

# grotto valmaggese

da Tommaso e Maria

Il Grotto Valmaggese è un incantevole struttura in sasso con ampi spazi, costruito sulle rocce di Avegno in prossimità dello splendido fiume Maggi. Immerso nell'incontaminata natura montana, attorniato da fiori e palme creando così un'unica calda e suggestiva atmosfera.

È la sfida di Tommaso e Maria insieme nella vita e sul lavoro a gestire il grotto con una cucina creativa, con prodotti freschi e rispettando tradizioni del territorio che accompagneranno con una vasta scelta di vini. Adatto a tutti per sentirsi a casa.

Tommaso e Maria in collaborazione espongono nel Grotto Valmaggese le sculture dell'artista della Vallemaggia:

Guido Caminada

Materiali prediletti per le sue sculture sono bronzo, ferro, pietra e legno. Dipinge i suoi quadri su lino o carta utilizzando diverse tecniche. Tutte le sculture e tutti i quadri sono dei "pezzi unici".

Das Grotto Valmaggese ist eine bezaubernde Steinstruktur mit grosszügigen Räumen, die auf den Felsen von Avegno in der Nähe des herrlichen Flusses Maggi errichtet wurde. Eingebettet in die unberührte Bergnatur, umgeben von Blumen und Palmen, schafft es eine einzigartig warme und suggestive Atmosphäre. Tommaso und Maria haben es sich zur Aufgabe gemacht, die Grotte mit einer kreativen Küche zu führen, die frische Produkte verwendet und die lokalen Traditionen respektiert. Dazu gibt es eine grosse Auswahl an Weinen. Geeignet für alle, die sich wie zu Hause fühlen wollen.

Tommaso und Maria stellen gemeinsam die Skulpturen des Künstlers aus Vallemaggia in der Grotte Valmaggese aus:

Guido Caminada

Lieblingsmaterialien für seine Skulpturen sind Bronze, Eisen, Stein und Holz. Er malt seine Bilder mit verschiedenen Techniken auf Leinen oder Papier. Alle Skulpturen und Gemälde sind "Einzelstücke".

# Antipasti

## Vorspeisen

---

**Tartare di manzo con verdure in agrodolce e midollo gratinato alle erbe ( 80 / 160 gr.)** 30 / 38

*Rindstartare mit Gemüse süsse-sauer und gratinierten Mark*

---

**Mousse di caprino Ticinese con carciofi fritti**  24  
*Tessiner Ziegenkäse-mousse mit gebratene Artischocken*

---

**Terrina di foie gras con gelatina di pere e brioche** 32  
*Terrine von Gänseleber mit Birnengelée und Brioche*

---

**Uovo cotto a 62° con asparagi e spuma di patate e parmigiano**  22  
*Ei bei 62° gekocht mit Spargel und Kartoffel-Parmesanschaum*


---

**Acciughe del Cantabrico con pane croccante. e burro salato** 14  
*Kantabrische Sardellen mit brot und butter*

# Zuppa

## Suppe

---

**Crema di patate e porro e pepe aromatizzato in Vallemaggia**  18  
**(+ spiedino di gamberi 8 chf)**  
*Kartoffel-Lauch-Creme mit Pfeffer Vallemaggia Geschmack ( + Garnelen 8 chf).*

# Primi piatti

## Erster Gang

---

|  | 1/2 | 1/1 |
|--|-----|-----|
| <b>Gnocchi di patate fatti in casa alla "Sorrentina"</b> <br><i>Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten und Mozzarella</i> |     | 25  |
| <b>Ravioli del plin<br/>con sugo d'arrosto e spuma al parmigiano</b><br><i>Ravioli del Plin mit Bratensauce und Parmesanschaum</i>   | 24  | 28  |
| <b>Risotto con barbabietola formaggio bio della valle<br/>e acciughe di Cetara</b><br><i>Risotto mit Rote Beete Bio-Käse aus dem Tal und Sardellen</i>   | 23  | 26  |
| <b>Casarecce al ragu' di polipo e pecorino romano</b><br><i>Casarecce mit Oktopus ragu' und Schaf Käse</i>   | 23  | 25  |
| <b>Lasagna di verdure</b>  (senza lattosio)<br><i>Gemüse Lasagne ( Laktosefrei )</i>                                |     | 22  |

