

Menù

Grotto

Salumeria nostrana

Lokale Wurstwaren

Tagliere di affettati misti

Gemischte Aufschnittplatte

22.-

Salametto nostrano

Kleine einheimische Salami

12.-

*Prosciutto crudo dell'Alpe di Piora
stagionato 16 mesi*

Tessiner Rohschinken von der Alp Piora),

16 Monate gereift

28.-

Piatti principali

Hauptgerichte

*Polenta concia con formaggio erborinato
pomodorini, cipolle e salvia*

*Polenta mit Blauschimmelkäse überbacken,
Tomaten, Zwiebeln & Salbei*

26.-

Risotto ai funghi porcini

Steinpilzrisotto

27.-

Brasato di manzo al Merlot con polenta

Rindsschmorbraten an Merlotsauce mit Polenta

39.-

Zuppa del giorno

Tagessuppe

13.-

*Ossobuco di vitello con “gremolada”
con risotto allo zafferano*

Kalbsossobuco mit Gremolata & Safranrisotto

42.-

Menù Ristorante

Per cominciare

Zum Aperitif

Bruschette con büscion di capra, pomodoro e basilico

Bruschette mit Ziegenfrischkäse, Tomaten & Basilikum 16.50

Bruschette con büscion di capra e funghi porcini

Bruschette mit Ziegenfrischkäse und Steinpilze 21.-

Flamm "Ca` Nostra"

con crème fraîche e parmigiano

mit crème fraîche & Parmesan

con tartufo / mit Trüffel 26.-

con crudo di Piora / mit Rohschinken der Alp Piora 28.-

con funghi porcini / mit Steinpilze 32.-

Insalata

Salate

*Ciotola d'insalata "Ca' Nostra" con büscion di capra,
semi, noci, cipolle e pomodorini (per 2 persone)*

*Salatschüssel "Ca' Nostra" mit Ziegenfrischkäse, Nüssen,
Kernenmischung, Tomaten (für 2 Personen)*

28.-

Insalata mista

Gemischter Salat

13.-

Insalata verde

Grüner Blattsalat

10.-

Cicoria con cipolle e pomodorini

Tessiner Chicoree mit Zwiebeln & Cherry Tomaten

13.-

Antipasti

Vorspeisen

Tartar di manzo

con tartufo nero, cipolle croccanti, parmigiano

Rindstatar mit schwarzem Trüffel,
knusprigen Zwiebeln, Parmesan

100 gr. 28.-

200 gr. 42.-

Barbabietola marinata al miele e noci

con robiola fresca di mucca

Randen mariniert mit Honig, Wahnüssen & Robiola,
ein Frischkäse aus Kuhmilch

18.-

Carpaccio tonno con crema al mango, cipolle rosse, pistacchi e salsa Ponzu

Thunfisch Carpaccio mit Mango Creme, rote Zwiebeln,
Pistazien und Ponzu-Sauce

34.-

Tartar di gambero rosso di Mazara

con gel al Lime

Tatar von roten Garnelen "rosso di Mazara"
mit limettegel

120gr. 42.-

Pasta e Risotto

*Risotto zafferano con scaloppa di foie gras d'anatra
e tartufo nero*

Risotto mit Entenleber & schwarzem Trüffel 35.-

Ravioli del giorno

Ravioli des Tages 27.-

Tagliolini al burro con tartufo nero

Tagliolini mit Butter & schwarzem Trüffel 30.-

 *Tagliolini con tartar di gambero rosso di Mazara,
burrata e olio al limone*

Tagliolini mit Tatar von roten Garnelen "rosso di Mazara"

Burrata und Zitronenöl 36.-

 *Spaghetti aglio, olio e peperoncino, bisque
e gamberoni*

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischote,

Krustentier-Bisque & Riesengarnelen 32.-

Supplementi

Supplement

Funghi porcini Steinpilze 6.-

Tartufo nero (porzione) Schwarzer Trüffel (Portion) 7.-

1 Scaloppa di foie gras 1 Stück Entenleber 9.-

1 Gamberone 1 Riesengarnele 6.-

Specialità da gustare in compagnia

Gesellschaftliche Spezialitäten

Minimo 2 persone

ab 2 Personen

Fondue Chinoise

200 gr. di carne di manzo 49.-

con patate fritte e riso, diverse salse e contorni

*200 gr. Rindsfleisch (CH) mit Pommes Frites & Reis,
verschiedene hausgemachte Saucen & Beilagen*

Supplemento carne 100 gr.

Fleisch Supplement 100 gr. 12.-

Fondue Chinoise di selvaggina

200 gr. di carne di cervo 49.-

con patate fritte e riso, diverse salse e contorni

*200 gr. Rehfleisch mit Pommes Frites & Reis,
verschiedene hausgemachte Saucen & Beilagen*

Supplemento carne 100 gr.

