



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
Crudo Ticinese con Fichi al balsamico e noci <i>Tessiner Rohschinken mit Balsamico-Feigen und Walnüssen</i>	26
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 frasso, cuore di fichi, chutney di mele e brioche <i>Foie gras-Terrine, Feigenherz, Apfel-chutney und brioche</i>	32
Carpaccio di Capriolo con Funghi Porcini tifolati e tartufo, crema al gorgonzola <i>Reh-Carpaccio mit gebratene Steinpilzen und Trüffel, Gorgonzola-Creme</i>	27

Zuppa-Suppe

Crema ai Funghi Porcini con Lunganighetta croccante <i>Steinpilzcreme mit Knuspriger Lunganighetta</i>	18
---	----





Primi

Erster Gang

	1/2	1/1
Gnocchi fatti in casa al burro e salvia <i>Hausgemachte Gnocchi mit Butter und Salbei</i>	20	24
Tagliatelle ai gamberi e pomodorini <i>Tagliatelle mit Crevetten und Cherrytomaten</i>	24	28
Ravioli del plin con sugo di arrosto e parmigiano vacche rosse <i>Ravioli del Plin mit Bratensauce und Parmesankäse õVacche Rosseö</i>	23	26
Risotto carnaroli õriservaö 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>	23	26





Classici del grotto

Die Klassiker aus dem Grotto

Brasato di manzo con polenta	35
<i>Rinderschmorbraten mit Tessiner Polenta</i>	
Filetto di manzo /200 gr con scaloppa di Foie gras e Tartufo Nero con risotto parmigiano	59
<i>Rindsfilet / 200 g mit Foie Gras und schwarzes Trüffel, Parmesanrisotto</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>	
Guancia di Vitello con Polenta Viola	39
<i>Kalbsbacke mit lila Polenta</i>	





Carne - Fleisch

Filetto di manzo	200gr 45	300 gr 55
<i>Rinds filet</i>		
Sella di Capriolo (per 2 persone) con contorni autunnali		56 pp
<i>Rehrücken mit herbstlichen Beilagen</i>		
Tagliata di filetto di manzo con rucola e pomodorini		44
<i>Geschnitten Rindsfilet mit Rucola und Cherrytomaten</i>		
Costolette di Agnello con croccante di pane alle erbe		43
<i>Lammkotoletts mit Knuspriges Kräuterbrot</i>		
Medaglioni di Cervo con contorni autunnali		42
<i>Hirsch Medaillons mit herbstlichen Beilagen</i>		

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	42
<i>Seebarsch in mediterranem Sud mit Kartoffel in Olivenöl</i>	





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 (1a 3a 7a 6b) <i>Klassisches Tiramisu</i>	14
Crema cotta alla Fava Tonka, sorbetto uva Americana <i>Crema Cotta mit Tonkabohne, Uva Americana-sorbet</i>	14
Semifreddo Uva Americana, cake alle nocciole e castagne caramellate <i>Uva Americana-parfait, Kuchen mit Haselnüssen und Karamellisierten Kastanien</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, <i>Vanille, Honig, Cioccolato</i>	1 pallina / Kugel 4
Sorbetti: Lampone, Limone, Mango, Uva Americana <i>Himbeeren, Zitrone, Mango</i>	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
