



ANTIPASTI / VORSPEISEN / STARTERS

Le verdure miste grigliate alla Toscana	18
Grilliertes Gemüse Toskanische Art <i>Grilled and fried vegetables</i>	
La battuta di manzo, crema di patate al tartufo e insalatina d'erbette	28
Rindstartar, Kartoffelcrème mit schwarzen Trüffeln und Kräutersalat <i>Beef tartar, potato cream with black truffles</i>	
Il vitello tonnato Da Moro	26
Rosa gebratener Kalbsbraten, Thunfischsauce, Kapern <i>Roast veal with tuna sauce and crisp capers</i>	
La burrata, i pomodorini di Pachino	16
Burrata mit Pachino Tomaten <i>Burrata with Pachino tomatoes</i>	
Il carpaccio di polipo, le capesante marinate al limone verde	26
Oktopuscarpaccio und Jakobsmuscheln mariniert mit Limettenöl <i>Octopus carpaccio and scallops marinated with lime oil</i>	
I carciofi tiepidi alla salvia, le scoglie di vecchio parmigiano	22
Lauwarme Salbei- Artischocken und gereifte Parmesan Hobel <i>Octopus carpaccio and scallops marinated with lime oil</i>	
Il Tonno, le zucchine e i fiori di capperi	23
Thunfisch, Zucchetti und Kapernblüten <i>Tuna, Zucchetti and caper blossoms</i>	
I Pesci e crostacei fritti, verdure in agrodolce	28
Frittierte Fisch und Meeresfrüchte auf süß-saurem Gemüse <i>Fried fish and shell fish on sweet and sour vegetable</i>	
Insalata mista Damoro	12
Gemischter Salat Damoro <i>Mixed salad Dmoro</i>	

ZUPPE / SUPPE / SOUPS

Il minestrone invernale, il pane tostato all'aglio	15
Gemüseminestrone mit Knoblauch Bruschetta <i>Vegetable minestrone with garlic bruchetta</i>	
La crema di zucca con calamaretti scottati	23
Kürbiscreme mit gebratenem Kalamari <i>Pumpkin cream soup with fried calamari</i>	
I tortellini in brodo di bue	18
Rindsconsomme mit Tortellini <i>Beef consomme with tortellini</i>	



PASTE FATTE IN CASA /
HAUSGEMACHTE PASTA / HOMEMADE PASTA

		Lady
I tagliolini, l'astice bretone e limone verde	22	32
Tagliolini mit Hummer und Limette <i>Tagliolini with lobster and lime</i>		
I ravioli di melanzana, la ricotta affumicata e i pomodorini secchi	25	35
Ravioli gefüllt mit Aubergine geräuchertem Ricotta und getrockneter Tomate <i>Ravioli stuffed with eggplants, smoked ricotta and tomato</i>		
I garganelli, il battuto di vitello e fonduta di parmigiano	19	29
Garganelli, Kalbsragout und Parmesan Fondue <i>Garganelli, veal ragout and parmesan fondue</i>		
I tortelli di ricotta, il burro di cascina, limone e menta	23	33
Tortelli gefüllt mit Ricotta, Butter, Zitronen-Mintze Sauce <i>Oxtail tortelli with butter-sage sauce</i>		
I garganelli o i tagliolini con bolognese, pesto o pomodoro	18	23
Garganelli oder Tagliolini mit Bolognese, Pesto oder Tomaten <i>Garganelli or tagliolini with Bolognese, pesto or tomato sauce</i>		
I paccheri di Gragnano farciti con patate e merluzzo, salsa ai frutti di mare	25	33
Paccheri von Gragnano, gefüllt mit Kartoffeln und Kabeljau Meerfrüchtesauce <i>Paccheri from Gragnano stuffed with potato and cod, seafood sauce</i>		
Gli spaghetti Cavalier Cocco, il pomodoro e basilico	18	25.-
Spaghetti Cavalier Cocco, Tomaten und Basilikum <i>Spaghetti Cavailie Cocco, Fresh tomato fillets and basil</i>		
I maccheroni, il guanciale di Amatrice, il pecorino romano	19	27
Maccheroni mit Speck aus Amatrice und Pecorino Käse <i>Machheroni with Amatrice bacon and fresh Roman Pecorino cheese</i>		

