

MARGNA

PARKHOTEL | SILS | ENGADIN

SPEISEN MURÜTSCH

PARKHOTEL MARGNA

Via da Baselgia 27 | CH-7515 Sils-Baselgia | Telefon +41 81 838 47 47 | Fax +41 81 838 47 48

www.margna.ch | info@margna.ch | CHE-110.208.399 MWST



ANTIPASTI FREDDI

KALTE VORSPEISEN

Il buffet di antipasti Vorspeisenbuffet	20	29
L'insalata di polipo basilico olive taggiasche pomodorini verdure patate viola Tintenfischsalat Basilikum Olive Tomate Gemüse Vitelotte-Kartoffel	22	28
Il carpaccio di filetto di manzo insalata di finocchi olive taggiasche pomodorini Rindscarpaccio Fenchelsalat Olive Tomate		32
Il vitello tonnato alla piemontese Vitello tonnato alla piemontese	18	24

ANTIPASTI CALDI

WARME VORSPEISEN

La bruschetta burrata pomodori pachino basilico funghi porcini ✓ Bruschetta Burrata-Käse Pachino Tomate Basilikum Steinpilz	16
I crescioncini pomodoro e mozzarella misto di verdure taleggio ✓ "Crescioncini" Tomate und Mozzarella Gemüse Taleggio	16
La parmigiana di melanzane ✓ Aubergine Parmesan	14

INSALATA

SALAT

L'insalata mista invernale arancia uva carciofi fritti semi di zucca 	24
Gemischter Salat Orange Traube frittierte Artischocke Kürbiskern	
L'insalata mista alla Margna (per 2 persone) 	24
Margna Salat Gemischter Saisonsalat (für 2 Personen)	
L'insalata verde 	10
Grüner Salat	
L'insalata mista 	14
Gemischter Salat	

ZUPPA

SUPPE

La zuppetta di verdure crostini di pane croccante 	14
Gemüsesuppe Brotcrouton	
La pasta e fagioli alla Castellucciana guanciale aglio salvia	14
Nudel- und Bohnensuppe Castelluciana Art Speck Knoblauch Salbei	

PASTA

PASTA

Gli strozzapreti dello chef vongole porcini pomodorini prezzemolo aglio capperi Strozzapreti Venusmuschel Steinpilz Datterini-Tomate Petersilie Knoblauch Kapern	24	32
Gli spaghetti scampi pomodori confit capperi acciughe peperoncino prezzemolo Spaghetti Scampi eingelegte Tomate Kapern Sardelle Chili Petersilie	24	32
Tagliatelle di castagne zucchini maialino affumicato pecorino al tartufo Kastanien Tagliatelle Zucchetti geräucherter Kochschinken Trüffel Pecorino Käse	24	32
I casoncelli burro salvia guancialetto croccante scamorza affumicata Casoncelli Butter Salbei kroker Speck geräucherter Scamorza Käse	22	28
La pasta alla Mario, preparata direttamente al tavolo  Mario's Pastaspezialität, zubereitet direkt am Tisch	22	28

CARNE | PESCE

FLEISCH | FISCH

I saltimbocca alla Romana patate saltate salvia spinaci Saltimbocca alla Romana Bratkartoffel Salbei Spinat	38	44
La tagliata di manzo rucola petali di parmigiano patate fritte verdure del mercato Rindstagliata Rucola Käse frittierte Kartoffel Marktgemüse		48
Il fegato alla Modenese cipolla rossa aceto balsamico polenta carote Kalbsleber Modena Art rote Zwiebel Balsamico Polenta Karotte	38	44
Gli scampi alla griglia insalata mista di stagione spaghetti aglio olio peperoncino Scampi vom Grill gemischter Saisonsalat Spaghetti Knoblauch Peperoncino		72
Il filetto di branzino alla griglia timo limone riso al vapore zucchini Wolfsbarsch vom Grill Zitronenthymian Reis Zucchetti		46

DESSERT

DESSERT

La variazione di formaggi misti italiani | mostarda di frutta | pane alle pere 24
Variation von italienischen Käsesorten | Früchtesenf | Birnenbrot

Il tortino di castagne | salsa all'uva | gelato al melograno 16
Kastanientörtchen | Traubensauce | Granatapfelglace

Il cremoso al mascarpone | cubi di biscotto al cioccolato | noci | delizia all'arancia 16
Mascarpone-Cremoso | Schokoladenkuchenwürfel | Nuss | Orangenköstlichkeit

Il semifreddo all'Amaretto di Saronno | torta caprese | croccante di mandorle | salsa al mandarino 16
Halbgefrorenes | Amaretto di Saronno | Caprese-Torte | Mandelkrokant | Mandarinensauce

Il sorbetto al limone | limoncello 14
Zitronensorbet | Limoncello

L'affogato al caffè | gelato alla vaniglia | panna montata 14
Affogato al caffè | Vanilleglace | Schlagrahm

La variazione di mini dessert a scelta (al pezzo) 4
Minidesserts vom Buffet (pro Stuck)

SORBET | GLACE

Mela | fragola | limone | caffè | cioccolato | vanilla (per pallina) 4.50
Apfel | Erdbeer | Zitrone | Kaffee | Schokolade | Vanille (pro Kugel)

LA TAVOLATA

SU PRENOTAZIONE A PARTIRE DA 6 PERSONE

VARIAZIONE DI ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, SECONDI PIATTI E MINI DESSERT,
SERVITI DIRETTAMENTE AL TAVOLO, A FANTASIA DELLO CHEF.

Tavolata piccola:

Antipasti, bis di primi, bis di secondi, mini dessert

46

Tavolata grande:

Antipasti, tris di primi, tris di secondi, mini dessert

56

TAVOLATA

AUF VORBESTELLUNG AB 6 PERSONEN

VORSPEISENVARIAATION, PASTA, HAUPTGANG UND MINIDSSERTS
SERVIERT DIREKT AM TISCH, TAGESAUSWAHL GEMÄSS UNSEREM KÜCHENCHEF.

Tavolata piccola:

Vorspeisen, 2 x Pasta, 2 x Hauptgänge, Minidesserts

46

Tavolata grande:

Vorspeisen, 3 x Pasta, 3 x Hauptgänge, Minidesserts

56

PROVENIENZA

HERKUNFT

PESCE

FISCH

Polipo / Tintenfisch	(F)
Scampi / Scampi	(SA)
Branzino / Wolfsbarsch	(GR)
Vongole / Venusmuscheln	(IT)

CARNE

FLEISCH

Manzo / Rind	(CH) (IRL)
Vitello / Kalb	(CH)

PARTNER

PARTNER

Carne / Fleisch	Zanetti (Puschlav), Heuberger (St. Moritz), Traitafina (Chur)
Pesce / Fisch	Geronimi Comestibles (St. Moritz), Rageth (Landquart)
Legumi / Gemüse	Biancotti (St. Moritz), Valentin (Pontresina), Frey (St. Moritz)
Formaggi, latticini / Käse und Milchprodukte	Sennerei (Pontresina), Latteria Bregaglia (Bergell)