

# OSTERIA RETICA

---

*Maloja*

## Restaurant & Tapas Wine Bar



### *Viziare i Nostri Clienti!*

In Osteria Retica siamo orgogliosi di accompagnarvi per un viaggio nelle bellissime terre delle Alpi Retiche: i nostri ingredienti provengono dalle regioni della Bregaglia, della Valposchiavo, dell'Engadina e della vicina Valtellina, tutto per farvi riscoprire i grandi prodotti di qualità della regione.

Il Menù è un viaggio di sapori e colori: lo Chef Ludovico Ermolli interpreta e rielabora prodotti e ricette locali per offrire un'esperienza culinaria all'avanguardia e innovativa agli ospiti dell'Osteria Retica, abbinata ad una selezione di vini riconosciuti a livello internazionale.

Matteo, il Manager, con Paolo, il Patron, si assicurano che gli ospiti si sentano a loro agio nella bella atmosfera delle sale interne o al cospetto della natura in veranda.

Il ristorante, situato all'interno delle grandi sale del Palace, accompagna i clienti della nostra struttura dalle prime luci del mattino fino alla sera: la mattina la nostra colazione dà il giusto sprint per affrontare al meglio la giornata, durante il pomeriggio il bar nella lounge e la veranda vi faranno compagnia, lasciando scorrere piacevoli le ore. La sera il ristorante gastronomico vi porterà alla scoperta della valle engadinese, con piatti ispirati alla cucina locale, rielaborati e rivisitati, senza farci mai mancare qualche tocco di brio.

Il team dell'Osteria Retica si prende cura di Voi e dei Vostri ospiti anche per eventi, convegni e feste private, grazie alle varie sale che l'affascinante struttura del Maloja Palace Hotel può offrire.

# OSTERIA RETICA

*Maloja*

## Vorspeisen - Antipasti - Appetizers

Maître d'Hôtel Rindstartar - Am Tisch zubereitet.

gehackte Sardellen, Kapern und Schalotten, Eigelb, Senf, Tabasco, Worcestershiresauce, Öl-Extra, Salz und Pfeffer.

Tartare di Manzo alla Maître d'Hôtel - Preparata al Tavolo.

trito di acciughe, capperi e scalogno, tuorlo d'uovo, senape, tabasco, salsa worcestershire, olio Extra, sale e pepe.

Maître d'Hôtel Beef Tartare - Prepared at the Table.

chopped anchovies, capers and shallots, egg yolk, mustard, Tabasco, worcestershire sauce, extra oil, salt and pepper.

140g - CHF 48

Hirschtartar, schwarze Knoblauchmayonnaise, brauner Fond und Brot mit Zwiebelmarmelade.

Battuta di cervo, maionese all'aglio nero e fondo bruno, pan brioche e marmellata di cipolle.

Deer Tartare, Mayonnaise and Brown Sauce, Pan Brioche and Onions Marmalade.

70 g - CHF 26

140 g - CHF 48

Hausgemachter geräucherter Entenschinken mit Sbrinz-Käse, Löwenzahn und Balsamico Essig.

Prosciutto di anatra affumicato in casa, sbrinz e tarassaco e aceto balsamico.

Homemade Smoked Duck Ham with Sbrinz Cheese, Dandelion and Balsamic Vinegar.

CHF 34

Bio Ei 68° aus dem Engadin, Kartoffelschaum, Heuduft und kleinen Pilzen mit seinem Pulver.

Ovetto 68° Bio Engadinese, Spuma di Patata al profumo di Fieno, Piccoli Funghi e le loro Polveri.

Engadin Bio Egg 68°, Hay flavored Potage Parmentier, small Mushrooms and their Powders.

CHF 28

Kürbissoufflé und Malojin-Käsesoße, Walnüssen und sautierte Champignons.

Soufflé di zucca e crema di Malojin, noci e spadellata di Champignon.

Pumpkin Souffle and Malojin Cheese's Cream, Walnuts and pan fried Champignons.