RISOTTI / RISOTTI

Il risotto, la barbabietola, la riduzione di parmigiano	20	27
Carnaroli Risotto mit Rande und Parmesanreduktion <i>Carnaroli Risotto with beet root and Parmesan reduction</i>		
Il risotto, la salsiccia Toscana, le erbe miste	23	31
Carnaroli risotto mit Toscanischer Wurst und Kräutern <i>Carnaroli Risotto with Tuscan sausage and herbs</i>		
Il risotto, il tonno, i carciofi fritti	25	33
Carnaroli Risotto, Thunfisch und frittierte Artischocken <i>Carnaroli Risott with tuna and fried artichokes</i>		



PESCE / FISCH / FISH

I filetti di sogliola fritti melanzane alla griglia e insalatina di pomodorini	48
Frittierte Seezungenfilets, grillierte Auberginen, Tomatensalat <i>Fried fillets of sole, grilled eggplants and tomato salad</i>	
Il filetto di rombo in crosta di olive nere zuppetta di pomodoro e patate	52
Pochierte Steinbutt mit schwarzer Kruste, Tomaten- Kartoffelsüppchen <i>Turbot with black crust, tomato-potato zuppetta</i>	
Il filetto di merluzzo glassato al balsamico, cipolla rossa e millefoglie di patate	48
Kabeljau glasiert mit Balsamico Essig, rote Zwiebel und millefeuille Kartoffel <i>Cod fillet glazed with Balsamico, red onion and potatoe mille feuille</i>	
I filetti di triglia arrostiti, ragu' di fagioli Risina e chips di polenta	43
Gebratene Rotbarbenfilets, Risina Bohnensuppe, Polenta Chips <i>Sauteed Red mullet fillets, Risina bean soup, Polenta chips</i>	

CARNE / FLEISCH / MEAT

La costoletta di vitello alla milanese puntarelle e patate saltate	52
Paniertes Kalbskotelette, Puntarelle e Bratkartoffeln <i>Breaded veal cutlet, Puntarelle and roasted potatoes</i>	
Lo stinco d'agnello glassato polenta alla piastra, peperoni e broccoli	48
Geschmorte Lammkeule, Polenta, Peperoni und Broccoli <i>Braised leg of lamb, Polenta, sweet peppers and broccoli</i>	
La nocetta di capriolo in crosta di nocciole, purea di scorzonera fagottino di verza, salsa al ribes	48
Rehnüsschen in Haselnusskruste, Schwarzwurzelpüree, Kohl, Johannisbeere Sauce <i>Venison nut in hazel nut crust, black salsify puree, cabbage, red currant sauce</i>	
La quaglia farcita al fegato grasso, zuppa di lenticchia speziata	40
Gefüllte Wachteln mit Entenleber auf gewürzter Linsensuppe <i>Quail breast with duckliver stuffing on aromatized lentil soup</i>	
La pancia di maiale croccante, radicchio tardivo di Treviso purea di fagioli di Controne	42
Krokanter Schweinebauch, Radicchio aus Treviso, auf Bohnenpüree aus Controne <i>Crispy pork belly, Radicchio from Treviso on Controne bean puree</i>	
La tagliata di manzo, i pomodorini di Pachinoe rucola	48
Rindstagliata, Pachino Tomaten und Rucola Salat <i>Beef tagliata, Pachino tomatoes and garden rocket salad</i>	
La bistecca alla Fiorentina patate e verdure miste di stagione (per 2 persone)	155
Gebrautes Florentiner Rindsteak Kartoffel und Gemüse der Saison (für 2 Personen) <i>Roasted Florentin beef steak potatoes and mediterranean vegetables (for 2 persons)</i>	



