

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*

**Vitello Tonnato
con verdure in agrodolce e tonno fresco** 29

Tonnato Kalbfleisch mit süss-saurem Gemüse und frischer Thunfisch

Zuppe

Suppen

**Crema di zucca
i suoi semi croccanti e schiuma di latte** 18

*Kürbis-suppe mit sein knusprigen Samen
und Milchschaum*

Primi piatti

Erster Gang

	1/2	1/1
Gnocchi di patate al burro e salvia <i>Gnocchi mit Butter und Salbei</i>	22	24
Ravioli del plin con sugo d'arrosto e spuma ad parmigiano <i>Ravioli del Plin mit Braten sauce und Parmesanschaum</i>	24	28
Risotto carnaroli "Riserva". con formaggio bio della Valle. <i>Risotto mit Bio-Käse aus dem Tal</i>	23	26
Linguine all'astice con guanciaiale croccante <i>Hummer Linguine mit Knusprigem Speck</i>		38

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

Carne & Pesce

Fleisch und Fisch

Brasato di manzo con polenta e verdure di stagione <i>Rinderschmorbraten mit Polenta und saisonales Gemüse</i>	39
Scaloppina di vitello al vino bianco con risotto ai funghi. <i>Kalbsschnitzel in Weisswein mit Steinpilzrisotto</i>	44
Filetto di manzo (+ scaloppa di foie gras 9,00 CHF) con risotto al formaggio bio <i>Rindsfilet (+ foie gras 9,00 CHF) mit Biokäse Risotto</i>	54
Filetto di orata e capesanta coulis di pomodoro alla mediterranea schiacciata di patate <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'

Variazione di cioccolato 14
Schokoladenvariation.

Tortino al Cioccolato con ragout di albicocche e gelato allo yogurt (attesa 20 minuti) 16
Warmes schokoladensoufflé mit Aprikosenragout und yogurt Eis.

Creme brûlée alla fava tonka con gel di mango e gelato al fior di latte 14
Creme brûlée mit Tonkabohne und Mangogelée mit fior di latte 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