

# Puschlaver Tage im Lindenhof

## Donnerstag, 27. April bis Samstag, 29. April 2017

### Gli antipasti - Vorspeisen

Affettati misti dei produttori della Valposchiavo e formaggio del nostro Caseificio	porzione	18.50 28.50
<i>Aufschnittteller von den Puschlaver Produzenten und Käse aus unserer Käserei</i>		
Tatra di asparagi verdi con chicchi di grano saraceno, spuma di carote e bruschetta di brasciadela poschiavina	porzione	17.50 27.50
<i>Grüner Spargeltatar mit Buchweizen Körner, Karottenschaum und Bruschetta mit unserem Puschlaver Ringbrot</i>		
Duo di salmerino del lago di Poschiavo in carpione e in tartara con verdura croccante	porzione	19.50 29.50
<i>Saiblingduo aus dem Puschlaversee eingelegt und als Tartar mit Knuspergemüse</i>		

### I primi - Erste

Pizzoccheri alla "casalinga" con le mortadelle della Valposchiavo	porzione	17.50 27.50
<i>Pizzoccheri „Hausgemacht“ mit Mortadella aus der Valposchiavo</i>		
Capunet alla rustica con le mortadelle della Valposchiavo	porzione	17.50 27.50
<i>Rustikale Capunet mit Mortadella aus der Valposchiavo</i>		
Tagliolini del Molino & pastificio all'aglio orsino e crema di casera stagionato	porzione	16.50 26.50
<i>Tagliolini (Teigwaren) aus unserer Mühle an Bärlauch und Caserakäsesauce</i>		

### I secondi- Zweite

Luganighetta della Macelleria Scalino, risotto alle erbe		28.00
<i>Lughanighetta von der Scalino Metzgerei und Kräuterrisotto</i>		
Brasato di manzo al vino Sforzato con polenta mogna		34.00
<i>Rindsschmorbraten an Sforzatowein und Polenta mogna</i>		

### Dessert

Mantecato all'amaro di Poschiavo "dolce & amaro"		13.00
<i>Softeis mit Amaro di Poschiavo "Süss&amp;bitter"</i>		
Cialda croccante con ricotta indigena e piccoli frutti		12.00
<i>Knusperwaffel mit einheimischer Ricotta und Waldbeeren</i>		

# I vini della Regione Valposchiavo

## Vini bianchi - Weissweine

<b>Uvaggio Bianco</b> , di Marcel Zanolari Cantine La Torre	<b>2014</b>	4.80 33.00
<b>Pinot Bianco Bio</b> , Marcel Zanolari Valtellina, Cantine La Torre	<b>2014</b>	6.50 45.50
<b>Spumante di Valtellina</b> , metodo Champagne "La Perla" Extra Brut di Marco Triacca		8.50 55.00

## Vini rossi - Rotweine

<b>La Mossa</b> , Valtellina Superiore DOCG Marco Triacca	<b>2011</b>	5.50 36.00
<b>Terraretica</b> , Valtellina Superiore DOCG Pietro Triacca	<b>2009</b>	7.50 50.00
<b>Il Monastero</b> , Terrazze Retiche di Sondrio IGT Sforzato di Valtellina / Fratelli Triacca	<b>2011</b>	11.00 76.00

## Onore alla Valtellina ...



I vini della Valtellina sono prodotti principalmente con le uve Nebbiolo, localmente dette chiavennasche. Il vino viene prodotto negli ampi vigneti a terrazzo lungo le pendici nella media e bassa valle. La qualità dei vini rossi è elevata e certificata dai marchi DOC e DOCG. Tra i più noti vanno citati: Inferno, Grumello, Sassella, Valgella, Valtellina e lo Sforzato (ottenuto lasciando appassire l'uva, raggiunge i 15°).

Fin dal Seicento le esenzioni dal dazio invogliarono anche i produttori grigionesi a coltivare la vigna in Valtellina e ad investire nella produzione e nella commercializzazione del vino.

*Die Veltliner Weine werden hauptsächlich mit Nebbiolo-Trauben hergestellt, örtlich genannt: „chiavennasche“. Der Wein wird in den großen terrassierten angelegten Weinbergen, an den Hängen im mittleren und unteren Tal produziert. Die Qualität der Rotweine ist ausgezeichnet, DOC und DOCG zertifiziert. Zu den bekanntesten Weinen können folgende Weine zitiert werden: Inferno, Grumello, Sassella, Valgella, Valtellina und Sforzato (hergestellt indem man die Trauben „verwelken“ lässt, bis zu 15°).*

*Nachdem im 17. Jahrhundert die Befreiungen der Zollabgabe eingeführt wurden, regte dies auch die Bündner Produzenten an, in der Pflege und Produktion der Weinberge im Veltlin als auch in der Vermarktung des Weins zu investieren.*