DOLCI E FORMAGGI / DESSERTS / SWEETS

- Il tortino caldo al cioccolato fondente, sorbetto all'arancia, salsa alla menta** 12
Warmer Schokoladenkuchen, Orangen Sorbet und Minzsauce
Warm chocolate cake, Oranges, Sorbet and mint sauce
- Il Tiramisù** 12
Tiramisù
Tiramisu
- La crème brulée profumata ai fiori di montagna** 12
Crème brulée parfumiert mit Bergblüten
Cream brulee aromatized with mountain blossom flavour
- La millefoglie al cioccolato bianco e lamponi, gelato al pistacchio** 12
Millefoglie aus weisser Schokolade und Himbeeren mit Pistazieneis
Mille feuille from white chocolate and raspberries with pistachio ice cream
- Coppa cannoli siciliani Da Moro** 12
Hausgemachte Sizilianische Cannoli Da Moro
Homemade sicilian cannoli Damoro style
- Piatto di formaggi italiani mostarde dolci e pane alla frutta secca** 21
Reichhaltige italienische Käseauswahl
Süsssenf und Früchtebrot
*Rich choice of Italian cheese
sweet mustard and fruit bread*
- La nostra produzione di gelati e sorbetti (la palla)** 5
Unsere hausgemachten Glaces und Sorbets (pro Kugel)
Our homemade ice creams and sorbets (per scoop)
- Gelati/Eis/ice cream**
Cioccolato, caffè',vaniglia, fragola, pistacchio, stracciatella
Schokolade, Kaffee, Vanille, Erdbeere, Pistazie, Stracciatella
Chocolate, coffee, vanilla, strawberry, pistachio, stracciatella
- Sorbetti/Sorbet/sorbet**
Limone, mango e frutta della passione, albicocca, arancia, mela verde
Zitrone, Mangos-Passionfrucht, Aprikose, Orange, Grüner Apfel
Lemon, Mango-passion fruit, apricot, orange, green apple



La nostra collaborazione con la Fondazione La Capriola

Dal 2004 gli Alberghi Morosani Schweizerhof e Post in collaborazione con la Fondazione La Capriola danno la possibilità a giovani con handicap di qualificarsi professionalmente in albergo. Ci ralleghiamo che nel frattempo più di 40 giovani hanno portato a termine con successo il loro apprendistato.

Per meglio prepararli ad un'effettiva ed individualizzata integrazione sociale incentiviamo i loro punti di forza e li aiutiamo a superare quelli deboli.

Unsere Zusammenarbeit mit der Stiftung La Capriola

Seit 2004 bieten die Morosani Hotels Schweizerhof und Post in Zusammenarbeit mit der Stiftung La Capriola jungen Menschen mit Handicap die Möglichkeit, sich zu qualifizierten Berufsleuten in der Hotellerie ausbilden zu lassen. Erfreulicherweise haben bereits über 40 Absolventinnen und Absolventen ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen.

Wir fördern die Stärken der Lernenden, arbeiten gezielt an ihren Schwächen und bereiten sie so individuell auf die gesellschaftliche Integration vor.

Vielleicht werden auch Sie von einer sich in Ausbildung befindenden Restaurationsangestellten des Ausbildungszentrums La Capriola Davos bedient. Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit und en Guata.

Our collaboration with the La Capriola Foundation

Since 2004, the Morosani Hotels Schweizerhof and Post, in cooperation with the La Capriola Foundation, have been offering young people with a handicap the opportunity to become qualified professionals in the hotel industry. We are pleased that more than 40 graduates have successfully completed their training.

We promote the strengths of these learners, work on their weaknesses and prepare them individually for social integration. Perhaps you will also be served by a restoration staff of the Training Centre La Capriola Davos. Thank you for your attention and enjoy your meal.