CHF 19



# OSTERIA RETICA

*Maloja*



## Vorspeisen - Antipasti - Appetizers

Törtchen aus veganem Blätterteig, Thymian Gemüse-Ratatouille und confierter Tomatensoße.  
Tartelletta di Pasta Sfoglia Vegana e Ratatouille di Verdure al Profumo di Timo,  
Coulis di Pomodori Confit.

Vegan Puff Pastry Tartlet and Thyme scented Vegetable Ratatouille, Confit Tomato's Coulis.

CHF 24

Haus geräuchertes Saiblingsfilet, essbarer Blumensalat, Liebstöckel Sauce und Himbeeressig.  
Trancetto di salmerino affumicato in casa, insalatina di fiori eduli,  
dressing levistico e aceto di lamponi.

Homemade smoked Char Fillet, edible Flower Salad, Lovage dressing and Raspberry Vinegar.

CHF 36

## Suppen - Zuppe - Soups

Rinderconsommé, schwarze Trüffellocken, Sherry und Ei-Stracciatella.

Consommé di manzo, tartufo nero, sherry e stracciatella di uova.

Beef Consommé, Shaved Black Truffle, Sherry and Egg Stracciatella.

CHF 22

Blumenkohl-Kartoffel-Suppe, Tonkabohne und Bärlauch-Crouton.

Crema di cavolfiore e patate, fava tonka e crostini all'aglio orsino.

Cauliflower and Potato's Soup, Tonka Bean and Wild Garlic Bruschetta.

CHF 20

Gebackene Kürbissuppe, Rahm-Ricotta und Haselnüsse.

Crema di zucca al forno, ricotta mantecata e nocciole.

Baked Pumpkin Soup, Creamed Ricotta and Hazelnuts.

CHF 21



*Bei Allergien und Unverträglichkeiten, teilen Sie das bitte unserem Servicepersonal mit. Danke!  
Herkunft von Fleisch und Fisch: CH, IT, AU.*

*Per allergie ed intolleranze rivolgetevi al nostro personale di sala, grazie!  
Provenienza carne e pesce: CH, IT, AU.*

*For any Allergy or Intolerance, please notify it to the Floor Personnel, Thanks!  
Meat and Fish's origin: CH, IT, AU.*

# OSTERIA RETICA

---

*Maloja*

## Nudeln - Primi - Pastas

Knopf-Ravioli gefüllt mit Saibling aus Puschlav, Zedern, weisser Buttersoße und Bärlauch-Extrakt.  
"Bottone" ripieno di salmerino della Valposchiavo ai profumi di cedro, beurre blanc ed estratto all'aglio orsino.

"Button" Ravioli stuffed with Poschiavo Valley's Lake Char and Cedar Scents, Beurre Blanc and Wild Garlic Extract.

CHF 38

Kastanien-Gnocchetto, Wildschweinragout und schwarze Trüffellocken.  
Gnocchetto di castagne, ragout di cinghiale e scaglie di tartufo nero.  
Chestnut Gnocchetto, Wild Boar Ragout and Black Truffle Flakes.

CHF 42

Nudeln und Kartoffeln, Bio Bregell-Käsesoße und schwarzem Pfeffer.  
Pasta e patate, fonduta di formaggio bio della bregaglia bio e pepe nero.  
Pasta and Potatoes, Organic Bregaglia Cheese Fondue and Black Pepper.

