

DESSERTS

Tiramisù...	35
Unsere Apfel "Tarte Tatin" Salzigem Karamell und Calvados	40
Our apples "Tarte Tatin" Salty caramel and calvados	
Milch, Honig und Génépy	35
Milk, honey and génépy	
Erdbeeren, Rosen und Champagne	35
Strawberries, roses and champagne	

DA VITTORIO GIFT SHOP

„Handcrafted“ ist das Motto der Brüder Enrico und Roberto Cerea, deren Restaurant „Da Vittorio“ (drei Michelin Sterne) auf einem traumhaften Landgut im italienischen Brusaporto bei Bergamo zu den Topadressen der Haute Cuisine zählt - Denn nur so kann eine einwandfreie Qualität der Produkte garantiert werden.

Von handgemachter Pasta oder feinen Gewürzen bis hin zur weltbesten Panettone, erhalten Sie alles, was das Geniesserherz begehrt. Das Team unseres Restaurants Da Vittorio - St. Moritz steht Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihrer Produkte zur Hilfe.

#DaVittorioStMoritz

CARTA BIANCA

Erleben Sie die hervorragende und dennoch herzhaft, sehr italienische Gourmetküche der Familie Cerea und lassen Sie sich von den kulinarischen Ideen verführen. Wir informieren Sie, dass das Degustationsmenü für den gesamten Tisch serviert wird.

Experience the high-class and yet hearty, very Italian gourmet cuisine of the Cerea family and let yourself be seduced by the culinary ideas. We inform you that the Tasting menu is served for the whole table only.

10 Gänge / Courses	290
7 Gänge / Courses	230
7 Gänge mit weißem Alba Trüffel / Courses with white Alba Truffle	420

KAVIAR & TRÜFFEL | CAVIAR & TRUFFLE

Tartufo bianco d'Alba	1 g	25
Beluga Iranian Caviar Limited Selection	1 g	19
Iranian Oscietra Caviar AAA Limited Selection	1 g	12

VORSPEISEN | STARTERS

Lauwarmer Salat von gedünsteten Fischen Steamed tepid fish salad	95
Crudo "D'Amare" Fisch und Schalentier Crudo "D'Amare" fish and crustaceans	90
Zwei Vorspeisen mit weißem Alba Trüffel Two starters with white Alba truffle	130
Risotto von Knollensellerie und geröstete Kastanien Risotto of celeriac and roasted chestnuts	65
Ei auf Ei und Beluga Kaviar Egg to egg with Beluga Caviar	165

ZWISCHENGERICHTE | FIRST COURSES

"Paccheri alla "Vittorio" Two courses with white Alba truffle	45
Zwei Gänge mit weißem Alba Trüffel Two courses with white Alba truffle	125
Rosa Pfeffer Risotto mit Königskrabbe Pink pepper risotto with king crab	85
Spaghetto mit Tintenfisch Carbonara Spaghetto with carbonara of squids	90

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Weißer Kabeljau Gratinierte Wasabi-Creme und Dashi-Brühe White cod Gratin wasabi cream and dashi broth	95
Gebratener Steinbutt Artischocken, Mandelcreme und Muschelwasser Roasted turbot Artichoke, almond cream and clams water	90
Getrüffeltes Kalbsfilet Weiche Kartoffeln und weißer Alba Trüffel Truffled veal fillet Soft potatoes and white Alba truffle	145
Angus Rinderbrust auf Portosauce Meerrettichkartoffeln und weichem Blumenkohl Angus beef brisket on Porto sauce Horseradish potatoes and soft cauliflower	90
Hirschrücken für zwei Personen Pfeffer und Tannennadeln Brotkruste Deer saddle for two people Crust of pepper bread and pine needles	160