

BENVENUTI AL RISTORANTE PIZZERIA MULETS.

Con un ambiente multiculturale di giovani e sportivi vogliamo offrirvi un'avventura speciale al mulets.

Esperienze e impressioni di vari viaggi all'estero si incontrano nel nostro ristorante-lounge mulets.

Con la nostra offerta creativa vogliamo unire e condividere insieme a voi la gioia di vivere e le culture dei diversi continenti! lasciatevi servire dal nostro dinamico team e godetevi il vostro soggiorno da noi.

A handwritten signature in white ink, reading "H. Winkler". The script is fluid and cursive, with the first letter 'H' being particularly large and stylized.

Hanueli Winkler

Ristoratore

«NON È UN CASO SE VI PIACE STARE DA NOI: È IL NOSTRO OBIETTIVO.»

Mulets ...

... e il termine romanico, che identifica i nomadi zingari o gli arrotini.

Come strumento di comunicazione gli zingari usavano simboli.

I segni dipinti o incisi sulle pareti di casa gli usavano per lasciare messaggi segreti ai successori.

Scopriamo e impariamo insieme la storia degli zingari, lasciamo sorprendere...



Riservare ...

Restorant-Pizzeria Mulets 7513 Silvaplana

+41 81 828 85 82 info@mulets.ch www.mulets.ch



ANTIPASTO & INSALATA

3

INSALATA VERDE

con crostini

CHF
9.50

INSALATA MISTA

con cetrioli, pomodori, mais, carote, fette di uova

12.50

CAPRESE TRICOLORE

pomodori a fette con mozzarella di bufala, toast e pesto rucola e basilico

15.50

INSALATA MIMOSA

insalata di songino, speck, uova, crema di balsamico e crostini

15.50

FIOR DI CAPRA

formaggio di capra fresco e morbido con bouquet di insalata, miele, scaglie di mandorle e toast

15.50

GAMBERONI ALL'AGLIO

gamberi black tiger grigliati con aglio, zenzero, chili, olio d'oliva, lemongras e foglie di lime

23.50

FOCACCIA

CLASSICA con olio d'oliva e rosmarino

11.50

SPECIALE con bufala crudo, prosciutto crudo, pomodorini, rucola e olio di oliva

24.50

ZUPPA DI ZUCCA

con scaglie di mandorle, panna e olio di semi di zucca

13.50

MINISTRONE

zuppa italiana di verdure ricca di vitamine e parmigiano

13.50

MULETSPLÄTTLI

bresaola, prosciutto crudo e pancetta tirolese, formaggio di montagna, pane rustico, cetriolini sott'aceto e cipolline – fast food engadinese ...

26.50







SPECIALITÀ AUTUNNALI

5

CARPACCIO DI ROAST BEEF

CHF

con rucola, scaglie di Grana Padano, pomodori
secchi e finferli tiepidi

26.50

INSALATA DEL CACCIATORE

insalate colorate con straccetti di cervo e pancetta frita su
vinaigrette ai lamponi, con finferli saltati e pomodorini ramati

antipasto 23.50
secondo piatto 29.50

PIZOKEL AUTUNA

pizokel fatti in casa con finferli saltati in salsa
di crema di mirtilli rossi

antipasto 19.50
secondo piatto 26.50

INSALATA D'AUTUNNO

insalate a foglia colorata con barbabietola, pere, burratina, olio d'oliva e noci

25.50

PIZZA CACCIATORE

pomodoro, mozzarella, straccetti di cervo, mirtilli rossi, finferli, rucola

28.50

FILETTO DI SALMONE

in crosta di sesamo, con riso al gelsomino, verdure di stagione e salsa alla senape

34.50

MEDAGLIONI DI CERVO AVVOLTI NELLA PANCETTA

rosa tenero grigliato in salsa di panna al cognac, con pizokel, cavolo rosso,
castagne glassate e finferli

38.50

SPEZZATINO DI CERVO AL PEPE

con pizokel, cavolo rosso, castagne caramellate e finferli

34.50

LINGUINE ETTO STYLE

con salsa di panna alle noci, dadini di pancetta croccante, burratina e erbe aromatiche

26.50

TAGLIATA DI MANZO AI FRUTTI DI BOSCO

entrecôte di manzo alla griglia con rucola, carotine baby marinate
e salsa ai frutti di bosco e peperoncino

39.50







IL CLASSICI

7

INSALATA MULETS

fettine di pollo arrostito, speck, uova e pomodori, scaglie di Grana Padano su letto di insalata

CHF

24.50

PIZZOCCHERI «SILVAPLANA» SPECK O VERDURE

pizzoccheri fatti in casa con speck, verdura e panna
pizzoccheri fatti in casa con verdura e panna

25.50

SOLO'S BURGER

120 grammi di succulenta carne di manzo in un panino brioche fatto in casa, con abbondante formaggio, pancetta, insalata, cetrioli, pomodori, cipolle fritte e salsa al curry verde fatta in casa, servito con croccanti patatine fritte rustiche

24.50

DELUXE BURGER

hamburger di manzo delux da 180 grammi in un panino di brioche fatto in casa con formaggio, pancetta, pomodoro, coleslaw, cetrioli, cipolle croccanti e salsa piccante fatta in casa, servito con patatine country

29.50

ÄLPLER RÖSTI

con formaggio di raclette, speck croccante e uova al tegame

24.50

TERIYAKI CHICKEN

specialità giapponese con pollo saltado e ananas, sesamo, servito con riso in una ciotola di ananas e salsa teriyaki fatta in casa

32.50

CORDON BLEU MULETS

scaloppina di maiale impanata e farcita con prosciutto crudo, formaggio grigionese e peperoncini rossi piccanti, servito con patatine country e green curry dip

