

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 80gr / 180gr
con burro e pane "Vallemaggia" tostato
e panna cotta di mozzarella di bufala 28 -38
Rindertartare 80 gr oder 180 gr
mit butter und Vallemaggia-brot,
büffelmozzarella- panna cotta

Büscion di capra ticinese con Culatta Emiliana
con melanzane sott'olio e pepe aromatizzato in vallemaggia 26
Tessiner ziegekäse mit roher schinken
und aubergine in öl mit maggiapfeffer

Tataki di tonno 29
con verdure asiatiche, avocado e quinoa soffiata
thunfisch tataki mit asiatisches gemüse, avocado und gepuffte quinoa

Zuppa

Suppe

Zuppa fredda di finocchio e patate con capesante scottate 21
Kalte fenchel-kartoffel suppe mit angebratene jakobsmuscheln

Primi piatti

Erster Gang

	1/2	1/1
Gnocchi di patate al burro e salvia <i>Gnocchi mit Butter und Salbei</i>	22	25
Ravioli del plin con fonduta al parmigiano <i>Ravioli del Plin mit parmesansauce</i>	24	27
Risotto con formaggio bio della Vallemaggia con salsa al pepe <i>Risotto mit biokäse aus dem Maggiatal und pfeffersauce</i>	23	26
Linguine all'astice con croccante alla nduja e salsa di rucola <i>Linguine mit hummer, knusprig von nduja und rucolasauce</i>		31
Maccheroni al pesto di basilico con calamaretti e pomodorini confit <i>Maccheroni mit basilicum-pesto, kleine tintenfisch und confit-tomaten</i>		26

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

Carne & Pesce

Fleisch und Fisch

Brasato di manzo con polenta 39
Rinderschmorbraten mit Polenta

Scaloppina di vitello al vino bianco con risotto ai funghi 40
Kalbsschnitzel in Weisswein mit Steinpilzrisotto

Galletto ruspante con patate al forno e verdure 39
Hähnchen mit ofenkartoffeln und gemüse

Filetto di manzo 200gr (+ foie gras 9 chf) 49
con risotto al prezzemolo
Rinderfilet 200gr (+ foie gras 9 chf) mit petersilie risotto

Branzino con coulis di pomodoro e schiacciata di patate e spuma di limone 48
Wolfsbarsch mit tomaten-coulis und kartoffeln ,zitrone-espuma

Dolci

Süsses

**Panna cotta alla pesca sanguigna
frutta fresca e gelato yogurt** 14
*Blut Pfirsich panna cotta
mit frucht frisches und yogurt eis*

**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

**Bignè ripieni di crema all'abricotine
E salsa al cioccolato** 14
*Gefüllte bigné mit abricotine creme
und schokoladen sauce*

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-USA/ Pesce: IT-FRA-GB-ZA

Per allergeni ed intolleranze il Personale di servizio è a vostra disposizione per ulteriori informazioni.

Herkunft Fleisch: CH-FRA-AUS-USA/ Fisch: IT-FRA-GB

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten Das Servicepersonal steht Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung.