

# Menù

## Grotto

### Salumeria nostrana

#### *Lokale Wurstwaren*

*Tagliere di affettati misti della regione (CH) 22.-*  
*Gemischte Aufschnittplatte aus der Region (CH)*

---

*Salametto nostrano (CH) 12.-*  
*Kleine einheimische Salami (CH)*

---

*Prosciutto crudo dell'Alpe di Piora (CH), 28.-*  
*stagionato 16 mesi*  
*Tessiner Rohschinken von der Alp Piora (CH),*  
*16 Monate gereift*

---



# Formaggi freschi

## *Frischkäse*

*Büscion di capra della Vallemaggia*

16.-

*“Büscion” ein wunderbarer Ziegenfrischkäse  
aus dem Maggiatal*

---

# Insalata

## *Salat*

*Cicoria con cipolle e pomodorini*

11.-

*Tessiner Chicoree mit Zwiebeln & Cherry Tomaten*

---



# Piatti principali

## Hauptgerichte

*Polenta concia con formaggio erborinato* 25.-

*pomodorini, cipolle e salvia*

*Polenta mit Blauschimmelkäse überbacken,*

*Tomaten, Zwiebeln und Salbei*

---

*Risotto ai funghi porcini e luganiga* 32.-

*Steinpilzrisotto und Luganiga, eine typische Tessinerwurst*

*Senza luganiga / ohne Luganiga* 27.-

---

*Brasato di manzo (CH) al Merlot con polenta nostrana* 36.-

*Rindsschmorbraten (CH) an Merlotsauce mit Polenta*

---

*Ossobuco di vitello (CH) "gremolada"* 39.-

*con risotto allo zafferano*

*Kalbsossobuco (CH) mit Gremolata & Safranrisotto*

---



# Formaggi dei nostri casari

## Von unseren Käsern

*Zincarlin da la Val da Mücc stagionato,  
con miele di castagne* 16.-

*Gereifter Zincarlin, ein sehr aufwendig hergestellter  
pikant-würziger Käse aus dem Valle di Muggio  
mit Kastanienhonig*

---

*Selezione di Formaggi erborinati  
con Mostarda Purée di fichi* 15.-

*Komposition mit Blauschimmelkäse  
süß-pikantem Senffrüchte Püree*

---

*Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere* 18.-

*Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuchen*

---

*Selezione di formaggi*

*accompagnati da Mostarda Purée di fichi*

*Komposition mit Käse und Senffrüchte Püree*

*6 assaggi / 6 Sorten* 30.-

*3 assaggi / 3 Sorten* 15.-

---

*Porzione di polenta per accompagnare  
i nostri formaggi* 5.-

*Portion Polenta als Beilage zu unseren Käsen*



# Menù

## Ristorante

### Per cominciare

#### *Zum Aperitif*

*Bruschette al pomodoro e basilico* 9.-

*Bruschette mit 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.-

---



# Insalata

## Salate

<i>Ciotola d'insalata "Ca' Nostra" con büscion di capra, semi, noci, cipolle e pomodorini (per 2 persone)</i>	26.-
<i>Salatschüssel "Ca' Nostra" mit Ziegenfrischkäse, Nüssen, Kernenmischung, Zwiebeln &amp; Cherry Tomaten (für 2 Personen)</i>	
<hr/>	
<i>Insalata mista</i>	12.-
<i>Gemischter Salat</i>	
<hr/>	
<i>Insalata verde</i>	9.-
<i>Grüner Blattsalat</i>	
<hr/>	
<i>Cicoria con cipolle e pomodorini</i>	11.-
<i>Tessiner Chicoree mit Zwiebeln &amp; Cherry Tomaten</i>	
<hr/>	



# Antipasti

## Vorspeisen

*Tartar di manzo di Fassona Piemontese (IT)  
con tartufo nero, cipolle croccanti, parmigiano  
e crema di nocciole*

