

Celeste

Riteniamo che sopra i 2000 metri ogni tipo di formalità e tecnicismo debbano lasciare spazio a libertà d'espressione e di creatività.

In un contesto di montagna una giovane brigata vi presenta una cucina italiana fatta di tradizioni, gusto e un pizzico di modernità. Il nostro unico desiderio è che i nostri piatti soddisfino il vostro palato almeno quanto le montagne soddisfano la vostra vista.

We believe that above 2000 metres any formality and technicality must leave room for freedom of expression and creativity.

In a mountain setting, a young brigade presents to you an Italian cuisine that blends tradition, flavor, and a touch of modernity.

Our only wish is that our dishes satisfy your palate at least as much as the mountains satisfy your view.

Wir sind der Meinung, dass oberhalb von 2000 Metern jede Formalität und Technizität Raum für Ausdrucksfreiheit und Kreativität lassen muss.

In einem Bergsetting präsentiert Ihnen eine junge Brigade eine italienische Küche, die Tradition, Geschmack und einen Hauch von Modernität vereint

Unser einziger Wunsch ist, dass unsere Gerichte Ihren Gaumen mindestens so sehr erfreuen wie die Berge Ihren Blick.

Starters

SHARING *is* CARING

SCARPETTA: IL NOSTRO TEGAMINO

16.00

Salsa al pomodoro, fondo vegetale, pane rustico e burro montato

Tomato sauce, vegetable stock, rustic bread and whipped butter

Tomatensauce, Gemüsefond, rustikales Brot und aufgeschlagene Butter

NUVOLA FOCACCIA GOURMET

18.00

Zucca e taleggio

Pumpkin and taleggio cheese

Kürbis und Taleggio Käse

SPIEDINI DI POLLO

22.00

Consommé di pollo e crostone di fegatini

Chicken consommé with liver crostone

Hühnerconsommé mit Leber-Crostone

IL TAGLIERE

35.00

Crudo S. Ilario 36m, bresaola chiavennasca, salamino di cervo nostrano, pancetta in tre cotture “della Giovanna”, caprino fresco, casera igp serviti con focaccia e composte fatte in casa

S. Ilario 36-month aged prosciutto, Chiavenn's bresaola, local venison salami, three-cooked pancetta “della Giovanna”, fresh goat cheese, Casera cheese, served with focaccia and homemade compotes

Rohschinken S. Ilario 36 Monate, Bresaola aus Chiavenna, hausgemachte Hirschsalami, Dreifach gegarte Pancetta “della Giovanna“, frischer Ziegenkäse, Casera Käse, serviert mit Focaccia und hausgemachten Kompotten

TARTARE DI MANZO

28.00

Maionese, funghi champignon e senape ai fichi

Beef tartare with mayonnaise, champignon mushrooms and fig mustard

Rindertatar mit Mayonnaise, Champignon-Pilzen und Feigensenf

— Celeste —

PASTA & FRIENDS

First course

TAGLIOLINO AL POMODORO

23.00

Pomodorino confit e olio al basilico

Confit cherry tomato and basil oil
Confierte Cherrytomaten und Basilikumöl

CARBORAVIOLO

26.00

Pecorino, crema al tuorlo d'uovo, pepe e pancetta croccante

Pecorino, egg yolk cream, pepper and crispy pancetta
Pecorino, Eigelbcreme, Pfeffer und knuspriger Pancetta

PAPPARDELLA AL RAGÙ DI SELVAGGINA

28.00

Ragù di selvaggina, burro affumicato e riduzione ai frutti rossi

Game ragout, smoked butter and red berry reduction
Wildragout, Rauchbutter und Rotbeerereduktion

GNOCCO DI PATATE

26.00

Fonduta di formaggio di capra, crumble di panko e frutta secca, riduzione di barbabietola

Goat cheese fondue, panko and mixed nuts crumble, beetroot reduction
Ziegenkäsefondue, Panko-Nuss-Crumble, Rote-Bete-Reduktion

RAMEN DI MONTAGNA

24.00

Brodo dashi al ginepro, verdure, shitake, uovo e noodle di riso

Juniper dashi broth, vegetables, shiitake, egg and rice noodles
Dashi-Brühe mit Wacholder, Gemüse, Shiitake, Ei und Reisnudeln

— *Celeste* —

MEAT & MORE

Main course

GUANCIA DI VITELLO

42.00

Puré di patate affumicato e il suo fondo

Veal cheek, smoked potato purée and its jus
Kalbsbacke, geräuchertes Püree und dessen Jus

GALLETTO ALLA PAPRICA

44.00

Patate al forno e maionesi fatte in casa

Rooster, roasted potatoes and homemade mayonnaise
Küken, Ofenkartoffeln und hausgemachte Mayonnaise

POLENTA E UOVA

32.00

Al tegamino

Polenta with fried egg
Polenta mit Spiegelei

INSALATONA MISTA

22.00

Misticanza, barbabietola in agrodolce, mela, pomodori e dressing al mirtillo

Mixed salad, pickled beetroot, apple, tomatoes and blueberry dressing
Bunter Salat, süß-säuerliche Rote Bete, Apfel, Tomaten und Blaubeerdressing

— *Celeste* —

La DOLCE Vita

PANETTONE ARTIGIANALE

9.00

Con crema alla vaniglia

Artisanal Panettone with vanilla cream

Handgemachter Panettone mit Vanillecreme

DOLCI AL BARATTOLO

12.00

Sempre diversi

Desserts in a jar

Desserts im Glas

TORTE

8.00

Fatte in casa

Homemade cakes

Hausgemachte Kuchen

— Celeste —

KIDS Menu

PASTA BIANCA

14.00

Al Burro

Pasta with butter

Pasta mit Butter

PASTA ROSSA

14.00

Al pomodoro

Pasta with tomato sauce

Pasta mit Tomatensauce

PASTA BOLOGNESE

14.00

Con ragù di carne

Pasta with meat ragu

Pasta mit Fleischsauce

WIENERLI CON PATATE

14.00

Al forno

Wienerli with baked potatoes

Wienerli mit Ofenkartoffeln

— Celeste —

DRINK

List

WATER

Soft drinks

WATER STILL	(0,75 CL)	9.00
WATER SPARKLING	(0,75 CL)	9.00
COCA COLA	(0,33 CL)	6.00
COCA COLA ZERO	(0,33 CL)	6.00
RIVELLA BLU	(0,33 CL)	6.00
SHORLEY	(0,33 CL)	6.00

WINES

By Glass

SPARKLING	12/15
WHITE	10/12
RED	10/13
ROSE'	12

BEERS

BOTTLE (0,33 cl)

PALÜ BEER	9.00
BERNINA BEER	9.00
MORETTI	6.50
MORETTI SALE DI MARE	7.00
MORETTI 00	7.00
CALANDA RADLER	7.00

BOTTLE (0,50 cl)

ERDINGER WEISS	10.00
ERDINGER 00	10.00

APERITIF

SAN BITTER	6.00
CAMPARI ORANGE	13.00
SPRITZ APEROL	13.00
SPRITZ CAMPARI	13.00
HUGO	13.00
AMERICANO	18.00
NEGRONI	18.00
GIN TONIC	18.00
GIN TONIC PREMIUM	22.00

Celeste

DRINK *List*

DIGESTIVE

BAILEYS	8.00
DISARONNO	8.00
MONTENEGRO	8.00
BRAULIO	8.00
GRAPPA NONINO RISEVRA	15.00

HOT *Drinks*

ESPRESSO	4.80
DOPPIO ESPRESSO	7.00
AMERICANO	4.80
CAFFÉ CREME	4.80
CAPPUCCINO	5.50
HOT CHOCCOLATE	7.00
TEAS	5.50
Ginger and Lemon - Wildberries Mint - Verveine - English Breakfast Chamomile - Green Tea	
BOMBARDINO	8.00
GLÜHWEIN	8.00
PUNCH	5.50
Mela - Rum - Arancia	

— *Celeste* —

Contiene Contient Enthält Contains		
1		Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>
2		Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>
3		Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eggs</i>
4		Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fish</i>
5		Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>
6		Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>
7		Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>
8		Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>
9		Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Celery</i>
10		Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Mustard</i>
11		Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>
12		Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>
13		Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupines</i>
14		Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>

° In case of allergies or intolerances, please do not hesitate to inform the restaurant staff

* THE SERVING OF ALCOHOLIC BEVERAGES TO PERSONS
UNDER THE AGE OF 18 IS PROHIBITED.

www.celestestmoritz.com

Mail: celeste.barbistrot@gmail.com

Instagram: @celeste_stmoritz