34.50

ENTRECÔTE TRADITIONAL

entrecôte alla griglia con patatine fritte e verdure di stagione e salsa al cognac

39.50

WIENER SCHNITZEL

impanata di vitello alla «Viennese», patatine fritte e verdure di stagione

43.50





NOSTRE PIZZE

Potete anche ordinare delle
piccole pizze (riduzione di CHF 2.00)

8

NAPOLETANA

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano

CHF

18.50

HAWAII

pomodoro, mozzarella, prosciutto di spalla, ananas, curry

22.00

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante, aglio, peperoncini

20.50

BUFALA & CRUDO

pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, con basilico fresco

25.50

VALTELLINESE

pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini, rucola, Grana Padano

25.50

RUSTICA

pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolle, rucola, porcini, olio all'aglio

24.50

QUATTRO STAGIONI (CAPRICCIOSA MIXED)

pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofi e olive nere

23.50

VERDURA

pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, pomodorini ramati e rucola

24.50

SPAZZACAMINO

pomodoro, mozzarella, mascarpone, salame piccante, Grana Padano e rucola

24.00

TONNO & CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

22.50

TIROLESE

pomodoro, mozzarella, funghi champignon, funghi porcini e speck tirolese

23.50

LAKE SIDE

pomodoro, mozzarella, spinaci, mascarpone, prosciutto crudo e scaglie di Grana Padano

25.50

GIPSY

pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola e funghi porcini

CHF

23.50**CRUDAIOLA BIANCA**

mozzarella, mozzarella di bufala, Grana Padano, rucola, pomodorini ramati,
olive nere, origano e basilico fresco

23.50**CORVATSCH BIANCA**

mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini ramati, speck tirolese, funghi porcini,
olio al tartufo e rucola

25.50**DELIZIA BIANCA**

mozzarella, gorgonzola, pere, speck tirolese e noci

23.50**BURRATINA DOC**

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burratina, rucola e crema di balsamico

25.50**PIZZA ITALIA**

pomodoro, mozzarella, rucola, mozzarella di bufala, pomodori freschi,
olio d'oliva e crema di balsamico

23.50**PIZZA POPEYE**

pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola e speck tirolese

24.50

Chiedete al nostro personale quali sono gli ingredienti dei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze. Loro sanno tutto e saranno felici di informarvi!

La nostra carne deriva dai paesi seguenti:

Maiale **CH** Pollo **CH/BRA*** Cervo **CH/EU** Vitello **CH** Manzo **CH/PAR/URG***

Pesce **Oceano Indiano/Mare del Nord** Uova **Savognin, CH**

*Può esser stato prodotto con sostanze per migliorare la prestazione non ormonali come antibiotici.

Il pane e la brioche per hamburger li acquistiamo dal panificio Bad di St. Moritz.

muets ⊕
GAUNERZINKEN



Essere tranquillamente insistente



A Casa: 3 Bambini, 1 Donna, 1 Uomo



Ucita rapida velocé



Facile da rubare



Qui ci sono soldi



Qui si trova cibo



Cane che morde



Se lavori ricevi qualcosa



Donna solo a casa

SPECKPIZOKEL «SILVAPLANA»

RICETTA PER 4 – 6 PERSONE

5	uova
1 dl	di latte
1 dl	d'acqua
100 g	di formaggio tipo ricotta
500 g	di farina
	sale, pepe, noce moscata
200 g	julienne di verdure (carote, porro, sedano)
200 g	dadini di pancetta
2 dl	panna
2 dl	vino bianco
	parmigiano e erbe fresche

PREPARAZIONE:

- 1) Portare ad ebollizione 4 litri d'acqua.
- 2) Pasta: sbattere le uova con il sale e il latte. aggiungere la farina e impastare con le mani.
- 3) Stendere la pasta dei pizokel su un asse e staccarne dei pezzetti con un mestolo e gettarli nell'acqua bollente. i pizokel sono pronti quando galleggiano in superficie. togliere i pizokel dalla pentola con un mestolo e metterli da parte.
- 4) Abbrustolire la pancetta, aggiungere la julienne di verdure e far cuocere per un po'. aggiungere i pizokel e sfumare con il vino bianco. aggiungere la panna, il parmigiano e le erbette.

VARIANTE VEGETARIANA

Utilizzare della verdura al posto della pancetta.

Potete anche portare la ricetta a casa vostra, chiedete il cameriere per una copia. Oppure potete anche scaricare la ricetta dal nostro sito internet. www.mulets.ch/restorant/rezepte





JUNIOR MENU

13

per i bambini finno ai 12 anni si puo ordinare «a la carte» per meta prezzo.

INSALATA JUNIOR

ilnsalata mista piccola

CHF 7.50

KIDS SCHNIPO

scaloppina con patatine fritte

CHF 13.50

KIDS CHICKEN NUGGETS

con insalata o patatine fritte

CHF 13.50

POKEMON PASTA

con salsa di pomodoro o in bianco

CHF 10.50

KIDS SPECKPIZOKEL

pizokel fatti in casa con verdura, speck e salsa alla panna

CHF 14.50

KIDS PIZZA

tutte le pizze «a la carte»

CHF 12.50

PIZZA MICKEY MOUSE

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e olive

CHF 14.50

KIDS BURGER

con formaggio, insalata, pomodori, ketchup

CHF 15.50

BIBITA

TÈ FREDDO FATTO IN CASA

provare il nostro Tè freddo non zuccherato fatto in casa

4 dl CHF 5.00

SCIROPPO

per bambino CHF 2.00





SEMPRE IN BUONA COMPAGNIA