*Rindstatar aus Fassona Piemontese (IT) mit schwarzem Trüffel,  
knusprigen Zwiebeln, Parmesan und Haselnusscreme*

*100 gr. 28.-*

*200 gr. 42.-*

---

*Carpaccio di lingua di manzo con vinaigrette  
alla mostarda di fichi* 28.-

*Rindszungen Carpaccio mit Feigensenf-Vinaigrette*

---

 *Salmone "Swiss Lachs" affumicato in casa* 26.-

*con rafano, senape al miele e crema di aglio nero*

*Im Haus geräucher Lachs mit Meerrettich,  
Honigsenf & schwarzem Knoblauchcreme*

---

*Barbabetola marinata al miele e noci* 18.-

*con robiola fresca di mucca*

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

---


*Zuppa del giorno* 12.-

*Tagessuppe*

---



# Pasta e Risotto

<i>Risotto zafferano con scaloppa di foie gras d'anatra e tartufo nero</i> <i>Risotto mit Entenleber (FR) &amp; schwarzem Trüffel</i>	35.-
<i>Ravioli del giorno</i> <i>Ravioli des Tages</i>	26.-
<i>Tagliolini al burro con tartufo nero</i> <i>Tagliolini mit Butter und schwarzem Trüffel</i>	29.-
 <i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino, bisque e gamberoni della Mangrovia</i> <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischote, krustentier - Bisque mit Riesengarnelen aus den Mangroven</i>	32.-
<i>Gnocchi di polenta al Zincarlin della Valle di Muggio</i> <i>Polentagnocchi an Zincarlin, ein würziger Käse aus dem Valle di Muggio</i>	26.-

## Supplementi




### Supplement

<i>Funghi porcini Steinpilze</i>	6.-
<i>Tartufo nero (porzione) Schwarzer Trüffel (Portion)</i>	7.-
<i>1 Scaloppa di foie gras 1 Stück Entenleber</i>	9.-
<i>1 Gamberone 1 Stück Riesengarnelen</i>	6.-



# Piatti principali di pesce

## *Hauptspeisen Fisch*

- |  |      |
|--|------|
|  <i>Frittura di lucioperca con verdure</i><br><i>Zander frittiert mit Gemüse</i>  | 36.- |
| <hr/>  |      |
|  <i>Gamberoni della Mangrovia, bisque all'aglio</i><br><i>e peperoncino con patate dolci e verdura</i><br><i>Riesengarnelen aus den Mangroven an Knoblauch-Chili Bisque</i><br><i>mit Süsskartoffeln &amp; Gemüse</i> | 46.- |
| <hr/>  |      |
|  <i>Filetto di salmerino alpino con salsa al vino bianco</i><br><i>profumata al limone e verdure</i><br><i>Saiblingsfilet mit Weissweinsauce aromatisiert</i><br><i>mit Zitrone und Gemüse</i>                        | 44.- |



# Piatti principali di carne

## *Hauptspeisen Fleisch*

<i>Filetto di manzo (AU), tartufo nero con patate fritte e verdure</i>	59.-
<i>Rindsfilet (AU) mit schwarzem Trüffel, Pommes Frites &amp; Gemüse</i>	
<i>Senza tartufo / Ohne Trüffel</i>	52.-
<hr/>	
<i>Cotoletta di maiale (CH) con salsa alle spugnose, patate fritte e verdure</i>	35.-
<i>Schweinskotelett (CH) mit Morchelsauce, Pommes Frites &amp; Gemüse</i>	
<hr/>	
<i>Fegato di vitello (CH) alle cipolle e salvia con polenta nostrana</i>	36.-
<i>Kalbsleber (CH) an Zwiebeln &amp; Salbei mit Polenta</i>	
<hr/>	

