

Menù Grotto

Salumeria nostrana

Lokale Wurstwaren

Tagliere di affettati misti della regione <i>Gemischte Aufschnittplatte aus der Region</i>	22.—
Salametto nostrano <i>Kleine einheimische Salami</i>	12.—
Prosciutto crudo dell'alpe di Piora, stagionato 16 mesi <i>Tessiner Rohschinken von der Alp Piora, 16 Monate gereift</i>	28.—



Piatti principali

Hauptgerichte

Polenta concia con formaggio erborinato <i>Polenta mit Blauschimmelkäse überbacken</i>	24.—
Polenta funghi porcini <i>Polenta mit Steinpilzen</i>	26.—
Risotto ai funghi porcini <i>Steinpilzrisotto</i>	29.—
Ossobuco di vitello “gremolada” con risotto allo zafferano <i>Kalbsossobuco mit Gremolata & Safranrisotto</i>	39.—

Formaggi freschi

Frischkäse

Büscion di capra della Vallemaggia 16.—
“Büscion” Ziegenfrischkäse aus dem Maggiatal

Insalata

Salat

Cicoria con cipolle e pomodorini 10.—
Tessiner Chicoree mit Zwiebeln & Cherry Tomaten



**Menù
Grotto**

Formaggi dei nostri casari

Von unseren Käsern

Zincarlin da la Val da Mücc stagionato, con miele di castagne <i>Gereifter Zincarlin, ein sehr aufwendig hergestellter pikant- würziger Käse aus dem Valle di Muggio mit Kastanienhonig</i>	16.—
Formaggi erborinati ticinesi di capra e mucca con mostarda purée <i>Tessiner Blauschimmelkäse aus Kuh- & Ziegenmilch mit Senffrüchte Purée</i>	15.—
Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere <i>Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuchen</i>	18.—
Selezione di formaggi della nostra regione e italiani accompagnati da mostarda purée <i>Komposition mit Käse aus der Region mit Senffrüchte Purée</i>	
6 assaggi / 6 Sorten	24.—
3 assaggi / 3 Sorten	12.—
Porzione di polenta per accompagnare i nostri formaggi <i>Portion Polenta als Beilage zu unseren Käsen</i>	5.—

Menù Ristorante

Per cominciare

Zum Aperitif

Bruschette al pomodoro e basilico	9.—
<i>Bruschette mit Tomaten & Basilikum</i>	

Insalata

Salate

Ciotola d'insalata "Ca' Nostra" con büscion di capra, semi, cipolle e pomodorini (per 2 persone)	26.—
<i>Salatschüssel "Ca' Nostra" mit Ziegenfrischkäse, Kernenmischung, Zwiebeln & Cherry Tomaten (für 2 Personen)</i>	
Insalata mista	12.—
<i>Gemischter Salat</i>	
Insalata verde	9.—
<i>Grüner Blattsalat</i>	
Cicoria con cipolle e pomodorini	10.—
<i>Tessiner Chicoree mit Zwiebeln & Cherry Tomaten</i>	



Antipasti

Vorspeisen

Tartar di manzo con tartufo nero e büscion di capra mantecato <i>Rindstatar mit schwarzem Trüffel & Ziegenfrischkäsemousse</i>	
80gr.	26.—
180 gr.	37.—
<hr/>	
Salmone "Swiss Lachs" affumicato in casa con rafano, senape al miele e aglio nero <i>Im Haus geräucher Lachs mit Meerrettich, Honigsenf und schwarzem Knoblauch</i>	26.—
<hr/>	
Tartar di gambero rosso di Mazara <i>Tatar von roten Garnelen "rosso di Mazara"</i>	
80gr.	27.—
160 gr.	48.—
<hr/>	
Cozze gratinate <i>Überbackene Miesmuscheln</i>	16.—
<hr/>	
Büscion di capra della Vallemaggia <i>"Büscion" Ziegenfrischkäse aus dem Maggiatal</i>	16.—
<hr/>	
Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>	12.—
<hr/>	



Pasta e Risotto

Risotto zafferano con scaloppa di foie gras d'anatra e tartufo nero <i>Risotto mit Entenleber & schwarzem Trüffel</i>	32.—
Ravioli con ripieno di stagione <i>Ravioli mit Füllung je nach Saison</i>	26.—
Tagliolini con tartufo nero <i>Tagliolini mit schwarzem Trüffel</i>	28.—
Spaghetti cozze e vongole, aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti mit Mies- & Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl & Pfefferschote</i>	29.—

Supplementi

Supplement

Funghi porcini <i>Steinpilze</i>	5.—
Tartufo nero <i>Schwarzer Trüffel (1 gr.)</i>	7.—
1 Scaloppa di foie gras <i>1 Stück Entenleber</i>	9.—



Piatti principali di pesce

Hauptspeisen Fisch

Lucioperca alla mediterranea con riso e verdure <i>Zander auf mediterrane Art mit Reis & Gemüse</i>	41.—
Fritto misto di lago (pesce secondo il mercato del giorno) con verdure <i>Gemischt frittiertes aus dem See (Fischköstlichkeiten je nach Marktangebot) & Gemüse</i>	36.—