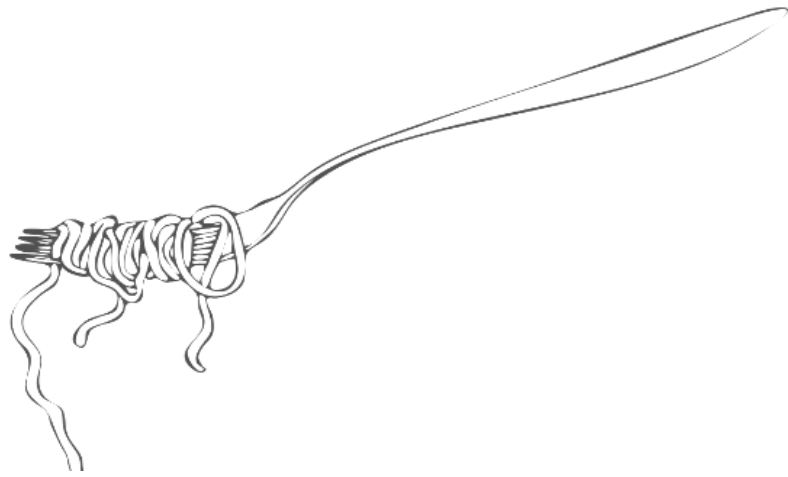
CHF 28

Gerstenrisotto mit Butter und Sbrinz-Käse, Safran, Kastanienpulver mit Alp Kir.  
Orzotto mantecato al burro e sbrinz, zafferano e Alp Kir con variazione di castagne.  
Butter and Sbrinz cheese creamed Barley Risotto, Saffron and Chestnut Powder shaded with Alp Kir.

kleine CHF 24

-

große CHF 34



# OSTERIA RETICA

*Maloja*

## Nudeln - Primi - Pastas

Gezogene Trenette und Santa-Garnelen, Pesto-Extrakt, frischer Käse, Coulis und Tomatenconfit.  
Trenetta trafileta e gamberi rossi, estratto di pesto di basilico e formaggio fresco, confit e coulis di pomodoro.

Drawn Trenetta and Red Prawns, Basil Pesto Extract and fresh Cheese, Coulis and Confit of Tomato.

CHF 42

Enten-Gyoza, Wakame, Austernblatt, Entenbrühe mit Shiitake-Dashi.  
Gyoza d'anatra, wakame e foglie di ostrica, fondo d'anatra e dashi di Shiitake.  
Duck Gyoza, Wakame and Oyster Leaves, Duck Stock and Shiitake Dashi.

3 stücken - 25 CHF

-

5 stücken - CHF 34

Paccheri Nudeln, Vier-Tomaten sauce und Parmesan.  
Pacchero, salsa ai quattro pomodori e parmigiano.  
Paccheri Pasta, four kind Tomatoes-Sauce and Parmesan Cheese.

CHF 24



*Bei Allergien und Unverträglichkeiten, teilen Sie das bitte unserem Servicepersonal mit. Danke!  
Herkunft von Fleisch und Fisch: CH, IT, AU.*

*Per allergie ed intolleranze rivolgetevi al nostro personale di sala, grazie!  
Provenienza carne e pesce: CH, IT, AU.*

*For any Allergy or Intolerance, please notify it to the Floor Personnel, Thanks!  
Meat and Fish's origin: CH, IT, AU.*

# OSTERIA RETICA

---

*Maloja*

## Hauptspeise - Secondi - Main Courses

Knuspriger Confit-Spanferkel, Variation von Sellerie und Johannisbeer-Chutney.

Maialino nostrano croccante in Olio/Cottura, Sedano Rapa e Sedano Ghiaccio con Chutney di Ribes.

Confit Crispy Suckling Pig, Celery and Ice celery with Red Currant Chutney.

CHF 46

Gebratene Entenbrust, seiner braunen Fond, sautierter Schwarzkohl, Kürbisgratin mit wildem Thymian.

Petto d'anatra scottato, il suo fondo, cavolo nero spadellato, gratin di zucca al timo serpillò.

Seared duck breast, its stock, sautéed black cabbage, pumpkin gratin with wild thyme.

CHF 48

Scheibe Meunière-Saibling, Bimi-Brokkoli, Vichy-Karottenpüree und Kartoffelpüree.

Trancetto di salmerino alla mugnaia, broccoli bimi, purè di patate e di carote vichy.

Slice of Meunière Char, Broccolini, Potato and Vichy Carrots Puree.

CHF 52

Polenta Taragna mit Retica-Soße, Mariniertes und gedünstetes Gurkengemüse.

Polenta Taragna e Salsa "Retica", Verdure dell'Orto Marinate e Stufate.

Polenta "Taragna" and "Retica" Sauce, Marinated and Steamed Garden Vegetables.

CHF 38

Triptychon aus Gemüse gefüllt mit Couscous und Alpenkräutern.

