

# 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 80gr.** 24  
*Rindstartar mit Brot aus dem Maggiatal  
und zitrone burrata-pannacotta*

---

**Mousse di caprino al pepe aromatizzato "Vallemaggia"  
con prosciutto alpe Piora** 22  
*Mousse aus Ziegekäse mit Pfeffer aus dem Maggiatal  
mit Alpe Piora schinken*

---

**Uovo a 60 °C con crema di asparagi e speck croccante** 24  
*Ei bei 60 °C mit Spargel sauce und knuspriger speck*

---

**Capesante scottate con midollo di vitello  
Barba dei frati e patate dolci** 26  
*Gebratene jakobsmuscheln mit kalbsmark  
Brüder Bart und Süsskartoffeln*

# Primi piatti

## *Erster Gang*

---

	<b>1/2</b>	<b>1/1</b>
<b>Gnocchi di patate al burro e salvia</b> <i>Gnocchi mit Butter und Salbei</i>	20	24
<b>Ravioli del plin con sugo di arrosto e parmigiano vacche rosse</b> <i>Ravioli del Plin mit Bratensauce und Parmesankäse "Vacche Rosse"</i>	23	26
<b>Risotto carnaroli "riserva" con formaggio bio della Vallemaggia</b> <i>Risotto Carnaroli Riserva mit Biokäse aus dem Maggiatal</i>	22	25
<b>Pasta mista con fagioli e gambero rosso</b> <i>Gemischte pasta mit bohnen und rote garnelen</i>		28

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

# Carne & Pesce

## *Fleisch und Fisch*

---

**Brasato di manzo con polenta** 35  
*Rinderschmorbraten mit Polenta*

---

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

---

**Tartare di manzo con pane vallemaggia e panna cotta di burrata e limone 180gr.** 38  
*Rindstartar mit Brot aus dem Maggiatal und zitrone burrata-pannacotta*

---

**Filetto di manzo** 200gr 48 300 gr 58  
*Rinds filet*

---

**Petto di faraona ripieno di fegato grasso con gateau di patate** 38  
*Gefüllte Perlhuhnbrust mit foie gras kartoffeln-torte*

---

**Steak di vitello in crosta di erbe aromatiche con favette e speck** 42  
*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*

**Branzino selvatico con pomodorini olive e capperi** 42  
*Wolfsbarsch mit kirschtomaten, oliven und kapern*

---

**Lucioperca al burro e salvia con asparagi e salsa Olandese** 42  
*Zander mit butter und salbei, spargel und Hollandaise-Sauce*

# Formaggi

## *Käse*

---

**Formaggi assortiti con pane alla frutta secca** 18  
*Gemischte Käseplatte*

---

**Formaggio vallemaggia** 14  
*Käse aus dem Maggiatal*

# Dolci

## *Süsses*

---

**Sbriciolona con fragole e gelato yogurt** 16  
*Sbriciolona mit erdbeeren und 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*

---

**Panna cotta al frutto della passione  
con spuma di cocco ananas marinata, sorbetto al mango** 14  
*Passionsfrucht panna cotta mit cocco espuma  
und marinierte ananas, mango 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.*

# Proposte per 2

## *Vorschläge für zwei*

---

**Casarecce con ragù di luganighetta  
e formagella di capra della Verzasca** 38  
*Casarecce mit luganighetta-ragù und Ziegenkäse aus Verzasca*

---

**Carrè di vitello** 78  
*KalbsKarrè*

---

**Costolette di agnello** 76  
*LammKoteletts*

---

**Filetto di manzo** 82  
*Rind filet*

**Le pietanze vengono servite con patate al forno e verdure  
o risotto con formaggio Bio**  
*Die gerichte werden mit Ofenkartoffeln und Gemüse oder biokäse-risotto*

## **Su ordinazione**

### *Auf Bestellung*

---

**Ostriche / Austern**

**Caviale / Kaviar**

**Crudo di pesce / Roher fisch**

**Zuppa di pesce / Fisch suppe**

**Prezzo a seconda del mercato / Preis je nach markt**