

Menù

Grotto

Salumi e Formaggi

Wurstwaren und Käse

Tagliere di affettati misti 22
Gemischte Aufschnittplatte

Salametto Maiale / Cervo 16
Kleine einheimische Salami Schwein oder Hirsch

Prosciutto crudo dell'Alpe di Piora 28
Tessiner Rohschinken von der Alp Piora.

Selezione di formaggi
accompagnati da Mostarda Purée di fichi
Komposition mit Käse Senf fruchte Püree

6 assaggi / 6 Sorten 30

3 assaggi / 3 Sorten 15

Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle Pere 18
Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuche

Zincarin da la Val da Mücc stagionato, con miele di 18
castagne

Gereifter Zincarin, einsehraufwendig hergestellter
pikant-würziger Käse aus dem Valle di Muggio
mit Kastanienhonig

Piatti principali

Hauptgerichte

<i>Guancette di manzo al Merlot con polenta</i> <i>Rindsbacken an Merlot mit Polenta</i>	39
<i>Zuppa del giorno</i> <i>Tagessuppe</i>	13
<i>Risotto zafferano ai funghi porcini</i> <i>Safran Steinpilze risotto</i>	36
<i>Ossobuco di vitello con “gremolata” con risotto allo zafferano</i> <i>Kalbsossobuco mit Gremolata & Safranrisotto</i>	44

Menù Ristorante

Per cominciare

Zum Aperitif

*Bruschette con büscion di capra,
pomodoro e basilico* 16.50

Bruschette mit Ziegenfrischkäse, Tomaten & Basilikum

*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

<i>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)</i>	<i>28</i>
<i>Insalata mista Gemischter Salat</i>	<i>13</i>
<i>Insalata verde Grüner Blattsalat</i>	<i>10</i>
<i>Insalata formentino uova pancetta e scaglie di grana Nüsslisalat mit Ei und speck und Parmesan + funghi porcini / mit Steinpilze</i>	<i>21 6</i>

Antipasti

Vorspeisen

Tartar di manzo con cipolla rossa 100 g 28

e tartufo nero 200 g 42

Rindstatar mit Zwiebel und schwarzem Trüffel.

 *Tataki di Salmone Sockeye con salsa ponzu,
semi di sesamo cipollotto e peperoncino fresco* 29

*Sockeye-Lachs-Tataki mit Ponzu-Sauce, Sesamkörnern,
Frühlingszwiebeln und frischer Chili*

Barbabetola marinata al miele e noci 21
con robiola fresca di latte vaccino

*Mariniert Randen mit Honig, Wahnüssen & Robiola,
(Frischkäse aus Kuhmilch)*

*Carpaccio di cervo, formentino, marmelata di
ribes, scaglie di Belper Knolle* 29

*Hirschcarpaccio mit nusslisalat Johannisbeermarmelade,
und Belper-Knolle-Späne und Belper Knolle*

Pasta e Risotto

<i>Gnocchi di polenta cremosi al Zincarin della Valle di Muggio Polenta - Gnocchi mit Zincarin, ein würziger Käse aus dem Valle di Muggio</i>	<i>28</i>
<i>Risotto zafferano con scaloppa di foie gras e tartufo Safran Risotto mit Enterleber und schwarzem Trüffel</i>	<i>49</i>
<i>Tagliolini al tartufo Tagliolini mit Schwarzer Trüffel</i>	<i>34</i>
<i>Pappardelle al Ragù di Cinghiale Pappardelle mit Wildschweinragout</i>	<i>32</i>

Supplementi

<i>Scaloppa di foie gras Enterleber</i>	<i>+ 12</i>
<i>Funghi porcini Steinpilze</i>	<i>+ 6</i>
<i>Tartufo nero (porzione) Schwarzer Trüffel (Portion)</i>	<i>+ 7</i>
<i>1 gamberone 1 1 Riesengarnele</i>	<i>+ 6</i>

Specialità da gustare in compagnia

Gesellschaftliche Spezialitäten

*Minimo 2 persone, prezzo per persona
ab 2 Personen, Preis pro Person*

Fondue Chinoise

200 gr.di carne di manzo *49*
*con patate fritte e riso, diverse salse e
contorni*

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

Supplemento carne 100 gr. 12.-
Fleisch Supplement 100 gr.

Fondue Chinoise

200 gr.di carne di cervo *49*
*con patate fritte e riso, diverse salse e
contorni*

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

Supplemento carne 100 gr. 12.-
Fleisch Supplement 100 gr.

Piatti principali di carne

HauptspeisenFleisch

Filetto di manzo 58

con patate fritte & ratatouille

Rindsfilet mit Pommes Frites & Gemüse Ratatouille

Lombata di capriolo con contorni autunnali 56

Rehlende mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl & Spätzli

Fegato di vitello con cipolle e salvia, con polenta 39

Kalbsleber an Zwiebeln & Salbei mit Polenta

Salmí di cervo con contorni autunnali 42

Hirschpfeffer mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl & Spätzli

In alternativa alla carne

Alternative zu Fleisch

Filetto di farro con salsa alle spugnone, 36

polenta e Ratatouille di verdure

Dinkel Filet mit Morchelsauce,

Polenta & Gemüse Ratatouille

*Farro? È un sostituto della carne a base di glutine di
frumento per una dieta sana e equilibrata!*

Dinkel? Ein Fleischersatz aus Weizeneiweiss,

für eine gesunde & vollwertige Ernährung!

Piatti principali di pesce

Hauptspeisen Fisch

- | | | |
|---|--|----|
|  | <i>Frittura di lucioperca con patate fritte
e salsa tartar</i> | 36 |
| | <i>Zander frittiert mit Pommes Frites und Tartarsauce</i> | |
|  | <i>Gamberoni, bisque all'aglio
e peperoncino con patate dolci e verdura</i> | 46 |
| | <i>Riesengarnelenan Knoblauch-Chili Bisque
mit Süsskartoffeln & Gemüse</i> | |

Dessert

<i>Torta al cioccolato senza glutine e senza lattosio</i> <i>Gluten- und laktosefreier Schokoladenkuchen</i>	8.50
<i>Zabaione con gelato al panettone fatto in casa</i> <i>Feinluftig-lockere Weinschaum-Creme</i> <i>mithausgemachtem Panettoneeis</i>	16
<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>Mousse di castagne con meringa e gelato alla vaniglia</i> <i>Kastanienmousse mit Meringues und Vanilleglace</i>	15
<i>Sorbetti con alcol</i> <i>Sorbets mit Alkohol</i>	11.50
<i>Gelati e sorbetti</i> <i>Eis / Sorbet</i>	
<i>1 pallina</i> <i>1 Kugel</i>	4
<i>con panna</i> <i>mit Rahm</i>	1.50
<i>con alcol</i> <i>mit Alkohol</i>	3.50

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 – Ungheria

Kaninchen: Schweiz – Italien – Ungarn

Selvaggina: EU - NZ - CZ - AU

Il prodotto potrebbe essere stato ottenuto

Utilizzando stimolatori della crescita di

Natura ormonale o non ormonale, come ad esempio antibiotici

Pesce

Fisch

Lucioperca: Estonia, Svizzera, Russia

Salmone: Alaska, Norvegia

Lachs: Alaskas, Norwegen,

Gamberoni: Vietnam allevamento selv

Riesengarnelen : Vietnam Aquakultur

Wildzucht (Mangroven)

Pane

Svizzera

(ad eccezione di quelli

*esplicitamente contrassegnati
diversamente)*

Prezzi in CHF, IVA al 8,1% compresa / Preise in CHF, inklusive MWST 8,1%

