

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 "gremolata"</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

 <i>Ciotola d'insalata "Ca' Nostra" con büscion di capra, semi, noci, cipolle e pomodorini (per 2 persone)</i>	28.-
<i>Salatschüssel "Ca' Nostra" mit Ziegenfrischkäse, Nüssen, Kernenmischung, Zwiebeln & Cherry Tomaten (für 2 Personen)</i>	
<hr/>	
<i>Insalata mista</i>	13.-
<i>Gemischter Salat</i>	
<hr/>	
<i>Insalata verde</i>	10.-
<i>Grüner Blattsalat</i>	
<hr/>	
<i>Cicoria con pomodorini cipolle</i>	11.-
<i>Tessiner Chicoree mit Cherry Tomaten & Zwiebeln</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/>	

Antipasti

Vorspeisen

 <i>Tartar di manzo con tartufo nero, cipolle croccanti, parmigiano Rindstatar mit schwarzem Trüffel, knusprigen Zwiebeln, Parmesan</i>	
100 gr.	28.-
200 gr.	42.-
<hr/>	
<i>Zuppa del giorno Tagessuppe</i>	13.-
<hr/>	
<i>Barbabietola marinata al miele e noci con formaggio fresco di mucca Randen mariniert mit Honig, Wahnüssen & Robiola, ein Frischkäse aus Kuhmilch</i>	18.-
<hr/>	
 <i>Carpaccio tonno con crema di avocado, cipolle in agrodolce, anacardi e salsa Ponzu Thunfisch Carpaccio mit Avocado Creme, Süssauer Zwiebeln, Cashewnüssen und Ponzu-Sauce.</i>	32.-
<hr/>	
<i>Carpaccio di lingua di manzo con verdure in agrodolce e salsa alla mostarda di fichi Rindszungen Carpaccio mit Süssauer Gemüse und Feigensenfsauce</i>	24.-
<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 pesto all'aglio orsino</i>	25.-
<i>Polentagnocchi mit Bärlauch pesto</i>	
<hr/>	
 <i>Maccheroncini alla carbonara, uova, pecorino e guanciale</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.-

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, maiale e luganiga 49.-

con patate fritte, diverse salse e contorni

220 gr. Rind, Schweinefleisch & Luganiga

eine typische Tessinerwurst

mit Pommes Frites, verschiedene hausgemachten Saucen & Beilagen

Supplemento carne 100 gr.



Fleisch Supplement 100 gr. 12.-

Questa specialità viene servita solo all'esterno !

Diese Spezialität wird nur im Außenbereich serviert !

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.-
<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/>	

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

 <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 & 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

Vuoi gustare il nostro gelato anche a casa?

Wollen Sie unser Eis auch zu Hause geniessen?

<i>Vaschetta / Eisschale 750 gr</i>	22.00
<hr/> <i>Vaschetta / Eisschale 1 kg</i>	27.00

Selezione di formaggi

accompagnati da Mostarda Purée di fichi

Komposition mit Käse Senffrüchte Püree

<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>	

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

