Landeiern ... 8.50

Fritella calda - Warme Pfannkuch  
aus Landeiern, Sahne-Eis ..... 8.50

Macedonia - Obstsalat  
aus frischen Früchten ..... 8.00

### *Il Gelato de La Fiorida*

Sorbetto al Braulio - Braulio Eis\* mit  
Bitterschokoladesplittern und Sahne  
der Fiorida ..... 9.00

Coppa di sorbetti - Sorbetbecher\*  
aus eigener Fertigung ..... 8.00

Coppa di gelato - Eisbecher\*  
aus eigener Fertigung ..... 8.00

