

# 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*

---

**Tartar di manzo con pane Vallemaggia  
e burrata al limone 80gr.** 28  
*Rindstartar mit brot aus Maggiatal  
und Burrata mit Zitrone*

---

**Mousse di caprino al pepe aromatizzato in "Vallemaggia"  
con prosciutto crudo di Parma insalatina e semi tostati** 24  
*Mousse aus Ziegenkäse mit Pfeffer aus Maggiatal  
mit Parma Rohschinken Salat und Geröstete Samen*

---

**Terrina di Foie gras chutney di Kumquat  
pan brioches e nocciole piemontesi** 32  
*Foie gras terrine mit Kumquat Chutney  
Brioche und Piemontesische Haselnüsse*

# Zuppe

## *Suppen*

---

**Crema patate e porri** 18  
**( con gamberi + 6,00 CHF )**  
*Kartoffelcreme mit Lauch  
( mit Garnele + 6,00 CHF)*

# 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>	22	24
<b>Ravioli del plin</b> <b>con sugo d'arrosto e spuma ad parmigiano</b> <i>Ravioli del Plin mit Braten sauce und Parmesanschaum</i>	24	28
<b>Risotto carnaroli "Riserva".</b> <b>con prezzemolo e fonduta di formaggio Vallemaggia</b> <i>Petersilie Risotto mit Maggiatal Käse</i>	23	26
<b>Linguine all'astice con guanciaiale croccante</b> <i>Hummer Linguine mit Knusprigem Speck</i>		34

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

# Carne & Pesce

## *Fleisch und Fisch*

---

<b>Brasato di manzo con polenta e verdure di stagione</b> <i>Rinderschmorbraten mit Polenta und saisonales Gemüse</i>	39
<b>Scaloppina di vitello al vino bianco con risotto ai funghi</b> <i>Kalbsschnitzel in Weisswein mit Steinpilzrisotto</i>	44
<b>Filetto di manzo (+ scaloppa di foie gras 9,00 CHF) con risotto al formaggio bio e jus alle erbe</b> <i>Rindsfilet ( + foie gras 9,00 CHF) mit Biokäse Risotto und Kräuterjus</i>	54
<b>Bocconcini di agnello stufati cipolline e pureé di patate.</b> <i>Geschmortes Lamm mit kleine Zwiebeln und Kartoffelpureé</i>	42
<b>Salmerino al burro nocciola e salvia con schiacciata di patate e barba dei frati</b> <i>Saibling mit Haselnussbutter und Salbei Kartoffeln und Mönchenbart Salat</i>	39
<b>Filetto di orata e capesanta coulis di pomodoro alla mediterranea schiacciata di patate</b> <i>Goldbrassenfilet und Jakobsmuschel Mediterranische Tomaten Coulis und Kartoffeln</i>	42

---

# Formaggi

## Käse

---

**Formaggi assortiti con pane alla frutta secca** 22  
*Gemischte Käseplatte*

---

**Formaggio vallemaggia** 16  
*Käse aus dem Maggiatal*

# Dolci

## Süßes

---

**Tiramisu' classico fatto in casa** 14  
*Hausgemachtes klassisches Tiramisu'*

---

**Tortino al Cioccolato con ragout di rabarbaro e gelato al fior di latte (attesa 20 minuti)** 16  
*Warmes schokoladensoufflé mit Rhabarberragout und fior di latte Eis.*

---

**Sbriciolona con fragole e gelato yogurt** 14  
*Sbriciolona mit Erdbeeren und Yogurt Eis*

---

**Semifreddo ai cantucci con arancia marinata e salsa al caramello** 14  
*Cantucci-halbgefroren mit marinierte Orangen und Karamellsauce*

---

## Gelati artigianali

*Glace vom haus*

---

**Gelati: Vaniglia, Miele, Cioccolato, yogurt, Fior di latte** 1 pallina / Kugel 4  
*Vanille, Honig, Schokoladen, yogurt, Fior di latte*

---

**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 Gesetzes- ordnung 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.*

---

#### **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 antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein.*

---

**Provenienza carne e pesce sono esposti all'interno del ristorante per allergeni ed intolleranze il personale di servizio è a vostra disposizione per ulteriori informazioni.**

***Die Fleisch und Fischherkunft wird im Restaurant ausgestellt Für weitere informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten steht Innen das Servicepersonal gerne zur Verfügung***