

# Menù

## Grotto

### Salumeria nostrana

#### *Lokale Wurstwaren*

<i>Tagliere di affettati misti</i>	22.-
<i>Gemischte Aufschnittplatte</i>	
<hr/>	
<i>Salametto nostrano</i>	12.-
<i>Kleine einheimische Salami</i>	
<hr/>	
<i>Prosciutto crudo dell'Alpe di Piora</i>	28.-
<i>stagionato 16 mesi</i>	
<i>Tessiner Rohschinken von der Alp Piora),</i>	
<i>16 Monate gereift</i>	
<hr/>	

# 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*

---

# Piatti principali

## Hauptgerichte

<i>Polenta concia con formaggio erborinato pomodorini, cipolle e salvia</i> <i>Polenta mit Blauschimmelkäse überbacken, Tomaten, Zwiebeln &amp; 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" con risotto allo zafferano</i> <i>Kalbsossobuco mit Gremolata &amp; Safranrisotto</i>	42.-

## Supplement

### Supplementi

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

# Menù

## Ristorante

### Per cominciare

#### *Zum Aperitif*

*Bruschette con büscion di capra, pomodoro e basilico* 16.50  
*Bruschette mit Ziegenfrischkäse, Tomaten & Basilikum*

---

*Bruschette con büscion di capra e funghi porcini* 21.-  
*Bruschette mit Ziegenfrischkäse und Steinpilze*

---

*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)* 28.-

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

---

*Insalata mista* 13.-

*Gemischter Salat*

---

*Insalata verde* 10.-

*Grüner Blattsalat*

---

*Cicoria con cipolle e pomodorini* 13.-

*Tessiner Chicoree mit Zwiebeln & Cherry Tomaten*

---

# Antipasti

## Vorspeisen

### *Tartar di manzo*

*con tartufo nero, cipolle croccanti, parmigiano  
e nocciole*

*Rindstatar mit schwarzem Trüffel,  
knusprigen Zwiebeln, Parmesan & Haselnuss*

*100 gr. 28.-*

*200 gr. 42.-*

---

*Barbabetola marinata al miele e noci 18.-*

*con robiola fresca di mucca*

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

---

*Zuppa del giorno 13.-*

*Tagessuppe*

---


*Carpaccio tonno con crema al mango, cipolle rosse, 32.-*

*pistacchi e salsa Ponzu*

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

---

# Pasta e Risotto

<i>Risotto zafferano con scaloppa di foie gras d'anatra e tartufo nero</i> <i>Risotto mit Entenleber &amp; schwarzem Trüffel</i>	35.-
<i>Ravioli del giorno</i> <i>Ravioli des Tages</i>	27.-
<i>Tagliolini al burro con tartufo nero</i> <i>Tagliolini mit Butter &amp; schwarzem Trüffel</i>	30.-
 <i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino, bisque e gamberoni</i> <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischote, Krustentier-Bisque &amp; Riesengarnelen</i>	32.-
<i>Gnocchi di polenta al ragù selvaggina</i> <i>Polentagnocchi an Wildragout</i>	28.-



## 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.-

# Piatti principali di pesce

## *Hauptspeisen Fisch*

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



# Specialità di selvaggina

## Wildspezialitäten

### Antipasti

#### Vorspeisen

*Carpaccio di capriolo crema al ribes  
e gallinacci in agrodolce* 29.-  
*Carpaccio vom Reh mit Johannisbeercreme  
und Süssauer Pfifferlingen*

---

*Büscion di capra con fichi freschi,  
zucca, funghi porcini e formentino* 26.-  
*Büscion vom Ziegenfrischkäse, mit frischen Feigen,  
Kürbis, Steinpilzen und nusslisalat*

---

### Principali

#### Hauptspeisen

*Lombata di capriolo con contorni autunnali* 59.-  
*Rehlende mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl & Spätzli*

---

*Filetto di cervo con contorni autunnali* 54.-  
*Hirschfilet mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl & Spätzli*

---

#### Supplementi

##### Supplement

*Funghi porcini Steinpilze* 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 mit Pommes Frites & Reis, verschiedene hausgemachte Saucen & Beilagen*

---

*Supplemento carne 100 gr.* 12.-

*Fleisch Supplement 100 gr.*

---

# Piatti principali di carne

## Hauptspeisen Fleisch

<i>Filetto di manzo</i>	54.-
<i>con patate fritte e verdure</i>	
<i>Rindsfilet mit Pommes Frites &amp; Gemüse</i>	
<hr/>	
<i>Cotoletta di maiale con salsa alle spugnole</i>	39.-
<i>patate fritte e verdure</i>	
<i>Schweinskotelett mit Morchelsauce,</i>	
<i>Pommes Frites &amp; Gemüse</i>	
<hr/>	
<i>Fegato di vitello alle cipolle e salvia</i>	39.-
<i>con polenta</i>	
<i>Kalbsleber an Zwiebeln &amp; Salbei mit Polenta</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/>	

## In alternativa alla carne

### Alternative zu Fleisch

<i>Filetto di farro con salsa alle spugnole,</i>	36.-
<i>polenta e verdure di stagione</i>	
<i>Dinkel filet mit Morchelsauce,</i>	
<i>Polenta &amp; Gemüse</i>	
<hr/>	

# Dessert

<i>Zabaione con gelato al panettone fatto in casa</i>	14.-
<i>Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme mit hausgemachtem Panettoneeis</i>	
<hr/>	
<i>Tentazione al mascarpone</i>	14.-
<i>Tentation au mascarpone</i>	
<hr/>	
<i>Millefoglie con crema alla vaniglia e amaretti</i>	14.-
<i>Millefeuille mit Vanillecreme &amp; Amaretti</i>	
<hr/>	
<i>Panna cotta con frutti di bosco</i>	14.-
<i>Panna cotta mit Waldfrüchten</i>	
<hr/>	
<i>Sorbetti con alcol</i>	11.50
<i>Sorbets mit Alkohol</i>	
<hr/>	
<i>Gelati e sorbetti</i>	
<i>Eis / Sorbet</i>	
<i>1 pallina pro Kugel</i>	4.-
<hr/>	
<i>con panna mit Rahm</i>	1.50
<hr/>	
<i>con alcol mit Alkohol</i>	3.50
<hr/>	
<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.-
<hr/>	
<i>3 assaggi / 3 Sorten</i>	15.-
<hr/>	
<i>Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere</i>	18.-
<i>Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuche</i>	
<hr/>	

## 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

### Pesce

Fisch

Lucioperca: Estonia, Svizzera, Russia

Salmone: Alaska, Norvegia

Lachs: Alaskas, Norwegen,

Gamberoni: Vietnam allevamento selv

Riesengarnelen : Vietnam Aquakultur

Wildzucht (Mangroven)

