

# 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 di cervo e zucca** 24  
*Mousse aus Ziegekäse mit Pfeffer aus dem Maggiatal  
mit hirschschenken und kürbis*

---

**Uovo cotto a 60°C con coda di manzo spuma di patate e tartufo** 26  
*Ei bei 60°C mit rinderschwanz Kartoffel-espuma und trüffel*

---

**Terrina di foie gras con cipolla rossa caramellata e brioche** 32  
*Foie gras terrine mit karamellierte rote zwiebel und brioche*

# Zuppa

## Suppe

---

**Crema di zucca e salsiccia** 17  
*Kürbis suppe und würostchen*

# 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>Pappardelle al ragu' di cinghiale</b> <i>Pappardelle mit wildschweinragout</i>	26	29

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

# Carne & Pesce

## *Fleisch und Fisch*

---

<b>Brasato di manzo con polenta</b>				38
<i>Rinderschmorbraten mit Polenta</i>				
<b>Scaloppina di vitello al vino bianco con risotto ai funghi</b>				38
<i>Kalbsschnitzel in Weisswein mit Steinpilzrisotto</i>				
<b>Guancette di maialino con risotto al formaggio della Valle</b>				38
<i>Schweinebacken mit käserisotto aus dem tal</i>				
<b>Filetto di manzo ( + foie gras 6,00 chf )</b>	200gr	48	300 gr	58
<i>Rinderfilet mit gemüse und ofenkartoffeln oder risotto</i>				
<b>Tagliata di filetto di manzo con indivia belga brasata e patate sabbiate con fonduta al formaggio</b>				44
<i>Geschitten rindfilet mit geschmortes belgische Endivie und kartoffeln mit käse-sauce</i>				
<b>Branzino selvatico con pomodorini olive e capperi</b>				46
<i>Wolfsbarsch mit kirschtomaten, oliven und kapern</i>				

# Dolci

## Süsses

---

**Creme brûlée alla vaniglia con pera marinata agli agrumi  
sorbetto limone** 14  
*Creme brûlée mit vanille und marinierte-birne mit zitrunfrüchte  
Zitrone sorbet*

---

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

---

**Tiramisù** 14  
*Klassisches Tiramisù*

---

## 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.*