

**Herzlich Willkommen in unserem**

## *Ristorante Nostra Pizzeria*

Liebe Gäste

Sie befinden sich in den alten Gemäuern eines Bauernhauses aus dem Jahre 1712, nämlich im ehemaligen Kuhstall dieses Anwesens.

Der **Engadinerhof** hatte, seit Corina & Bertram Hissung das Hotel 1998 übernahmen, kein öffentliches Restaurant mehr. Doch bröckelte in diesem alten Haus an manch anderer Stelle der Putz und viele vorrangige Renovierungen standen an, bevor man an ein Restaurant denken konnte.

Während 20 Jahren dienten diese Räumlichkeiten Frau Elisabeth Schäfli aus Pontresina als Textil- und Bekleidungsgeschäft. Als sie im April 2003 ihren verdienten Ruhestand antrat, wurde die Gelegenheit für einen Umbau genutzt.

Innerhalb von acht Monaten entstand das Ristorante Nostra Pizzeria; ein gemütliches, rustikales Restaurant im toskanischen Stil. Fotos vom Umbau finden Sie im Korridor auf dem Weg zur Toilette. Am 03. Dezember 2003 feierten wir die Eröffnung.

Nach 15 Jahren, nämlich im Dezember 2018, wurde das Restaurant renoviert. Das Interieur wurde komplett ersetzt: Terrakotta Fliesen durch einen Boden in Schieferoptik, rustikal verputzte Wände durch eine glatte Oberfläche mit einem warmen Grauton, einfache Holzmöbel durch hochwertige Lederstühle und Tische in schwerer Ausführung.

Auch Lampen, Tischläufer, Geschirr, Silberbesteck, Speisekarten und Schiefertafeln für die Empfehlungen des Küchenchefs wurden neu angeschafft.

Wir sind überzeugt mit dieser Investition auch Ihren Geschmack zu treffen und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit in unserem

## *Ristorante Nostra Pizzeria*

Qualität ist für uns wichtig, deshalb werden unsere Gerichte frisch zubereitet, was eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt. Wir bitten Sie deshalb um etwas Geduld!

Sollten Sie trotzdem nicht ganz zufrieden sein, teilen Sie uns dies bitte persönlich mit, damit wir die Chance erhalten dies zu korrigieren. Ansonsten teilen Sie Ihre positive Erfahrung gerne auf den gängigen Internetportalen.

Ihre Gastgeber  
Joel Schmid & Pizzaiolo Ivan Vettovalli  
mit Team

## Pizze classiche – Klassiker

<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella	CHF 16.00	A, C, G
<b>Napoli</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano	CHF 17.00	A, C, D, G
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	CHF 19.50	A, C, G
<b>Tonno e cipolle</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	CHF 21.00	A, C, D, G
<b>Romana</b> Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern, Oregano	CHF 20.50	A, C, D, G
<b>Calzone</b> Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	CHF 21.00	A, C, G
<b>Salame</b> Tomaten, Mozzarella, Salami (mild oder pikant)	CHF 20.50	A, C, G
<b>Prosciutto e funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	CHF 21.00	A, C, G
<b>Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Curry	CHF 21.00	A, C, G
<b>Bufalina</b> Tomaten, Büffelmozzarella, Mozzarella, Kirschtomaten, frischer Basilikum	CHF 24.00	A, C, G
<b>Vegetariana</b> Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse	CHF 21.00	A, C, G
<b>Quattro stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Oliven, Hinterschinken, Champignons, Artischocken	CHF 24.00	A, C, G
<b>Ai quattro formaggi</b> Tomaten, vier verschiedene Käse	CHF 24.00	A, C, G
<b>Capricciosa</b> Tomaten, Mozzarella, Oliven, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Kapern	CHF 23.50	A, C, D, G
Altri ingredienti per tipo / weitere Zutaten pro Sorte	CHF 3.00	
Mozzarella di bufala, burrata / Büffelmozzarella, Burrata	CHF 5.00	

