

grotto valmaggese

da Tommaso e Giacomo

La sfida dei giovani italiani in Vallemaggia, insieme hanno creato una cucina giovane, ricca di qualità nel rispetto del cibo, tradizioni e stagionalità.

In un grotto raffinato Tommaso e Giacomo creano piatti semplici, gustosi per intenditori della buona cucina e custodiscono i classici del grotto...

Vi augurano una buona scelta e un buon appetito...

Tommaso e Giacomo 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".

Die Herausforderung der jungen Italiener in Vallemaggia, zusammen haben sie eine junge Küche geschaffen, die reich an Qualität ist und gleichzeitig Essen, Traditionen und Saisonalität respektiert.

In einer raffinierten Grotte kreieren Tommaso und Giacomo einfache, schmackhafte Gerichte für Kenner guten Essens und bewahren die Klassiker der Grotte...

Tommaso und Giacomo 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 pane Vallemaggia
e panna cotta di burrata e limone 80 gr. / 180 gr.** 26 - 38
*Rindstartar mit Brot aus dem Maggiatal
und zitrone burrata-pannacotta*

**Mousse di caprino al pepe aromatizzato "Vallemaggia"
con prosciutto alpe Piora** 24
*Mousse aus Ziegekäse mit Pfeffer aus dem Maggiatal
mit Alpe Piora schinken*

Mozzarella di Bufala con variazione di pomodoro 24
Büffelmozzarella mit tomatenvariation

Vitello Tonnato del "Grotto Valmaggese" 28
Kalbs mit thunfisch und sauce aus dem "Grotto Valmaggese"

Primi piatti

Erster Gang

	1/2	1/1
Gnocchi di patate al burro e salvia <i>Gnocchi mit Butter und Salbei</i>	20	24
Ravioli del plin con sugo di arrosto e parmigiano vacche rosse <i>Ravioli del Plin mit Bratensauce und Parmesankäse "Vacche Rosse"</i>	23	26
Risotto carnaroli "riserva" con formaggio bio della Vallemaggia <i>Risotto Carnaroli Riserva mit Biokäse aus dem Maggiatal</i>	22	25
Linguine all' astice <i>Linguine mit Hummer</i>		29

Tutte le nostre paste sono fatte in casa
Alle unsere Pasta sind hausgermact

Carne & Pesce

Fleisch und Fisch

Brasato di manzo con polenta 38
Rinderschmorbraten mit Polenta

Scaloppina di vitello al vino bianco con risotto ai funghi 38
Kalbsschnitzel in Weisswein mit Steinpilzrisotto

Filetto di manzo con scaloppa di foie gras e risotto al formaggio della valle 56
Rinderfilet mit foie gras und risotto mit käse aus dem tal

Filetto di manzo 200gr 48 300 gr 58
Rinderfilet

Galletto ruspante con patate al forno e verdure 38
Hähnchen mit ofenkartoffeln und gemüse

Steak di vitello in crosta di erbe aromatiche con favette e speck 44
Kalbssteak in einer aromatischer kräuter kruste mit Saubohnen und Speck

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

Rombo chiodato con pomodorini olive e capperi 46
Steinbutt mit kirschtomaten, oliven und kapern

Trota salmonata "Brügli" con crema di piselli e croccante al timo 42
Lachsforelle mit erbsen-sauce und thymian crumble

Formaggi

Käse

Formaggi assortiti con pane alla frutta secca 18
Gemischte Käseplatte

Formaggio vallemaggia 14
Käse aus dem Maggiatal

Dolci

Süßes

Creme brûlée al mango con gelato yogurt 14
Creme brûlée mit yogurt glace

Tortino al Cioccolato con frutti di bosco e gelato alla vaniglia (attesa 20 minuti) 16
Warmes schokoladensoufflé mit waldfrüchten und vanille glace (20 minuten warten)

Tiramisù 14
Klassisches Tiramisù

Cheese cake con albicocche marinate sorbetto al limone 16
Cheese cake mit marinierte aprikosen Zitrone sorbet

Gelati artigianali

Glace vom haus

Gelati: Vaniglia, Miele, Cioccolato 1 pallina / Kugel 4
Vanille, Honig, Schokoladen

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 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.

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 antimikrobiischen Substanzen behandelt worden sein.

Provenienza carne: CH-FRA-AUS / Pesce: IT-FRA-GB

Per allergeni ed intolleranze il Personale di servizio è a vostra disposizione per ulteriori informazioni.

Herkunft Fleisch: CH-FRA-AUS / Fisch: IT-FRA-GB

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten Das Servicepersonal steht Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung.