HÜGO

STÜVA 1815 m. SILVAPLANA

DINNER

VORSPEISEN - ANTIPASTI - STARTERS

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELLE VALLI DELL'ENGADINA E DI CHIAVENNA, MOSTARDE DI FRUTTA ED ERBE ALPINE – per 2 persone 32
Aufschnitt- und Käseauswahl Engadin- und Chiavenna-Täler, Fruchtsenf und Alpenkräuter - für zwei Personen
Charcuterie and cheese selection, Engadin and Chiavenna valleys, fruit mustards and alpine herbs - for two people

VITELLO TONNATO, CIPOLLA IN AGRETTO E CAPPERI FRITTI 32
Kalbsmagatello, Thunfischsauce, Zwiebeln in Essig und frittierte Kapern
Veal eye of round, tuna sauce, pickled onion and fried capers

UOVO IN COTTURA MORBIDA, SPUMA DI PATATE E BACCELLI, MENTUCCIA E OLIO ALL'AGLIO ORSINO 18
Weich gekochtes Ei, Kartoffel- und Hülsenfrüchtemousse, Minze und Bärlauchöl
Soft-cooked egg, potato and pod foam, wild mint and wild garlic oil

FILETTO DI TROTA ALLA BRACE, INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO, SALSA AL FRANCIACORTA E UOVA DI TROTA 36
Gegrilltes Forellenfilet, Weißkohlsalat, Franciacorta-Sauce und Forellenkaviar
Grilled trout fillet, white cabbage salad, Franciacorta sauce and trout roe

ERSTE GÄNGE - PRIMI - FIRST COURSES

SPAGHETTINO AL POMODORO, LIMONE, ORIGANO, RICOTTA E ALICI 28
Spaghettino "Martelli" mit Tomaten, Zitrone, Oregano, Ricotta und Sardellen
"Martelli" spaghettino with tomatoes, lemon, oregano, ricotta and anchovies

TAGLIOLINO AL RAGÙ BIANCO DI CORTILE E POLVERE DI ALLORO 32
Tagliolino mit weißem Geflügelragù und Lorbeerstaub
Tagliolino with white farmyard ragù and bay leaf powder

GNOCCHETTI DI PATATE DI MONTAGNA, CREMA D'ERBE, TARTARE DI SALMERINO 34
Bergkartoffelgnocchi, Kräutercreme, Bachforellen-Tatar
Mountain potato gnocchetti, herb cream, char tartare

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E OSSOBUCO DI VITELLO 46
Safranrisotto mit Kalbsossobuco
Saffron risotto and veal ossobuco

SUPPEN - ZUPPE - SOUPS

ZUPPA DI PORRI E PATATE 16
Lauch-Kartoffel-Suppe – Thymian-Brot und Sauerrahm mit Muskatnuss
Zuppa di porri e patate, pane al timo e panna acida alla noce moscata
Leek and potato soup, thyme bread and sour cream with nutmeg

HÜGO'S 18
Getreide- und Hülsenfrüchtesuppe mit knackigem Gemüse und Greyerzer
Zuppa di cereali e legumi con verdure croccanti e Gruviere
Grain and legume soup with crunchy vegetables and Gruyère

HAUPTGÄNGE - SECONDI - MAIN COURSES

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON POMODORI, INSALATA E PATATE LIONESI – per 2 persone (PP) 48
Mailänder Kalbskotelett mit tomaten, salat und Lyoner kartoffeln - für zwei Personen
Milanese veal cutlet with tomatoes, salad and Lyonnaise potatoes – for two people

ROSTICCIATA DI CONIGLIO ALLA BERGAMASCA E POLENTA 42
Kaninchenragout nach Bergamasker Art mit Polenta
Bergamo-style roasted rabbit with polenta

TROTA SALMONATA ALL'ANETO, INSALATA DI PATATE AL CUMINO E MANDORLE, SALSA CLASSICA AL BURRO BIANCO 44
Lachsforelle mit Dill, Kartoffelsalat mit Kreuzkümmel und Mandeln, klassische Beurre-blanc-Sauce
Salmon trout with dill, potato salad with cumin and almonds, classic beurre blanc sauce

PETTO DI FARAONA CROCCANTE, CREMA DI CAROTE ALLO ZENZERO, TARASSACO E PESTO DI CRESCIONE 38
Knusprige Perlhuhnbrust mit Ingwer-Karottencreme, Löwenzahn und Brunnenkressepesto
Crispy guinea fowl breast with ginger carrot cream, dandelion and watercress pesto

SCOTTADITO D'AGNELLO, PROFUMATO ALLA MENTUCCIA, PUREA DI MELANZANE AL CUMINO 46
Scottadito vom Lamm – mit Minze, Kümmel-Auberginenpüree und Lammsauce
Lamb scottadito, scented with wild mint, cumin aubergine purée and its sauce

DESSERTS - DESSERT - DESSERTS

FLAN AL CIOCCOLATO FONDENTE, CON ZABAIONE AL CARAMELLO SALATO 15
Dunkler Schokoladenflan lauwarm serviert mit Salzkaramell-Zabaione
Dark chocolate flan, served warm with salted caramel zabaione

FRENCH TOAST, FETTA DI PAN BRIOCHE, BURRO, ZUCCHERO DI CANNA, FRUTTI ROSSI E PANNA 15
French Toast, brioche-Scheibe, Butter, Rohrzucker, rote Früchte und Sahne
French toast, brioche slice, butter, cane sugar, red berries and cream

GELATO ALLA CREMA CON FRAGOLA SPADELLATA AL CARDAMOMO, PANNA MONTATA E MERINGHE 15
Vanilleeis mit in Kardamom gebratenen Erdbeeren, Schlagsahne und Baiser
Cream ice cream with cardamom-tossed strawberries, whipped cream and meringues

IL TIRAMISÙ DELLO CHEF 15
Tiramisù vom Chef
Chef's tiramisù

If you have any allergies or intolerances, please inform the service staff.