---

**Tutte le nostre paste sono fatte in casa**

*Alle unsere Pasta sind hausgemacht*

# Carne & Pesce

## Fleisch und Fisch

---

**Brasato di manzo con polenta e verdure di stagione** 40  
*Rinderschmorbraten mit Polenta und saisonales Gemüse*

---

**Scaloppina di vitello al vino bianco con risotto ai funghi** 44  
*Kalbsschnitzel in Weisswein mit Steinpilzrisotto*

---

**Filetto di manzo (+ scaloppa di foie gras 9,00 CHF)** 54  
**con risotto al formaggio bio**  
*Rindsfilet ( + foie gras 9,00 CHF)*  
*mit Biokäse Risotto*

---

**Costolette di agnello** 46  
**in mantello di erbe con patate al forno e verdure**  
*Lammkotoletten mit Kräuter , Ofenkartoffeln und Gemüse*

---

**Polipetti alla Luciana**  
**con crostone di pane Vallemaggia** 40  
*Kleiner Oktopus mit Tomaten und Oliven, mit Vallemaggia Brot*

**Branzino selvatico scottato** 44  
**con cavolfiore in diverse consistenze**  
*Gebratener Wolfsbarsch*  
*mit Blumenkohl Variation*

---

# Formaggi

## Käse

---

**Formaggi assortiti con pane alla frutta secca** 24  
*Gemischte Käseplatte*

---

**Formaggio vallemaggia** 16  
*Käse aus dem Maggiatal*

# Dolci

## Süßes

---

**Tiramisu' classico** 14

---

**Semifreddo al Toblerone con salsa al cioccolato** 15  
*Toblerone halbgefrorenes mit Schokoladen sauce.*

---

**Tortino al Cioccolato con ragout di frutti rossi e gelato allo vaniglia (attesa 20 minuti)** 16  
*Warmes Schokoladensoufflé mit rote Beeren ragout und Vanille Eis.*

---

**Baba' Napoletano con crema pasticciera e variazione di fragola.** 16  
*Neapolitanisches Baba' mit Vanillecreme und Erdbeervariation*

---

# Gelati artigianali

## Glace vom haus

---

**Gelati: Vaniglia, Miele, Cioccolato, yogurt, Fior di latte** 1 pallina / Kugel 4  
*Vanille, Honig, Schokoladen, Joghurt, Fior di latte*

---

**Sorbetti: Lampone, Limone, Mango** Panna / Schlagsahne 1  
*Himbeeren, Zitrone, Mango*

**Tris di sorbetti** 12  
*Sorbet-trio*

**Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.**

*Die Zubereitung von einigen unserer Gerichte könnte den Gebrauch von natürlichen Zusatzstoffen vorsehen. Der Gesetzes- ordnung folgend wurde der Fisch welcher zum Verzehr im Rohzustand vorgesehen ist, einer präventiven Vordekontamination unterzogen. Im weiteren könnte dieser bei Negativ-Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Std. / -35°C für 15 Std.) und einer Gefrierbehandlung unterzogen worden sein.*

---

#### **Trattamento ormoni**

**Alcuni prodotti possono essere stati trattati con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali**

#### *Hormonbehandlung*

*Gewisse Produkte könnten mit Hormonen und Antibiotika und/ oder anderen die Leistungen der Tiere fördernden antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein.*

---

**Provenienza carne e pesce sono esposti all'interno del ristorante per allergeni ed intolleranze il personale di servizio è a vostra disposizione per ulteriori informazioni.**

***Die Fleisch und Fischherkunft wird im Restaurant ausgestellt Für weitere informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten steht Innen das Servicepersonal gerne zur Verfügung***