



PIATTI



INSALATE & ZUPPE

Insalata di Stagione 	
Foglie d'insalata verde e varia	7.50/12.50
Insalatiera Calanda	
Foglie d'insalata verde e varia con pezzetti di pollo con gamberoni 	22.50 26.50
Caesar's Salad	
Mini- lattuga & a cappuccio, uovo, pomodori & parmigiano Crostini & condimento con parmigiano	
con speck croccante	16.50
con sminuzzato di pollo e speck	24.50
Quinoa-Pomodori-Insalata	
Quinoa, pomodori, cavolo verde con vegan dressing d'acero 	16.50
con mozzarella di bufala 	21.50
Curry-Macchiato	
Zuppa vellutata al curry con pezzetti di pollo, carote & porro	7.50/12.50
Zucca-Zenzero Zuppa 	7.50/12.50

WARM & COLD

Salsiccia Bianca e Brezel	
Specialità della Baviera	14.50
Patate al Cartoccio con Crema di Avocado	
con insalata varia 	16.50
con salmone affumicato e insalata varia 	21.50
„Curry Gold“	
Salsiccia di vitello alla salsa al curry, cipolle fritte, oro in foglia e patatine fritte	19.50
Specialità dei Grigioni „Maluns“ 	
„Maluns“ fatto in casa con formaggio di montagna con salsa di mele	22.50
Tartara di Beefsteak	
Tartara di crudo manzo con salsa nostrana e un uovo sopra bouquet d'insalata, pane toast e burro	27.50
Calanda's Club Sandwich	
Petto di pollo con speck, croccante ai ferri torre di pane toast con guacamole, remoulade, bouquet d'insalata e patatine fritte	27.50
Fegatini di Vitello	
Fegatini di vitello su insalata varia con frutta fresca con camembert cotto & mirtilli rossi	27.50

PIATTI CLASSICI

Chicken Nuggets	6 / 9 pezzi	11.50 / 14.50
Chicken Wings	6 / 9 pezzi	12.50 / 16.50
Involтини primavera	8 / 12 pezzi	13.50 / 16.50
Country Cuts		10.50 / 15.50
Patatine americana fritte		10.50 / 15.50
Patatine fritte		7.50 / 10.50

WOK

Curry „Kalan - Daah“	
sminuzzato di pollo alla „asia curry“e riso jasmine	27.50
Pasta „Controversa“ 	
La ricetta segreta per la salsa, da tanto tempo scomparsa è stata finalmente ritrovata	18.50
Tagliatelle con Tofu 	
Chilli, citronella, salsa al latte di cocco con verdura	23.50
Gamberoni con Riso Jasmine 	
Chilli, citronella, salsa al latte di cocco con verdura	32.50

POLLO DAL CARRELLO

a partire
dalle
ore 18

CH-Pollo intero tranciato al tavolo
con patatine fritte a discrezione

66.- / per 2 persone
con insalata di stagioni come antipasto



Mezzo Pollo con contorno a scelta
24.50

CARNI

Spiedini di Pollo e speck	
spiedini di Pollo e speck con ananas, salsa Barbecue nostrana e country potatoes	22.50
Spicy Beef Wrap	
tortilla ripiena di sminuzzato di manzo Insalata, chimichurri e patatine fritte	24.50
Burger „Postplatz“	
Succoso Burger con speck, cavolo, rucola e formaggio di montagna dei grigioni con bouquet d'insalata varia	24.50
Tagliatelle „Stroganov“	
Sminuzzato di manzo alla paprica, champignons, panna acida e tagliatelle	26.50
Cordon Bleu dei Grigioni	
Formaggio di montagna dei Grigioni con prosciutto crudo e patatine fritte	27.50
Entrecôte „Café de Paris“	
220g Entrecôte ai ferri, burro d'erbe nostrano, con patatine fritte	38.50