Trittico di verdure ripiene di couscous alle erbe alpine.

Triptych of vegetables stuffed with couscous with alpine herbs.

CHF 32



# OSTERIA RETICA

*Maloja*

## Hauptspeise - Secondi - Main Courses

Schweizer Kalbsfilet mit Bergkräutern und seiner braunen Fond,  
Saison Gemüse, leichtem Topinambur-Püree.

Filetto di Vitello svizzero al profumo di Erbe di Montagna, Verdurine di Stagione,  
Purea leggera di Topinambur e il suo Fondo di Cottura.

Mountain Herbs Swiss Veal Tenderloin, Small Seasonal Vegetables,  
Light Topinambur Purée and its cooking Juices.

CHF 54

Rehpfeffer, karamellierte Trauben, Scorzonera-Püree mit Spätzle.

Salmi di capriolo, uva caramellata, purea di scorzonera e spätzle.

Roe Deer's Salmi, Caramelized Grapes, Scorzonera Puree and Spätzle.

CHF 52

## Beilagen - Contorni - Side Dishes

Ergänzung von Spätzle - Scorzonera Püree - karamellierte Trauben.

Supplemento di spätzle - purea di scorzonera - uva caramellata.

Supplement of Spätzle - Scorzonera Puree - caramelized Grapes.

CHF 10

Bambus Gedämpftes Saisonales Gemüse

Cestino di Verdure di Stagione al Vapore.

Steamed Seasonal Vegetables Basket.

CHF 10

Cannellini Bohnen in der Flasche

Cannellini al Fiasco e Olio Evo

Cannellini Beans al Fiasco

CHF 10

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten, teilen Sie das bitte unserem Servicepersonal mit. Danke!  
Herkunft von Fleisch und Fisch: CH, IT, AU.*

*Per allergie ed intolleranze rivolgetevi al nostro personale di sala, grazie!  
Provenienza carne e pesce: CH, IT, AU.*

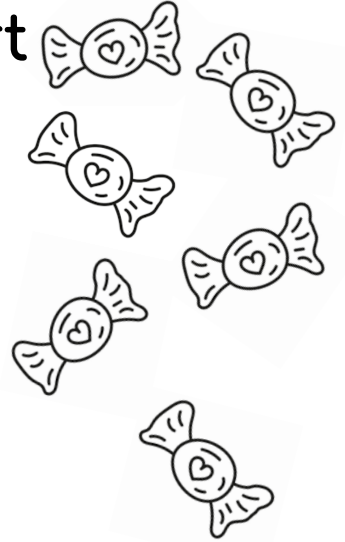
*For any Allergy or Intolerance, please notify it to the Floor Personnel, Thanks!  
Meat and Fish's origin: CH, IT, AU.*



# OSTERIA RETICA

*Maloja*

## Nachtisch - Dolci - Dessert



Schweizer Käseplatte, Frucht-Kompott und Honig  
Assiette di Formaggi Svizzeri, Composte di Frutta e Miele  
Swiss Cheese Platter, Fruit Compotes and Honey  
CHF 24

Feige karamellisiert in Rotwein, Frischkäse, Sauerrahm-Glace und Knusperwaffel  
Fico al Vino Rosso Caramellato, Crema di Formaggio, Gelato alla Panna Acida e Cialda Croccante  
Caramelized Red Wine Fig, Cheese Cream, Sour Ice Cream and Crispy Waffle  
CHF 16

Cremige weiße Schokolade und gesalzenes Karamell, Brownie, Rosmarin-Sahne  
Cremoso al Cioccolato Bianco e Caramello Salato, Brownie, Panna profumata al Rosmarino  
Creamy white chocolate and salted caramel, brownie, cream scented with rosemary  
CHF 15

Creme Caramel vom Chef

Creme Caramel dello Chef

Chef's Creme Caramel

CHF 13

Weiche Birne Nebbiolo, Vanille Eis

Pera morbida al Nebbiolo, Gelato alla Vaniglia

Soft Nebbiolo Pear, Vanilla Ice Cream

CHF 15

