



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"

Prezzi - Preise in CHF / IVA inclusa - MWST inbegriffen





Antipasti Vorspeisen

Tartare di manzo con pane della Vallemaggia e burro 80 gr <i>Rindstartar mit Brot aus dem Maggiatal und butter 80 g</i>	24
Mousse di caprino al pepe aromatizzato” Vallemaggia” con insalatina di stagione <i>Mousse aus Ziegenkäse mit Pfeffer aus dem Maggiatal mit kleinen Saisonsalat</i>	19
Terrina di fegato grasso con mango in agrodolce e brioche <i>Foie gras terrine mit süss-saurem mango und brioche</i>	32
Uovo cotto a 60° C con coda di manzo alla Vaccinara spuma di patate <i>Ei bei 60 °C rinderschwanz- Vaccinara kartofell- espuma</i>	22

Zuppa-Suppe

Crema ai funghi porcini con schiuma di latte e”Pepe Maggia” <i>Steinpilzcreme mit Milchschaum und pfeffer aus dem Maggiatal</i>	18
--	----





Primi

Erster Gang

	1/2	1/1
Gnocchi al burro e salvia <i>Gnocchi mit Butter und Salbei</i>	20	24
Ravioli del plin con sugo di arrosto e scaglie di parmigiano <i>Ravioli del Plin mit Bratensauce und Parmesankäse</i>	23	26
Risotto carnaroli “riserva” con formaggio bio della Vallemaggia <i>Risotto Carnaroli Riserva mit Biokäse aus dem Maggiatal</i>	22	25
Casarecce fatte in casa con ragu’ di vitello <i>Hausgemachte casarecce mit Kalbs-ragu’</i>	25	29
Risotto carnaroli “riserva” con Castelmagno d’alpeggio e pere <i>Risotto Carnaroli Riserva mit Castelmagno und birnen</i>	22	25

Tutte le nostre paste sono fatte in casa

Alle unsere Pasta sind hausgemacht





Classici del grotto

Die Klassiker aus dem Grotto

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

Carne – Fleisch

Filetto di manzo	200gr	45	300 gr	55
<i>Rinds filet</i>				
Tagliata di filetto di manzo con rucola e pomodorini e scaglie di grana				44
<i>Geschnitten Rindsfilet mit rucola, tomaten und parmesan</i>				
Filetto di Cervo gratinato alle erbette				44
<i>Hirschfilet mit Kräuterkruste</i>				

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





Pesce – Fisch

Branzino selvatico con guazzetto alla mediterranea e schiacciata di patate <i>Wolfsbarsch mit mediterranische Eintopf mit kartoffeln</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 frutti di bosco e gelato al vaniglia <i>Warmes Schokoladensoufflé mit waldfrüchten und vanilleglace (attesa 20 minuti) (20 minuten warten)</i>	16
Tiramisu' classico <i>Klassisches Tiramisu</i>	14
Semifreddo alla nocciola <i>Halbgefrorenes mit Haselnüssen</i>	14
Brownie al cioccolato con vermicelli di castagne e sorbetto a l'uva americana <i>Schokoladen brownie mit Kastanien vermicelli und Amerikanische traube sorbet</i>	14
Tris di sorbetti <i>Sorbet- trio</i>	12

Gelati artigianali - Glace vom Haus

Gelati & Sorbetti	1 pallina / Kugel	4
	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.

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 Negativ-Temperaturen 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 antimikrobiischen Substanzen behandelt worden sein.

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.

Die Herkunft des Fleisches wird auf dem Gelände angezeigt

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten

Das Servicepersonal steht Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung

Buon Appetito a tutti

Guten Appetit an alle