Piatti principali di carne

Hauptspeisen Fleisch

Fegato di vitello alle cipolle e salvia con polenta <i>Kalbsleber an Zwiebeln & Salbei mit Polenta</i>	36.—
Filetto di manzo con risotto allo zafferano, verdure di stagione, tartufo nero e fegato d'anatra <i>Rindsfilet mit Safranrisotto, Gemüse, schwarzem Trüffel & Entenleber</i>	59.—
Filetto di manzo «Natur» con risotto e verdure di stagione <i>Rindsfilet «Natur» mit Risotto & Gemüse</i>	52.—
Cotoletta di maiale con patate fritte e verdure di stagione <i>Schweinskotelett mit Pommes Frites & Gemüse</i>	34.—

In alternativa alla carne

Alternative zu Fleisch

Scaloppa di Seitan “Café de Paris” con risotto zafferano e verdure di stagione <i>Zartes Seitan Schnitzel “Café de Paris” mit Safranrisotto & Gemüse</i>	36.—
---	------

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

Seitan? Ein Fleischersatz aus Weizeneiweiss, für eine gesunde & vollwertige Ernährung!



Specialità da gustare in compagnia

Gesellschaftliche Spezialitäten

Minimo 2 persone

ab 2 Personen

Fondue Chinoise

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

200 gr. Rindsfleisch mit Pommes Frites & Reis,

verschiedene hausgemachte Saucen & Beilagen

Supplemento carne 50gr. 6.—

Fleisch Supplement 50gr

Fondue di pesce

Fisch Fondue

250 gr. Gamberoni, salmone e capesante 49.—

con patate fritte e riso, diverse salse e contorni

250 gr. Riesencrevetten, Lachs und Jakobsmuscheln

mit Pommes Frites & Reis, verschiedene hausgemachte Saucen & Beilagen

Supplemento Pesce 50gr. 6.—

Fisch Supplement 50gr.



Dessert

Zabaione con gelato al panettone fatto in casa <i>Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme mit hausgemachtem Panettoneeis</i>	14.—
Crème brulée con frutta fresca, caramello salato e gelato al pistacchio <i>Crème brulée mit frischen Früchten, salzigem Karamell & Pistazieneis</i>	14.—
Millefoglie con crema al cioccolato e amaretti <i>Millefeuille mit Chocolatcreme & Amaretti</i>	14.—
Panna cotta con frutti di bosco <i>Panna cotta mit Waldfrüchten</i>	14.—
Mousse di castagne con gelato al caramello, uva americana e meringhe <i>Kastanienmousse mit Karamelleis, Americano Traube & Kemmeriboden Merängge</i>	14.—
Sorbetti con alcol <i>Sorbets mit Alkohol</i>	11.—
Gelati e sorbetti <i>Eis / Sorbet</i>	
1 pallina <i>pro Kugel</i>	+ 4.—
con panna <i>mit Rahm</i>	+ 1.50
con alcol <i>mit Alkohol</i>	+ 3.—



Allergeni

Allergene

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale. Su richiesta è disponibile il menu con le informazioni dettagliate riguardo gli allergeni.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne. Auf Anfrage reichen wir Ihnen ein Menü mit ausführlichen Informationen über Allergene.

Provenienza dei nostri prodotti

Herkunft unserer produkte

Carne

Fleisch

Manzo: Svizzera–Australia-Irlanda

Rind: Schweiz-Australien-Irland

Vitello: Svizzera-Olanda

Kalb: Schweiz-Holland

Agnello: Nuova Zelanda

Lamm: Neuseeland

Maiale: Svizzera

Schwein: Schweiz

Foie gras: Francia-Ungheria

Foie Gras: Frankreich-Ungarn

Salumeria: Svizzera-Italia

Aufschnitte: Schweiz-Italien

Pesce

Fisch

Lucioperca, coregone, pesce persico, trota: pescato a rete, lago del Ceresio (CH)

FAO 05

Zander, Felchen, Barsch, Forelle:

Zucht, Netzfang, Ceresiosee (CH) FAO 05

Gamberi di fiume: metodo di pesca FPO, (ES)
FAO05 Inland waters

*Flusskrebis: Fangmethode Reussen FPO, (ES)
FAO05 Inland waters*

Salmone: Da allevamento alpino
a Lostallo (CH)

Lachs: Aus Zucht in Lostallo (CH)

Astice: MSC, metodo di pesca FPO, (CA)
FAO21 Atlantic Northwest

*Hummer: MSC, Fangmethode Reussen, (CA)
FAO21 Atlantic Northwest*

Gambero rosso di Mazara: metodo di pesca con
reti da traino, (IT) FAO 37.2.2

Mar Mediterraneo Centrale – Mar Ionio

Rote Garnele aus Mazara: Fangmethode

*Schleppnetz, FAO37.2.2 Zentrales Mittelmeer –
Ionisches Meer*

Misto di pesci di mare secondo gli arrivi
giornalieri: FAO37 FAO27 FAO61 FAO71

*Gemischte Fischköstlichkeiten je nach täglichem
Markangebot: FAO37 FAO27 FAO61 FAO71*





Prezzi in CHF, IVA al 7.7% compresa
Preise in CHF, inklusive MWST 7.7%.

Condividi la tua esperienza
Teilen Sie Ihre Erfahrung



www.ca-nostra.ch
f @ grottocanostra
#grottonelcuore

Grotto nel cuore...
ristorante nell'anima

Grotto im Herzen...
Restaurant in der Seele