

# 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 panna cotta di burrata e limone 80gr.** 28  
*Rindstartar mit brot aus Maggiatal  
und zitrone burrata-pannacotta*

---

**Mousse di caprino al pepe aromatizzato in "Vallemaggia"  
asparagi e cavolfiori fritti** 24  
*Mousse aus Ziegenkäse mit Pfeffer aus Maggiatal  
mit Spargeln und frittiertes Blumenkohl*

---

**Patè di fegato di vitello con crostone di pane Vallemaggia.  
e insalata di puntarelle al balsamico** 26  
*Kalbsleberpastete mit Krustiges Brot aus dem Maggiatal  
und Chicorée Salat mit Balsamico*

# Zuppe

## *Suppen*

---

**Crema patate e porri con latte di cocco  
( con gamberi + 6,00 CHF )** 18  
*Kartoffelcreme und Lauch mit kokosmilch  
( 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 Parmesan espuma</i>	24	28
<b>Risotto carnaroli "Riserva".</b> <b>con formaggio bio della Vallemaggia e crescione</b> <i>Risotto mit biokäse aus dem Maggiatal mit Brunnenkresse</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 variazione di topinabur e jus alla senape in grani</b> <i>Rindsfilet ( + foie gras 9,00 CHF) mit variation von topinabur und körner-senf-jus</i>	54
<b>Bocconcini di agnello stufati cipolline e pureé di patate.</b> <i>Geschmortes Lamm mit kleine Zwiebeln und Kartoffelpüreé</i>	42
<b>Polipo scottato con crema di ceci e patate croccanti</b> <i>Angebratener Tintenfisch mit Kichererbsencreme und knusprige Kartoffeln</i>	40
<b>Orata con asparagi pomodoro secco e basilico spuma di patate al limone</b> <i>Goldbrasse mit Spargel getrocknete Tomate, Basilikum kartoffeln espuma mit Zitrone</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 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** 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 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 Allergenen und Unverträglichkeiten Das Servicepersonal steht Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung.***