## Pizze speciali – Pizze Spezialitäten

<b>Diavolezza</b> Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebeln, Peperoni	CHF 22.00	A, C, G
<b>Italia</b> Tomaten, Mozzarella, Rucola, Ziegenkäse, Pesto, Kirschtomaten	CHF 23.00	A, C, G
<b>Grandiosa</b> Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Steinpilze, Zwiebeln	CHF 23.00	A, C, G
<b>Diavola e zola</b> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, pikante Salami	CHF 24.00	A, C, G
<b>Popeye</b> Tomaten, Mozzarella, Spinat, Parmesan, Ei	CHF 23.00	A, C, G
<b>Bismarck</b> Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei	CHF 24.00	A, C, G
<b>Messicana</b> Tomaten, Mozzarella, pikante Rindfleischwürfel, Speck, Peperoni, Zwiebeln, Jalapeños	CHF 25.00	A, C, G
<b>Salmone</b> Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Mascarpone, Zwiebeln	CHF 25.00	A, C, D, G,
<b>Engadinerhof</b> Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Rucola	CHF 25.50	A, C, G
<b>Speck e zola</b> Tomaten, Mozzarella, Tiroler Speck, Gorgonzola	CHF 25.50	A, C, G
<b>Pontresina</b> Tomaten, Mozzarella, Hirschgeschnetzeltes, Steinpilze, Trüffelöl	CHF 25.50	A, C, G
<b>Bresaola</b> Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Steinpilze	CHF 26.00	A, C, G
<b>Grigione</b> Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Ziegenkäse, Baumnüsse	CHF 26.00	A, C, G, H
<b>Americana</b> Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites, Speck, Ei	CHF 26.00	A, C, G, H
<b>Tutto mare</b> Tomaten, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte, Thunfisch, Sardellen, Garnelen	CHF 26.00	A, B, C, G, R, 51/61

Kleine Pizzen abzüglich CHF 3.00  
Zuschlag pro Pizza / Gericht auf zwei Teller CHF 4.00

## Nur für Kinder!

<b>Spaghetti Napoli</b>	CHF 9.00	A
<b>Spaghetti Bolognese</b>	CHF 10.00	A, L
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites	CHF 14.00	A
<b>Kleines paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites	CHF 16.00	A, C
<b>Portion Pommes frites</b>	CHF 7.50	
<b>Pizza Bambini</b> Margherita, Schinken oder Salami	CHF 10.00	A

## Insalate & antipasti – Salate & Vorspeisen

<b>Insalata verde</b>	CHF 9.00	
Grüner Salat mit Sprossen		
<b>Insalata mista</b>		
Gemischter Salat	CHF 12.00	C
Gemischter Salat klein	CHF 8.50	C
<b>Caesar salad</b>	CHF 13.50	C, D, G
Eisbergsalat, gehobelter Parmesan, Knoblauchcroutons und Sardellen		
mit Hühnerbruststreifen	+ CHF 5.00	
mit Garnelen	+ CHF 6.00	B
<b>Insalata valeriana</b>	CHF 15.00	A, C
Nüsslisalat mit Speckwürfelchen, Brotcroutons und gehacktem Ei		

Zuschlag pro Gericht auf zwei Teller CHF 4.00

**Panzanella** CHF 15.00 A, G

Toskanischer Salat mit Brotcroutons, Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Mozzarella in Olivenöl und Weissweinessig mit frischem Basilikum

**Insalata Caprese** CHF 17.00 G

Datterini Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Olivenöl mit Basilikum

**Salatsaucen nach Wahl:**

Italienisch, Französisch, Balsamico, Hausdressing

**Bruschette** CHF 9.00 A

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfelchen mariniert mit Olivenöl, Basilikum und Knoblauch

**Tartara di manzo guarnita** 70 gr. CHF 19.00 A, C, G

Saftiges Rindstatar garniert mit Essiggemüse, Kapern und Eigelb, serviert mit Toast und Butter

come piatto principale/als Hauptgang 130 gr. CHF 26.00 A, C, G

**Bündner Plättli (zum Teilen)** CHF 22.00 A, G, L, M, O

Bündnerfleisch, Puschlaver Hirschsalametti und Bergkäse garniert mit Essiggemüse, serviert mit Brot

