

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

**Uovo cotto a 60°C con coda manzo
spuma di patate e tartufo.** 29
*Ei bei 60°C mit rinderschwanz
Kartoffeln espuma und trüffel*

**Büscion di capra ticinese con insalata di formentino
zucca, porcini e frutta secca** 26
*Tessiner ziegekäse mit nüsslisalat
Kürbis, steinpilze und trockenobst*

Terrina di foie gras 32
con chutney di arancia e mela, brioche
Terrine von gänseleber mit orange-afel chutney und brioche

Zuppa

Suppe

Crema di zucca con funghi porcini e schiuma di latte. 19
Kürbis-suppe mit steinpilze und milch espuma

Prezzi - Preise in CHF / IVA inclusa - MWST inbegriffen

Primi piatti

Erster Gang

	1/2	1/1
Gnocchi di castagne con fonduta di formaggio Vallemaggia e funghi porcini <i>Kastanien gnocchi mit Maggiatal käse und steinpilz</i>	23	26
Ravioli del plin ai tre arrosti e il suo sugo <i>Ravioli del Plin mit drei braten und seine sauce</i>	24	27
Risotto con zucca e formaggio bio della Vallemaggia <i>Kürbis risotto mit biokäse aus dem Maggiatal</i>	23	26
Pappardelle al ragu' di cinghiale <i>Pappardelle mit wildschweinragu'</i>		29

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

Carne & Pesce

Fleisch und Fisch

Brasato di manzo con polenta e verdure 39
Rinderschmorbraten mit polenta und gemüse

Filetto di manzo 200gr (+ foie gras 7 CHF) 52
con crema di topinambur e patate al rosmarino
Rinderfilet 200gr (mit foie gras + 7CHF)
mit topinambur creme und rosmarinkartoffeln

Petto di faraona ripiena al tartufo
con salsa ai funghi porcini e purée di patate 40
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Trüffel
steinpilze sauce und kartoffeln püree

Branzino selvatico scottato 48
con melanzane basilico e purée di patate
Angebratener wolfsbarsch
mit aubergine, basilikum und kartoffeln püree

Su ordinazione

Auf Bestellung

Ostriche / Austern **Caviale / Kaviar**

Crudo di pesce / Roher fisch

Prezzo a seconda del mercato / Preis je nach markt

Formaggi

Käse

Formaggi assortiti con pane alla frutta secca 18
Gemischte Käseplatte

Formaggio vallemaggia 16
Käse aus dem Maggiatal

Dolci

Süßes

Tiramisu' classico fatto in casa 14
Hausgemachtes klassisches Tiramisu'

**Tortino al Cioccolato con variazione di arancia
(attesa 20 minuti)** 16
*Warmes schokoladensoufflé
mit orange variation (20 minuten warten)*

**Cake di castagne con frutti di bosco tiepidi
gelato vaniglia** 14
Kastanien-kuchen mit warme beeren und vanille eis

**Semifreddo all'ananas con spuma di cocco
e ananas marinata al rum** 14
*Ananas-halbgefroren mit kokos espuma
und Rum marinierte ananas*

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.