



# grotto valmaggese

Noi... ispirati a una cucina nuova e giovanile,  
ricca di stagionalità e qualità sempre nel rispetto del cibo.

Tra le nostre tradizioni e Valli  
non dimentichiamo òi Classiciò del **grottoí**

Tommaso & Giacomo

*Wir... sind inspiriert von einer neuen und jungen Küche.  
Reich an Saisonalität und Qualität, immer inter Berücksichtigung der Speisen.*

*Zwischen unseren Traditionen und Tälern vergessen wir nicht  
òdie Klassikerö des **grottoí** .*

*Tommaso & Giacomo*

Prezzi - Preise in CHF / IVA inclusa - MWST inbegriffen





# Antipasti Vorspeisen

Tartare di manzo classica con pane della Vallemaggia 80 gr <i>Klassisches Rindstartar mit Brot aus dem Maggiatal 80 g</i>	23
Mousse di caprino al pepe aromatizzatoö Vallemaggiaö con insalatina di stagione <i>Mousse aus Ziegenkäse mit Pfeffer aus dem Maggiatal mit kleinen Saisonsalat</i>	19
Uovo cotto a 60 C° con spuma di patate al tartufo, stracotto di coda di bue <i>Ei bei 60 C° mit trüffel-Kartoffel-Espuma, Ochsenchwanz-Eintopf gekocht</i>	26
Terrina di fegato grasso, cuore di fichi, chutney di mele e brioche <i>Foie gras-Terrine, Feigenherz, Apfel-chutney und brioche</i>	32

## Zuppa-Suppe

Crema di Zucca con Amaretti e öPepe Maggiaö <i>Kurbiscremesuppe mit Amaretti und öPepe Maggiaö</i>	16
---	----





# Primi

## Erster Gang

	1/2	1/1
Gnocchi fatti in casa al burro e salvia <i>Hausgemachte Gnocchi mit Butter und Salb</i>	20	24
Ravioli del plin con sugo di arrosto e parmigiano vacche rosse <i>Ravioli del Plin mit Bratensauce und Parmesankäse öVacche Rosseö</i>	23	26
Risotto carnaroli öriservaö con formaggio bio della Vallemaggia <i>Risotto Carnaroli Riserva mit Biokäse aus dem Maggiatal</i>	22	25
Cavatelli fatti in casa con Ragù di Cinghiale <i>Hausgemachte Cavatelli mit Wildschweinragù</i>	26	29





# Classici del grotto

## Die Klassiker aus dem Grotto

Brasato di manzo con polenta <i>Rinderschmorbraten mit Tessiner Polenta</i>	35
Scaloppina di vitello al vino bianco con risotto ai funghi <i>Kalbsschnitzel an Weisswein mit Steinpilz-risotto</i>	38
Tartare di manzo 180 gr <i>Rindstartar 180 g</i>	38





## Carne - Fleisch

Filetto di manzo <i>Rinds filet</i>	200gr 45	300 gr 55
Filetto di manzo /200 gr con scaloppa di Foie gras con risotto parmigiano <i>Rindsfilet / 200 g mit Foie Grass, Parmesanrisotto</i>		52
Variazione di Vitello con sedano rapa e verza stufata <i>Kalbs Variation mit Knollensellerie und gedünsteter Kohl</i>		43

Le pietanze vengono servite con verdure e patate al forno  
*Die Gerichte werden mit Gemüse und Ofenkartoffeln serviert*

## Pesce – Fisch

Branzino alla Mediterranea con schiacciata di patate all'olio d'oliva <i>Seebarsch in mediterranem Sud mit Kartoffel in Olivenöl</i>		42
---	--	----





## Formaggi - Käse

Formaggio della Vallemaggia <i>Käse aus dem Maggiatal</i>	14
Formaggi assortiti <i>Gemischte Käseplatte</i>	18

## Dolci - Süßes

Tortino caldo al cioccolato con Arance marinate e gelato al miele <i>Warmes Schokoladensoufflé mit marinierte Orangen und Honig-glace (attesa 20 minuti) (20 minuten warten)</i>	16
Tiramisuø classico <i>Klassisches Tiramisu</i>	14
Crema cotta alla Fava Tonka, sorbetto uva Americana <i>Crema Cotta mit Tonkabohne, Uva Americana-sorbet</i>	14
Mousse al cioccolato bianco con Vermicelli di castagne e meringa e Uva Americana <i>Weisse Schokoladenmousse mit Kastanien-vermicelli, Meringue und Amerikanische Traube</i>	16
Tris di sorbetti (1a) <i>Sorbet-Trio</i>	12

## Gelati artigianali - Glace vom Haus

Gelati: Vaniglia, Miele, Vanille, Honig, Cioccolato	1 pallina / Kugel 4
Sorbetti: Lampone, Limone, Mango, Uva Americana Himbeeren, Zitrone, Mango	
	Panna /Schlagsahne 1



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.

Trattamento  
ormoni

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

Le provenienze delle carni sono esposte all'interno del locale

Per allergeni ed intolleranze

Il Personale di servizio è a vostra disposizione per ulteriore informazione.

Buon Appetito

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

*Hormonbehandlung*

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

Die Herkunft des Fleisches wird auf dem Gelände angezeigt

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten

Das Servicepersonal steht Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung

Guten Appetit an alle

---