

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 Salat aus unserem Garten mit Himbeer-Vinaigrette 14.00

Carpaccio vom Rind unserer Züchtung, Steinpilze in Öl eingelegt und Trüffel vom Südhang unseres Tals..... 16.00

Selezione di salumi - Ausgewählte Wurst- und Schinken-Spezialitäten der Fiorida mit Quark aus unserer Molkerei und hausgemachtes Heidelbeerkompott 16.00

Focaccia - Rustikaler Fladen, Burrata (mit Sahne gefüllte Mozzarella) unserer Produktion, eingelegte Tomaten, Oliven, Basilikum, Missultin (gedorrter Hering), Rogen, Olivenöl von den Hängen des Comer Sees..... 15.00

Trota - Marinierte Forelle* aus dem Masino-Tal, ihr Rogen, Joghurt-Dressing und Blinis..... 14.50

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

DER GEMÜSEGARTEN

Crudité - Rohes Gemüse aus unserem Garten, Mozzarella Alpina aus unserer Molkerei, Brotrösterchen, Jughurtsoße 15.00



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 15.00

Risotto der Marke Campo dell'Oste mit Waldheidelbeeren* und Veltliner Casera DOP-Käseschaum 16.00

Paccheri - Röhrenförmige Nudeln der Marke Felicetti, gefüllt mit Ragout vom Wild* heimischer Jagd und Steinpilzen* aus dem Gerola-Tal 16.00

Fagottini - Ravioliart* aus frischem Nudelteig, gefüllt mit Ochschwanz und Knollenselleriecreme* 15.00

Gnocchetti - Miniklößchen* aus Bergkartoffeln und Roggenmehl an Basilikum-Pesto, grüne Bohnen und eine Prise Caprino..... 15.00

DIE TRADITIONELLEN SUPPEN

Crema di pane - Cremesuppe* aus altbackenem Brot, geräuchertem Aal und Schnittlauch 13.00

ERSTE GÄNGE OHNE GLUTEN

Lasagnetta - Kleine Lasagne** 16.00

Ravioloni mit Quark-Spinat-Füllung** in Butter mit Salbei 16.00

Tagliatelle - Eiernudeln**, mit Ragout vom Wild heimischer Jagd 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 Tarozknödel
knackig mit Kartoffeln vom heißen Stein 25.00

Spiedone - Fleischspieß mit erlesenen Stücken
unserer Produktion vom Grill, Rosmarinkartoffeln
und Barbecue-Soße* 25.00

Hamburger vom Rind unserer Züchtung,
Sauerteigbrot, körniger Senf, knuspriger Speck
und schmelzender Scimudin-Käse..... 23.50

Il cacciato - Tagesjagd* mit gemischtem Gemüse
aus unserem Garten 23.00

Filetto di luccioperca - Zanderfilet mit Kräutern
gebraten, Feldsalatcreme, Aubergine Millefeuille,
eingelegte Tomaten und Poleiminze 22.00

DER CHEF EMPFIEHLT

Costata - Rinderrumpsteak unserer Züchtung
vom Grill mit Gemüse vom Rost
und Kräutermayonnaise 55.00
(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

„Traditionelle Sciatt“ (frittierte Buchweizenkugeln mit Käse-
Füllung) an Salat aus unserem Garten mit Balsamico-
Vinaigrette

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

Freiland-Spiegelei, Polenta und schwarzer Trüffel v
om Südhang unseres Tals

Waldheidelbeernektar mit Joghurteis*

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

VEGANER MENÜ

Sommersalat aus unserem Gemüsegarten, Brotrösterchen

Röhrenförmige Nudeln der Marke Felicetti,
und Steinpilze* aus dem Gerola-Tal

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 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 10.00

Panna cotta karamelliert, Keksstreusel
und Kaffee-Eis 9.00

Cannoncini - Blätterteigrollen, süßer Quark,
Schokolade und Orangenkompott 9.00

Frolla alle prugne - Mürbekuchen
mit Pflaumen, Sahneeis*
und kandierte Zitrone 9.00

Klassischer Tiramisù aus unserem Mascarpone
und Freilandeiern 9.00

Crème brûlé Krokant mit Schokolade
und Ingwer, mit Aprikosen
und Karamelleis 9.00

Macedonia - Obstsalat
aus frischen Früchten 9.00

Il Gelato de La Fiorida

Sorbetto al Braulio - Braulio Eis* mit
Bitterschokoladesplittern und Sahne
der Fiorida 10.00

Coppa di sorbetti - Sorbetbecher*
aus eigener Fertigung 9.00

Coppa di gelato - Eisbecher*
aus eigener Fertigung 9.00