DOCCI

„Coupe Nesselrode“

Vermicelles con meringhe, gelato allo yogurt e panna
11.50

Vermicelles

Vermicelles con meringhe e panna
9.50 / 11.50

Panna Cotta fatta in casa

con salsa di lamponi
12.50

„Strudel di mele“

con crema alla vaniglia e gelato allo yogurt
12.50

Caffè gelato „Viennese“

gelato di caffè, gelato alla vaniglia, caffè caldo e panna
12.50

Torta „Lucia“

giornalmente sfornata dalla nostra Lucia
6.50

piccolo ma grande

piccoli dolci per 6.50

Gelato al caffè e giotto

con cioccolato bianco fondente

Coppa „Danimarca“

Gelato alla vaniglia e cioccolato fondente

„Thai Chriesi“

Peperoncini-Zenzero-Ciliege
con gelato alla vaniglia

Gelato & Frappé

yogurt-malibu-cocco / caffè / yogurt
vaniglia / fragola / cioccolato
3.- / palla 8.50 / frappé

Sorbetto

limone / lampone
3.- / palla



BEVANDE



AL BICCHIERE

BIANCO

Rabl 7.50/49.00
Kamptal, Austria
Sauvignon blanc

Només Garnatxa 8.—/53.00
Castillo Perelada, Spagna
Garnatxa blanca

Cuvée Blanche 9.—/61.00
Castello Salenegg, Maienfeld GR, Svizzera
Assemblage Pinot noir & Chardonnay

ROSSO

Parra Jiménez Reserva (Bio) 8.—/53.00
La Mancha, Spagna
Tempranillo

Valpolicella DOP Ripasso 8.50/56.00
Santa Dorotea, Italia
Corvina veronese, Rondinella, Molinara

Perelada 5 Fincas 9.—/59.00
Reserva, Castillo Perelada, Spagna
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah,
Samsó, Garnatxa, Monastrell

IN BOTTIGLIA

BIANCO

White Edition IGT 2017, Plozza Vini
Chardonnay
Valtellina, Italia 59.—

ROSSO

Numero Uno DOC 2014, Plozza Vini
Nebbiolo
Valtellina, Italia 87.—

SPUMANTE

Franciacorta Brut DOCG, Plozza Vini
méthode champenoise
Italia 11.50 / 78.—

Franciacorta Rosé DOCG, Plozza Vini
méthode champenoise
Italia 78.—

Laurent Perrier Brut
Francia 95.—

CANTINA

Quatr Nas DOC 2010

Barbera, Nebbiolo,
Cabernet Sauvignon, Pinot Nero
Podere Rocche dei Manzoni,
Langhe, Italia 95.—

Bricco della Bigotta 2014

Barbera d'Asti
Braida / Giacomo Bologna
Piemont, Italia 95.—

Campo alla Sughera 2009

Merlot, Petit Verdot
Toscana IGT, Italia 95.—

Guado al Tasso 2013

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Marchesi Antinori, Firenze, Italia 110.—

Sassicaia 2013

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bolgheri, Toscana, Italia 155.—

APÉRO

Lillet „Calanda“ 12.50

„Cüpli“ Franciacorta 11.50

Sidro „Strongbow“ 6.—
4.5%, 3.3dl

**Tè freddo fatto in casa
„ERBE ALPINE“**

3dl 6.50 / 5dl 8.50

SCIOCCHENZA

Brezel 4.00

Olive & parmigiano 6.50

Tortillachips con crema di avocado 6.50

IN BOTTIGLIA

Heineken 5%

3,3dl 6.50

Sol 4.5%

3dl 6.50

Calanda Edelbräu 5.2%

3,3dl 6.50

Calanda Glatzsch 4.8%

4dl 7.50

Erdinger Dunkel 5.3%

5dl 8.50

Murphy's Irish Stout, Irland 4%

5dl 8.50 / nel can

Erdinger analcolico <0.5%

3dl 6.50

Heineken 0.0 0%

3dl 6.50

AL BICCHIERE

Calanda 4.8%

3dl 5.— / 5dl 7.50 / 11 14.—

Calanda Radler 2.0%

3dl 5.— / 5dl 7.50 / 11 14.—

Ittinger Klosterbräu 5.6%

3dl 5.50 / 5dl 8.20 / 11 15.—

Erdinger Urweiss 4.9%

3dl 5.50 / 5dl 8.20 / 11 15.—

„Birra del mese“
chiedete nostro staff
2.5dl 4.60