

Menù


Grotto

Salumeria

Wurstwaren



Tagliere di affettati misti 22.-
Gemischte Aufschnittplatte

Salametto 12.-
Kleine einheimische Salami

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

Piatti principali

Hauptgerichte

<i>Polenta concia con formaggio erborinato pomodorini, cipolle e salvia</i> <i>Polenta mit Blauschimmelkäse überbacken, Tomaten, Zwiebeln & Salbei</i>	26.-
<i>Risotto ai funghi porcini</i> <i>Steinpilzrisotto</i>	27.-
 <i>Brasato di manzo al Merlot con polenta</i> <i>Rindsschmorbraten an Merlotsauce mit Polenta</i>	39.-
 <i>Ossobuco di vitello con "gremolada"</i> <i>con risotto allo zafferano</i> <i>Kalbsossobuco (CH) mit Gremolata & Safranrisotto</i>	42.-

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.-

 *Piatti più richiesti! Beliebte Gerichte!*

Formaggi dei nostri casari

Von unseren Käsern

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 & Senffrüchte Püree

6 assaggi / 6 Sorten 30.-

3 assaggi / 3 Sorten 15.-

Porzione di polenta per accompagnare 5.-

i nostri formaggi

Portion Polenta als Beilage zu unseren Käsen

Menù

Ristorante

Per cominciare

Zum Aperitif

Bruschette con büscion di capra, pomodoro e basilico

Bruschette mit Ziegenfrischkäse, Tomaten & Basilikum

Bruschette con büscion di capra e funghi porcini

Bruschette mit Ziegenfrischkäse & Steinpilzen

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 Steinpilzen

32.-

Insalata

Salate

 *Ciotola d'insalata "Ca' Nostra" con büscion di capra, semi, noci, cipolle e pomodorini (per 2 persone)* 28.-
Salatschüssel "Ca' Nostra" mit Ziegenfrischkäse, Nüssen, Kernenmischung, Zwiebeln & Cherry Tomaten (für 2 Personen)

Insalata mista 13.-
Gemischter Salat

Insalata verde 10.-
Grüner Blattsalat

Rucola con pomodorini cipolle e parmigiano 14.-
Rucola mit Cherry Tomaten, Zwiebeln und Parmesan

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.-

Antipasti

Vorspeisen

 <i>Tartar di manzo con tartufo nero, cipolle croccanti, parmigiano e nocciole</i> <i>Rindstatar mit schwarzem Trüffel, knusprigen Zwiebeln, Parmesan & Haselnuss</i>	
<i>100 gr.</i>	<i>28.-</i>
<i>200 gr.</i>	<i>42.-</i>
<hr/>	
 <i>Sardine millesimate Delphine cossais</i> <i>con burro montato e crostini di pane</i> <i>Delphine Cossais Sardinen</i> <i>mit Butter und Brot</i>	<i>28.-</i>
<hr/>	
<i>Barbabietola marinata al miele e noci</i> <i>con formaggio fresco di mucca</i> <i>Randen mariniert mit Honig, Wahnüssen & Robiola, ein Frischkäse aus Kuhmilch</i>	<i>18.-</i>
<hr/>	
 <i>Carpaccio tonno con crema di avocado, cipolle in agrodolce, anacardi e salsa Ponzu</i> <i>Thunfisch Carpaccio mit Avocado Creme, Süssauer Zwiebeln, Cashewnüssen und Ponzu-Sauce.</i>	<i>32.-</i>
<hr/>	
<i>Carpaccio di lingua di manzo con verdure in agrodolce e salsa alla mostarda di fichi</i> <i>Rindszungen Carpaccio mit Süssauer Gemüse und Feigensenfsauce</i>	<i>24.-</i>
<hr/>	

Pasta e Risotto

 <i>Risotto zafferano con scaloppa di foie gras d'anatra e tartufo nero</i>	35.-
<i>Risotto mit Entenleber & schwarzem Trüffel</i>	
<hr/>	
<i>Ravioli del giorno</i>	27.-
<i>Ravioli des Tages</i>	
<hr/>	
 <i>Tagliolini al burro con tartufo nero</i>	30.-
<i>Tagliolini mit Butter & schwarzem Trüffel</i>	
<hr/>	
 <i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino, bisque e gamberoni</i>	32.-
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischote, Krustentier-Bisque & Riesengarnelen</i>	
<hr/>	
<i>Gnocchi di polenta con salsa al formaggio erborinato</i>	25.-
<i>Polentagnocchi mit Blauschimmelkäsesauce</i>	
<hr/>	
 <i>Maccheroncini alla carbonara, uova, pecorino e guanciaie</i>	26.-
<i>Kurze Röhrennudeln alla Carbonara, Eier, Pecorino und Backenspeck</i>	
<hr/>	

Supplementi

Supplement

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

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 mit Pommes Frites & Reis,
verschiedene hausgemachte Saucen & Beilagen*



Supplemento carne 100 gr.

Fleisch Supplement 100 gr.

12.-

Piatti principali di pesce

Hauptspeisen Fisch

 <i>Frittura di lucioperca con verdure</i>	36.-
<i>Zander frittiert mit Gemüse</i>	
<hr/>	
 <i>Gamberoni, bisque all'aglio</i>	46.-
<i>e peperoncino con patate dolci e verdura</i>	
<i>Riesengarnelen an Knoblauch-Chili Bisque</i>	
<i>mit Süsskartoffeln & Gemüse</i>	
<hr/>	


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 Riesengarnele</i>	6.-
<hr/>	

Piatti principali di carne

Hauptspeisen Fleisch

 <i>Filetto di manzo servito in padella</i>	54.-
<i>con patate fritte e verdure</i>	
<i>Rindsfilet im Pfannli,</i>	
<i>Pommes Frites & Gemüse</i>	
Supplementi	
<i>Supplement</i>	
<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>Fegato di vitello alle cipolle e salvia</i>	39.-
<i>con polenta nostrana</i>	
<i>Kalbsleber an Zwiebeln & Salbei mit Polenta</i>	
<i>Cotoletta di maiale con salsa alle spugnole</i>	39.-
<i>patate fritte e verdure</i>	
<i>Schweinskotelett mit Morchelsauce,</i>	
<i>Pommes Frites & Gemüse</i>	


In alternativa alla carne

Alternative zu Fleisch

<i>Filetto di farro con salsa alle spugnole,</i>	36.-
<i>Polenta e verdure</i>	
<i>Dinkel Filet mit Morchelsauce,</i>	
<i>Polenta & Gemüse</i>	
<i>Ein Fleischersatz aus Dinkelweizen,</i>	
<i>für eine gesunde & vollwertige Ernährung!</i>	

 *Piatti più richiesti! Beliebte Gerichte!*

Dessert

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

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

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

Sorbetti con alcol 11.50
Sorbets mit Alkohol

Gelati e sorbetti

Eis / Sorbet

1 pallina pro Kugel 4.-

con panna mit Rahm 1.50

con alcol mit Alkohol 3.50

Vuoi gustare il nostro gelato anche a casa?

Wollen Sie unser Eis auch zu Hause geniessen?

Vaschetta / Eisschale 750 gr 22.00

Vaschetta / Eisschale 1 kg 27.00

Selezione di formaggi

accompagnati da Mostarda Purée di fichi

Komposition mit Käse Senffrüchte Püree

6 assaggi / 6 Sorten 30.-

3 assaggi / 3 Sorten 15.-

Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere 18.-

Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuche

Allergeni – Allergene

IT Gentile ospite,

su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

DE Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

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