Fleisch Supplement 100 gr. 12.-

Specialità di selvaggina

Wildspezialitäten

Antipasti

Vorspeisen

<i>Terrina di selvaggina con marmellata di mele cotogne e pan brioche</i>	25.-
<i>Wildterrinen mit Quittenmarmelade und Brioche Brot</i>	
<i>Carpaccio di cervo fichi e Belper Knolle</i>	29.-
<i>Carpaccio vom Hirsch mit Feigen und Belper Knolle</i>	
<i>Tomino di capra con zucca marinata, Semi di zucca e miele al rosmarino</i>	24.-
<i>Ziegenkäse mit Mariniertem Kürbis, Kürbiskerne und Rosmarinhonig</i>	

Principali

Hauptspeisen

<i>Racks di cervo con contorni autunnali</i>	54.-
<i>Hirsch Racks mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl & Spätzli</i>	
<i>Lombata di capriolo con contorni autunnali</i>	59.-
<i>Rehlende mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl & Spätzli</i>	
<i>Salmi di cervo con contorni autunnali</i>	42.-
<i>Hirschpfeffer mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl & Spätzli</i>	

Piatti principali di carne

Hauptspeisen Fleisch

Filetto di manzo

con patate fritte e verdure

Rindsfilet mit Pommes Frites & Gemüse

54.-

Cotoletta di maiale con salsa alle spugnole

patate fritte e verdure

Schweinskotelett mit Morchelsauce,

Pommes Frites & Gemüse

39.-

Fegato di vitello alle cipolle e salvia

con polenta

Kalbsleber an Zwiebeln & Salbei mit Polenta

39.-

In alternativa alla carne

Alternative zu Fleisch

Filetto di farro con salsa alle spugnole,

polenta e verdure di stagione

Dinkel filet mit Morchelsauce,

Polenta & Gemüse

36.-

Farro? È un sostituto della carne a base di glutine di frumento

per una dieta sana e equilibrata!

Dinkel filet? Ein Fleischersatz aus Weizeneiweiss,

für eine gesunde & vollwertige Ernährung!

Piatti principali di pesce

Hauptspeisen Fisch

 *Frittura di lucioperca con verdure*

Zander frittiert mit Gemüse

36.-

 *Gamberoni, bisque all'aglio*

e peperoncino con patate dolci e verdura

Riesengarnelen an Knoblauch-Chili Bisque

mit Süsskartoffeln & Gemüse

46.-

Dessert

<i>Tortino al limone con meringa Flambè e gelato al cioccolato</i>	
<i>Zitronentörtchen mit flambierter Meringue</i>	14.-
<i>Zabaione con gelato al panettone fatto in casa</i>	
<i>Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme</i>	
<i>mit hausgemachtem Panettoneeis</i>	14.-
<i>Millefoglie con crema alla vaniglia e amaretti</i>	
<i>Millefeuille mit Vanillecreme & Amaretti</i>	14.-
<i>Panna cotta con frutti di bosco</i>	
<i>Panna cotta mit Waldfrüchten</i>	14.-
<i>Tentazione al mascarpone</i>	
<i>Tentation au mascarpone</i>	14.-
<i>Sorbetti con alcol</i>	
<i>Sorbets mit Alkohol</i>	11.-
<i>Gelati e sorbetti</i>	
<i>Eis / Sorbet</i>	
<i>1 pallina pro Kugel</i>	4.-
<i>con panna mit Rahm</i>	1.50
<i>con alcol mit Alkohol</i>	3.50
<i>Selezione di formaggi</i>	
<i>accompagnati da Mostarda Purée di fichi</i>	
<i>Komposition mit Käse Senffrüchte Püree</i>	
<i>6 assaggi / 6 Sorten</i>	30.-
<i>3 assaggi / 3 Sorten</i>	15.-
<i>Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere</i>	
<i>Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuche</i>	18.-

Prezzi in CHF, IVA al 8,1% compresa

Preise in CHF, inklusive MWST 8,1%

Allergeni

Allergene

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

1. Cereali / Gluten
2. Crostacei / Krebstiere
3. Uova / Eier
4. Pesce / Fische
5. Arachidi / Erdnüsse
6. Soia / Sojabohnen
7. Latte, lattosio / Milch, Laktose
8. Frutta a guscio, noci / Hartschalenobst, Nüsse
9. Sedano / Sellerie
10. Senape / Senf
11. Sesamo / Sesamsamen
12. Anidride solforosa, solfiti / Schwefeldioxid, Sulfite
13. Lupini / Lupinen
14. Molluschi / Weichtiere

Provenienza dei nostri prodotti

Herkunft unserer Produkte

Carne

Fleisch

Manzo: Svizzera – Australia – Irlanda - Italia

Rind: Schweiz - Australien – Irland - Italien

Può contenere ormoni/kann hormone enthalten

Vitello: Svizzera

Kalb: Schweiz

Maiale: Svizzera

Schwein: Schweiz

Foie gras: Francia - Ungheria

Foie Gras: Frankreich-Ungarn

Salumeria: Svizzera - Italia

Aufschnitte: Schweiz- Italien

Coniglio: Svizzera – Italia – Ungheri Kaninchen: Schweiz – Ita...

Pesce

Fisch

Lucioperca: Estonia, Svizzera, Russia

Salmone: Alaska, Norvegia

Lachs: Alaskas, Norwegen,

Gamberoni: Vietnam allevamento selv

Riesengarnelen : Vietnam Aquakultur

Wildzucht (Mangroven)