## **In alternativa alla carne**

### *Alternative zu Fleisch*

<i>Scaloppa di Seitan con salsa alle spugnose, Polenta e verdure di stagione</i>	36.-
<i>Zartes Seitan Schnitzel mit Morchelsauce, Polenta &amp; Gemüse</i>	
<hr/>	

*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*

*Questa specialità viene servita solo all'esterno !*

*Diese Spezialität wird nur im Außenbereich serviert !*

## La carbonara Ca' Nostra

*“La Carbonara” Tischgrill Ca' Nostra*

*Minimo 2 persone / Ab 2 Personen*

*( 20 minuti di attesa ) - ( 20 Minuten Wartezeit )*

*220 gr. carne di Manzo (CH), maiale (CH) 47.-*

*e luganiga ticinese (CH)*

*con patate fritte, diverse salse e contorni*

*220 gr. Rind (CH) – Schweinefleisch (CH) & Luganiga (CH)*

*eine typische Tessinerwurst*

*mit Pommes Frites, verschiedene hausgemachten Saucen & Beilagen*

---

*Supplemento carne 100 gr.*

*Fleisch Supplement 100 gr.*

*12.-*

---



# Dessert

*Zabaione con gelato al panettone fatto in casa* 14.-  
*Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme  
mit hausgemachtem Panettoneeis*

---

*Tiramisù* 14.-  
*Tiramisù*

---

*Millefoglie con crema alla vaniglia e amaretti* 14.-  
*Millefeuille mit Vanillecreme & Amaretti*

---

*Panna cotta con frutti di bosco* 14.-  
*Panna cotta mit Waldfrüchten*

---

*Crème brûlée al pistacchio con meringa, panna e  
sorbetto al limone* 16.-  
*Pistazien Crème brûlée, Merängge, Rahm & Zitronen Sorbet.*

---

*Sorbetti con alcol* 11.-  
*Sorbets mit Alkohol*

---

## *Gelati e sorbetti*

*Eis / Sorbet*

*1 pallina pro Kugel* 4.-

---

*con panna mit Rahm* 1.50

---

*con alcol mit Alkohol* 3.-

---

## *Selezione di formaggi*

*accompagnati da Mostarda Purée di fichi*

*Komposition mit Käse Senfrüchte Püree*

*6 assaggi / 6 Sorten* 30.-

---

*3 assaggi / 3 Sorten* 15.-

---

## **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 eine Menükarte mit ausführlichen Informationen über die enthaltenen Allergene.*

## **Provenienza dei nostri prodotti**

### *Herkunft unserer Produkte*

#### **Carne**

##### *Fleisch*

*Manzo: Svizzera–Australia*

*Rind: Schweiz-Australien*

*Può contenere ormoni/kann hormone enthalten*

*Vitello: Svizzera*

*Kalb: Schweiz*

*Maiale: Svizzera*

*Schwein: Schweiz*

*Foie gras: Francia-Ungheria*

*Foie Gras: Frankreich-Ungarn*

*Salumeria: Svizzera*

*Aufschnitte: Schweiz*

*Coniglio: Svizzera – Italia*

*Kaninchen: Schweiz - Italy*

#### **Pesce**

##### *Fisch*

*Lucioperca, coregone, pesce persico, trota:  
pescato a rete, allevamento*

*lago del Ceresio FAO05*

*Zander, Felchen, Barsch, Forelle:*

*Zucht, Netzfang, Ceresiosee FAO05*

*Ricciola: pescato a rete (DK) FAO34*

*Gelbschwanzmakrele: Schleppnetz (DK) FAO34*

*Salmone: allevamento alpino a Lostallo(CH)*

*Lachs: aus Alpiner Zucht in Lostallo (CH)*

*Gambero rosso di Mazara:*

*pescato con reti da traino, (IT) FAO37.2.2*

*Mar Mediterraneo Centrale – Mar Ionio*

*Rote Garnele aus Mazara:*

*Schleppnetzfang, 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 Marktangebot: FAO37 FAO27 FAO61  
FAO71*