Zuschlag pro Gericht auf zwei Teller CHF 4.00

## Zuppe fatte in casa – hausgemachte Suppen

**Tortellini in brodo** CHF 12.00 A, C, G, L

Rindsbouillon mit Tortellini

**Zuppa di pomodoro rustica** CHF 12.00 L

Tomatensuppe nach Veltliner Bauernart mit Peperoni- und Zwiebelwürfelchen

**Crema di carote** CHF 12.00 G

Karottencremesuppe mit Ingwer

## Primi piatti - Pasta

<b>Spaghetti al pomodoro</b> mit hausgemachter Tomatensauce	CHF 16.00	A
<b>Penne all' arrabbiata</b> in scharfer Tomatensauce mit Peperoncini, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	CHF 19.00	A
<b>Spaghetti bolognese</b> mit hausgemachter Rindfleischsauce	CHF 20.00	A, L
<b>Spaghetti carbonara</b> mit Eigelb, Speck, Parmesan und Rahm	CHF 20.00	A, C, G
<b>Gnocchi di patate fatti in casa con burro e salvia</b> Hausgemachte Kartoffel Gnocchi in einer Butter mit Salbei und Parmesan	CHF 22.00	A, C, G
<b>Lasagne fatte in casa</b> Hausgemachte Lasagne Emiliana mit Bolognese und Bechamelsauce mit Parmesan überbacken	CHF 23.00	A, C, G, L
<b>Tagliatelle ai porcini con carne secca dei Grigioni</b> Bandnudeln in einer Steinpilzsauce mit Bündnerfleisch-Streifen	CHF 23.00	A, C, G
<b>Tagliolini ai gamberi</b> Hausgemachte Tagliolini in einer Rahmsauce mit Wodka und Riesengarnelen	CHF 23.00	A, B, C, G
<b>Risotto con funghi porcini</b> Risotto mit Steinpilzen	CHF 24.00	G, L

Kleine Portion (ausser Lasagne) abzüglich CHF 3.00

## Secondi piatti - Fleisch & Fisch

<b>Cotoletta alla milanese</b> Schnitzel nach Wiener Art vom Schweinerücken serviert mit Pommes frites	CHF 33.00	A, C
<b>Piccata di maiale con prosciutto e champignon</b> Piccata vom Schweine-Nierstück garniert mit Schinkenstreifen und Champignons dazu Spaghetti in Tomatensauce mit Basilikum	CHF 34.00	A, C
<b>Fegato di vitello alla veneziana, servito con Rösti</b> Geschnetzelte Kalbsleber Veneziana in einer Butter mit Kräutern und Zwiebeln serviert mit hausgemachter Rösti	CHF 36.00	A, G
<b>Ossobuco Gremolata</b> Geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe in einer Sauce mit Gemüsewürfelchen serviert mit Safran Risotto	CHF 37.00	A, G, L
<b>Filetto di branzino "Mediterranea"</b> Gebratener Wolfsbarsch nach Mittelmeer Art an Olivenöl, Basilikum, Kirschtomaten und schwarzen Oliven serviert mit Zitronenkartoffeln	CHF 37.00	D

Zuschlag pro Gericht auf zwei Teller CHF 4.00

## Käsefondue aus der Sennerei Pontresina (ab 2 Personen)

<b>Gletscherfondue</b>	p.P.	CHF 29.00	A, G
<b>Prosecco-Fondue</b>	p.P.	CHF 30.00	A, G
<b>Trüffel-Fondue</b>	p.P.	CHF 31.00	A, G

Unsere Fondue servieren wir mit Essiggemüse und Kartoffeln

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

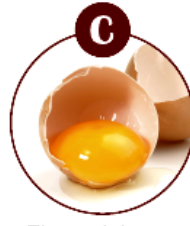
## Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können



**A**  
Glutenhaltiges Getreide  
(Weizen, Rogge, Gerste,  
Hafer, Dinkel, Kamut, oder  
deren Hybridstämme) und  
daraus gewonnene  
Erzeugnisse



**B**  
Krebstiere und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**C**  
Eier und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**D**  
Fisch und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**E**  
Erdnüsse und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**F**  
Sojabohnen und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**G**  
Milch und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**H**  
Hartschalenobst (Mandeln,  
Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-,  
Para-, Pistazien-, Macadamia-,  
Queensland-Nüsse) und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**L**  
Sellerie und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**M**  
Senf und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**N**  
Sesamsamen und  
daraus gewonnene  
Erzeugnisse



**O**  
Schwefeldioxid und Sulfate  
in Konzentrationen von  
mehr als 10 mg/kg oder 10  
mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>



**P**  
Lupinen und daraus  
gewonnene Erzeugnisse



**R**  
Weichtiere und daraus  
gewonnene Erzeugnisse

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren unsere Mitarbeitenden Sie auf Anfrage gerne

Fleisch & Fisch: Deklaration: Kalb: CH / Schwein: CH / Rind: CH / URY\* / Geflügel: CH / Hirsch: AT / DE

Wolfsbarsch: Italien FA037 / Meeresfrüchte & Krevetten: Vietnam FA0510/61 / Lachs: Schottland / Thunfisch: Spanien

\*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein