

## ENOTECA & OSTERIA MURÜTSCH

### Italienisches Lebensgefühl auf dem Teller

Benvenuto - oder herzlich willkommen in unserer Enoteca & Osteria Murütsch. Früher war unser beliebtes Murütsch eine Kutscherstube, wo sich die Fuhrmänner nach einer langen Fahrt aufwärmen konnten. Heute werden Gäste mit italienischer Kochkunst verwöhnt.

Lehnen Sie sich zurück und stellen Sie sich vor, Sie wären bei der Nonna in Italien zu Gast. Unser Küchenchef Manuel Telser zaubert mit seinem Team italienisches Lebensgefühl auf Ihren Teller. Alles hausgemacht und mit hochwertigen Zutaten verfeinert. Unser Gastgeber Paolo Della Valle nimmt gerne Ihre Wünsche entgegen und berät Sie.

Sämtliche Weine, hochwertige Olivenöle und Aceto's können Sie übrigens auch flaschenweise «über die Gasse» oder in der Margna Butia kaufen.

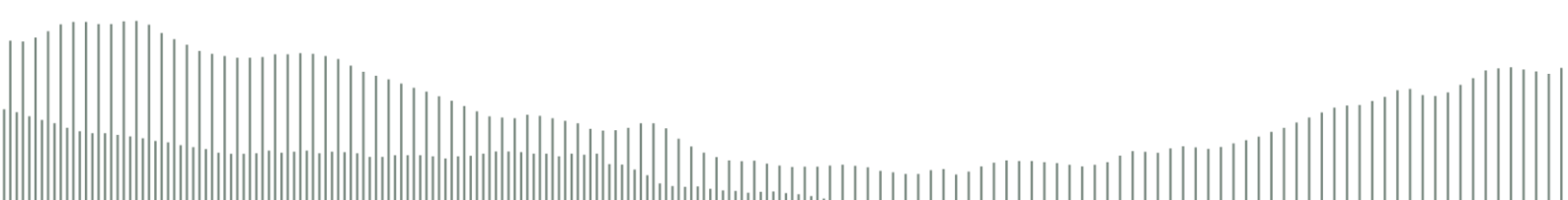
Geniessen Sie in der Enoteca & Osteria Murütsch «italianità in purezza» - mit köstlichen Speisen und ausgesuchten Weinen.

Vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

Buon appetito!

### Wussten Sie schon...

Dass Sie für eine private Weingustation oder ein kleines Bankett für bis zu 24 Personen die Enoteca & Osteria Murütsch oder die Lounge „il Suler“ gerne auch exklusiv reservieren können?





## ANTIPASTI FREDDI

### KALTE VORSPEISEN

Culatello di Zibello   cicoria   arance   pane carasau	30
Culatello di Zibello   Chicoree   Orangen   Brot Carasau	
Tramezzini di pomodori e olive   mozzarella di bufala   finocchio   pesto di rucola e pistacchi ✓	23
Tomaten-Oliven-Tramezzino   Büffelmozzarella   Fenchel   Rucola-Pistazien-Pesto	
Carpaccio di gambero rosso   pompelmo   invidia riccia   marinata al lime	31
Carpaccio von Gambero Rosso   Grapefruit   Frisee   Limettenmarinade	
Insalata invernale del Murütsch   verdure crude   uva   mele   noci   olive   chips di verdure ✓	16
Murütsch-Wintersalat   Rohkost   Trauben   Äpfel   Nüsse   Oliven   Gemüsechips	
Salsa a scelta: vino bianco-noci   balsamico   parmigiano	
Salatsauce: Weisswein-Haselnuss   Balsamico   Parmesan	

## PINSA ROMANA

### PINSA ROMANA

Pinsa Classica   bufala   pomodori   basilico   olio d'oliva ✓	19
Pinsa Classic   Buffalo   Tomate   Basilikum   Olivenöl	
Pinsa Rustica   pomodori   mozzarella   prosciutto crudo   tartufo   miele	22
Pinsa Rustica   Tomate   Mozzarella   Rohschinken   Trüffel   Honig	
Pinsa Margna   formaggio d'alpe   patate d'Albula   lardo   rosmarino	23
Pinsa Margna   Bergkäse   Albula Kartoffel   Lardo   Rosmarin	

## ZUPPE

### SUPPEN

Minestrone di pomodori e ceci | pecorino ✓ 14  
Kichererbsen-Tomaten-Minestrone | Pecorino

Crema di carciofi | praline di agnello al forno 16  
Artischockenschaumsuppe | gebackene Lammpraline

## PASTA | RISO

### PASTA | REIS



Cavatelli fatti in casa | salsiccia | semi di finocchio | peperoni | pomodori 17 27  
Hausgemachte Cavatelli | Salsiccia | Fenchelsame | Peperoni | Tomate

Ravioli fatti in casa | fonduta di formaggio | melanzane | aglio fermentato ✓ 19 28  
Hausgemachte Ravioli | Käsefonduta | Aubergine | fermentierter Knoblauch

Calamaretti | pomodoro alla cannella | crema di ricotta 20 29  
Calamaretti | Zimttomate | Ricottacreme

Risotto Acquerello invecchiato 7 anni 24 34  
fonduta di formaggio | tartufo bianco d'Alba ✓  
7-jähriger Acquerello Risotto | Fonduta | weisser Albatrüffel

## CARNE | PESCE

### FLEISCH | FISCH

- Tagliata di manzo | pomodori confit | parmigiano | patate di montagna  
rucola | balsamico 25 anni 54  
Tagliata vom Rind | Tomatenconfit | Parmesan | Bergkartoffel | Rucola  
25-jähriger Balsamico
- Guancia di maiale brasata | polenta del contadino | scamorza | carote | gremolata 43  
Geschmorte Schweinskopfbäggli | Bauernpolenta | Scamorza | Karotte | Gremolata
- Costolette di vitello in crosta d'olive | patate dell'Albula | peperonata 51  
Kalbskotelette | Olivenkruste | Albula Kartoffel | Peperonata
- Tentacoli di polpo arrostiti | risotto nero | radicchio | speck 45  
Gebratene Pulpo Tentakel | schwarzer Risotto | Radicchio | Speck
- Filetto di branzino arrosto | fregola sarda | pomodori secchi | capperi | olive | finocchio 44  
Gebratenes Wolfsbarschfilet | Fregola Sarda | getrocknete Tomate | Kapern | Olive | Fenchel

## FORMAGGIO

### KÄSE

Piatto con cinque tipi di formaggio | chutney 23  
Käseteller mit fünf verschiedenen Sorten | Chutney

## DOLCI

### DESSERT

Mousse d'amaretto | cioccolato bianco | caffè 15  
Amarettomousse | weisse Schokolade | Kaffee

Variatione d'olio d'oliva e rucola 15  
Variation von Olivenöl und Rucola

Affogato | gelato alla vaniglia | cantuccini 9.50  
Affogato | Vanilleglace | Cantuccini

## SORBETTI | GELATI FATTO IN CASA (PER PALLINA)

### HAUSGEMACHTE SORBET | GLACE (PRO KUGEL)

Sorbetto: arancia rossa | limone | sorbo rosso | mela | fragola 4.50  
Sorbet: Blutorange | Zitrone | Vogelbeere | Apfel | Erdbeere

Con: Vielle Prune | Campari | Calvados | Vodka | Williams 7  
Mit: Vielle Prune | Campari | Calvados | Vodka | Williams

Gelato: vaniglia | cioccolato | moca | noci 4.50  
Glace: Vanille | Schokolade | Mocca | Baumnuss

Con: panna 1  
Mit: Rahm

## PROVENIENZA

### HERKUNFT

## PESCE

### FISCH

Polpo   Oktopus	(FAO 34)
Gambero rosso   rote Garnele	(IT) Zucht
Branzino   Wolfsbarsch	(IT) Zucht
Calamaretti   kleine Tintenfische	(FAO 41)

## CARNE

### FLEISCH

Manzo   Rind	(CH)
Vitello   Kalb	(CH)
Maiale   Schwein	(CH)   (IT)
Agnello   Lamm	(CH)   (IR)

## FORNITORI

### LIEFERANTEN

Carne   Fleisch	Heuberger (St. Moritz), Rageth (Landquart)
Pesce   Fisch	Bianchi (Zufikon), Rageth (Landquart), L. Giurani & Co. (Castasegna)
Verdura e frutta   Gemüse und Früchte	
Latticini   Milchprodukte	Sennerei Pontresina (Pontresina)

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Tutti prezzi in CHF e incluso IVA.

Dicembre 2023

# ALLERGIE E INTOLLERANZE

## ALLERGIE UND INTOLERANZ



KRUSTENTIER  
CRUSTACEAN



SESAM  
SESAME



NÜSSE  
NUTS



GLUTEN  
GLUTEN



EIER  
EGG



FISCH  
FISH



SCHALENTIERE  
SHELLFISH



SENF  
MUSTARD



SELLERIE  
SELLERY



ERDNÜSSE  
PEANUTS



MILCH  
MILK



SULFITALKOHOL  
SULPHITE



SOJA  
SOYA



LUPINENSAMEN  
LUPINS

Cari ospiti, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari potete rivolgervi direttamente al nostro staff. Siamo lieti di essere a vostra disposizione.

Liebe Gäste, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir beraten Sie gerne.