

# 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 filetto di manzo  
con midollo gratinato e alici sott' olio.** 32  
*Rind filet tartare  
mit gratiniertes mark und olivenöl  
sardellen*

---

**Büscion di capra ticinese con prosciutto di cervo  
zucca e porcini** 28  
*Tessiner ziegekäse mit wildschinken  
kürbis und steinpilze*

---

**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*

# Primi piatti

## *Erster Gang*

---

	<b>1/2</b>	<b>1/1</b>
<b>Gnocchi di castagne con fonduta di formaggio Vallemaggia e funghi porcini</b> <i>Kastanien gnocchi mit Maggiatal käse und steinpilz</i>	23	26
<b>Ravioli del plin ai tre arrosti e il suo sugo</b> <i>Ravioli del Plin mit drei braten und seine sauce</i>	24	27
<b>Risotto con zucca e formaggio bio della Vallemaggia</b> <i>Kürbis risotto mit biokäse aus dem Maggiatal</i>	23	26
<b>Pappardelle al ragu' di cinghiale</b> <i>Pappardelle mit wildschweinragu'</i>		29
<b>Gnocchetti sardi con guazzetto di fagioli e cozze</b> <i>Gnocchetti sardi eintopf aus bohnen und muscheln</i>		28

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

# Carne & Pesce

## *Fleisch und Fisch*

---

<b>Brasato di manzo con polenta</b> <i>Rinderschmorbraten mit Polenta</i>	39
<b>Scaloppina di cervo con risotto ai funghi</b> <i>Hirschschnitzel mit Steinpilzrisotto</i>	40
<b>Petto di fagiano con crema di topinambur e spätzli</b> <i>Buche Brust mit topinambur creme und spätzli</i>	39
<b>Filetto di manzo 200gr con foie gras e risotto allo zafferano</b> <i>Rinderfilet 200gr mit foie gras und safran risotto</i>	58
<b>Salmi di capriolo con polenta e contorni autunnali</b> <i>Psalmen von reh mit polenta und herbstlichen beilagen</i>	45
<b>Rombo chiodato e tartare di scampo salsa al pane Vallemaggia, scarola e olive taggiasche</b> <i>Steinbutt und scampi tartare mit Maggiatal brot sauce und taggiasche olive</i>	48

## Formaggi

### *Käse*

---

**Formaggi assortiti con pane alla frutta secca** 18  
*Gemischte Käseplatte*

---

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

## Dolci

### *Süßes*

---

**Panna cotta all'ananas con spuma di cocco  
E granita al Mojito** 14  
*Ananas panna cotta  
mit kokos-espuma und Mojito granite'*

---

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

---

**Vermicelli di castagne con meringa e gelato vaniglia** 14  
*Kastanien-vermicelli mit meringe und vanille eis*

---

**Semifreddo all'uva americana con castagne caramellate  
e cake al cioccolato e nocciole del piemonte** 16  
*Amerikanische traube-halbgefroren mit karamellisierte kastanien  
und schokoladen cake mit Piemont haselnüsse*

---

## 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.***