

# 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

---

**Battuta di capriolo con midollo gratinato  
e gelatina di pere** 32

*Rehkartare mit gratinierten Mark  
und Birnen geleè*

---

**Büscion di capra ticinese con prosciutto di cinghiale  
formentino zucca e funghi porcini** 28

*Tessiner Ziegenkäse mit Wildschwein-Schinken  
mit Nüsslisalat Kürbis und steinpilze*

---

**Terrina di foie gras  
con chutney di fichi e brioche** 32

*Terrine von Gänseleber mit Feigen chatney und Brioche*

# Zuppe

## Suppen

---

**Crema di zucca  
con funghi porcini e schiuma di latte** 19

*Kürbis-suppe mit Steinpilze und  
Milchschaum*

# Primi piatti

## *Erster Gang*

---

	1/2	1/1
<b>Gnocchi di patate con fonduta di formaggio Vallemaggia e funghi porcini</b> <i>Gnocchi mit Maggiatal-Käse Sauce un Steinpilze</i>	23	26
<b>Ravioli del plin con sugo d'arrosto e spuma ad parmigiano</b> <i>Ravioli del Plin mit Bratensauce und Parmesanschaum</i>	24	28
<b>Risotto carnaroli "Riserva". con zucca e formaggio bio della Valle.</b> <i>Risotto mit Kürbis und Bio-Käse aus dem Tal</i>	23	26
<b>Linguine all'astice con guanciale croccante</b> <i>Hummer-Linguine mit knusprigem Speck</i>		38
<b>Pappardelle al ragu' di cinghiale</b> <i>Pappardelle mit Wildschweinragu'.</i>	26	29

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

# Carne & Pesce

## *Fleisch und Fisch*

---

**Brasato di manzo con polenta e verdure di stagione** 39  
*Rinderschmorbraten mit Polenta und saisonales Gemüse*

---

**Filetto di cervo con zucca castagne e marmellata di uva americana** 44  
*Hirschfilet mit Kürbis Kastanien und amerikanische Traube-marmelade*

---

**Filetto di manzo (+ scaloppa di foie gras 9,00 CHF) con risotto al formaggio bio** 54  
*Rindsfilet ( + foie gras 9,00 CHF) mit Biokäse Risotto*

---

**Salmi di capriolo con polenta e contorni autunnali** 45  
*Rehpfeffer mit Polenta und herbstlichen Beilagen*

---

**Salmerino al burro e salvia con schiacciata di patate e cavolo nero** 42  
*Saibling mit Butter und Salbei  
Kartoffeln mit Olivenoel und Schwarzkohl*

---

# Formaggi

## Käse

---

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

---

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

# Dolci

## Süßes

---

**Tiramisu'** 14

---

**Panna cotta alla nocciola con croccante alla vaniglia e gelatina di ribes** 14  
*Haselnuss Panna cotta mit Vanillecrumble und Ribes gelée*

---

**Tortino al Cioccolato con ragout di frutti rossi e gelato alla vaniglia (attesa 20 minuti)** 16  
*Warmes Schokoladensoufflé mit rote Beeren ragout und Vanille Eis.*

---

**Vermicelli di castagne con meringa e gelato vaniglia** 14  
*Kastanien Vermicelli mit Meringe und Vanille Eis*

---

**Semifreddo all'uva americana con castagne caramellate cake al cioccolato e nocciole del piemonte** 16  
*Amerikanische Trauben Halbgefrorenes mit karamellisierte Kastanien Und Schokoladen Cake mit piemont Haselnüsse*

---

## Gelati artigianali

*Glace vom haus*

---

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