

# 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),  
stagionato 16 mesi* 28.-

*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* 10.-  
*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) "gremolata"* 39.-  
*con risotto allo zafferano*

*Kalbsossobuco (CH) mit Gremolata & Safranrisotto*

---

*Cosce di coniglio (CH) con polenta nostrana* 34.-  
*Kaninchen geschmort (CH) mit Polenta*

---



# 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*

---

*Formaggi erborinati di capra e mucca  
con Mostarda Purée di fichi* 15.-

*Blauschimmelkäse aus Kuh- & Ziegenmilch mit  
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>	10.-
<i>Tessiner Chicoree mit Zwiebeln &amp; Cherry Tomaten</i>	
<hr/>	



# Specialità a partire da 2 persone su riservazione

*Spezialitäten auf Vorbestellung ab 2 Personen*

 *Sogliola alla mediterranea arrostita all'osso e verdure* 72.- p.p  
*Am Knochen gebratene Seezunge nach mediterraner Art,  
und Gemüse*

---

*Chateaubriand di manzo, salsa bernese,  
verdure e patate al rosmarino* 74.- p.p  
*Chateaubriand vom Rind, mit Sauce Bernaise,  
Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

---



# 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.-

---

 *Salmone "Swiss Lachs" affumicato a freddo in casa  
con rafano, senape al miele e crema di aglio nero* 26.-  
*Im Haus geräucher Lachs mit Meerrettich,  
Honigsenf & schwarzem Knoblauchcreme*


---

 *Tartar di gambero rosso di Mazara,  
avocado e olio al limone* 38.-  
*Tatar von roten Garnelen "rosso di Mazara",  
Avocado und Zitronenöl*

---

*Barbabietola marinata al miele e noci* 18.-  
*con robiola fresca di mucca*  
*Randen mariniert mit Honig & Wahnüssen mit Robiola,  
ein Frischkäse aus Kuhmilch*

---

 *Trota bianca marinata alla barbabietola* 28.-  
*affumicata a caldo in casa, con cipolle in agrodolce  
e crema di fave*  
*Forelle mariniert in Rote-Bete-Saft und hausgeräuchert,  
mit karamellisierten Zwiebeln und Puffbohnencreme*

---

*Zuppa del giorno* 12.-  
*Tagessuppe*

---



# Pasta e Risotto

*Risotto zafferano con scaloppa di foie gras d'anatra  
e tartufo nero* 35.-

*Risotto mit Entenleber (FR) & schwarzem Trüffel*

---

*Ravioli del giorno* 26.-


*Ravioli des Tages*

---

*Tagliolini con tartufo nero* 29.-

*Tagliolini mit schwarzem Trüffel*

---

 *Spaghetti aglio, olio e peperoncino, bisque  
e gamberoni della Mangrovia* 32.-

*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischote, krustentier - Bisque  
mit Riesengarnelen aus den Mangroven*

---

*Gnocchi di polenta al Zincarlin* 26.-

*della Valle di Muggio*

*Polentagnocchi an Zincarlin, ein würziger Käse  
aus dem Valle di Muggio*

---

## 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 Stück Riesengarnelen* 6.-

---



# Piatti principali di pesce

## *Hauptspeisen Fisch*

 <i>Filetto di salmerino alpino con riduzione al Riesling e verdure</i>	42.-
<hr/>	
 <i>Frittura di lucioperca con verdure</i>	36.-
<hr/>	
 <i>Gamberoni della Mangrovia, bisque all'aglio e peperoncino con patate dolci e verdura</i>	46.-
<hr/>	
<i>Riesengarnelen aus den Mangroven an Knoblauch-Chili Bisque mit Süsskartoffeln &amp; Gemüse</i>	



# Piatti principali di carne

## *Hauptspeisen Fleisch*

<i>Filetto di manzo (AU), tartufo nero e fegato d'anatra (FR)</i>	<i>59.-</i>
<i>con risotto allo zafferano e verdure</i>	
<i>Rindsfilet (AU), schwarzem Trüffel &amp; Entenleber (FR)</i>	
<i>mit Safranrisotto und Gemüse</i>	
<i>Senza foie gras e tartufo / Ohne Foie Gras &amp; Trüffel</i>	<i>52.-</i>
<hr/>	
<i>Cotoletta di maiale (CH) con burro alle erbe,</i>	<i>34.-</i>
<i>patate fritte e verdure</i>	
<i>Schweinskotelett (CH) mit Kräuterbutter, Pommes Frites &amp; Gemüse</i>	
<hr/>	
<i>Fegato di vitello (CH) alle cipolle e salvia</i>	<i>36.-</i>
<i>con polenta nostrana</i>	
<i>Kalbsleber (CH) an Zwiebeln &amp; Salbei mit Polenta</i>	
<hr/>	

## **In alternativa alla carne**

### *Alternative zu Fleisch*

<i>Scaloppa di Seitan con burro alle erbe, risotto zafferano</i>	<i>36.-</i>
<i>e verdure di stagione</i>	
<i>Zartes Seitan Schnitzel mit Kräuterbutter, Safranrisotto &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*

### Fondue Chinoise

*200 gr. di carne di manzo (CH) 49.-*

*con patate fritte e riso, diverse salse e contorni*

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

---

*Supplemento carne 100 gr.*

*Fleisch Supplement 100 gr. 12.-*

---

### Fondue di pesce

*Fisch Fondue*

 *250 gr. di Gamberoni, salmone e tonno 49.-*

*con patate fritte e riso, diverse salse e contorni*

*250 gr. Riesengarnelen, Lachs und Thunfisch*

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

---

*Supplemento Pesce 100 gr.*

*Fisch Supplement 100 gr. 12.-*

---



# 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*

---

*Crostata al limone con crema al pistacchio  
e sorbetto al cioccolato* 16.-  
*Zitronenkuchen mit Pistaziencreme und Schokoladensorbet*

---

*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 alle castagne con meringa  
e gelato alla vaniglia* 14.-  
*Kastanien Crème brûlée, Merängge und Vanilleeis*

---

*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 Senffrüchte 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*



*Grotto nel cuore... ristorante nell'anima*

*Grotto im Herzen... Restaurant in der Seele*

*Prezzi in CHF, IVA al 7.7% compresa*

*Preise in CHF, inklusive MWST 7.7%*

[www.ca-nostra.ch](http://www.ca-nostra.ch) - [info@ca-nostra.ch](mailto:info@ca-nostra.ch)

