

# Menù

## Grotto

### Salumeria nostrana

#### *Lokale Wurstwaren*

<i>Tagliere di affettati misti della regione (CH)</i> <i>Gemischte Aufschnittplatte aus der Region (CH) <sup>9 10</sup></i>	<i>22.-</i>
<i>Salametto nostrano (CH)</i> <i>Kleine einheimische Salami (CH) <sup>9 10</sup></i>	<i>12.-</i>
<i>Prosciutto crudo dell'Alpe di Piora (CH), stagionato 16 mesi</i> <i>Tessiner Rohschinken von der Alp Piora (CH), 16 Monate gereift) <sup>9 10</sup></i>	<i>28.-</i>



# Piatti principali

## Hauptgerichte

*Polenta concia con formaggio erborinato* 25.-  
*pomodorini, cipolle e salvia*  
*Polenta mit Blauschimmelkäse überbacken,*  
*Tomaten, Zwiebeln & Salbei* 3 7

---

*Risotto ai funghi porcini e luganiga (CH)* 32.-  
*Steinpilzrisotto mit Luganiga, eine typische Tessinerwurst*  
*Senza luganiga / ohne Luganiga* 3 7 12 27.-

---

*Brasato di manzo (CH) al Merlot con polenta nostrana* 38.-  
*Rindsschmorbraten (CH) an Merlotsauce mit Polenta* 7 9 12

---

*Ossobuco di vitello (CH) con “gremolata”* 42.-  
*con risotto allo zafferano*  
*Kalbsossobuco (CH) mit Gremolata & Safranrisotto* 1 3 7 9 12

---



# 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* <sup>1 7 8 10</sup>

---

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

*Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuchen* <sup>1 3 7 8 10 12</sup>

---

### *Selezione di formaggi*

*accompagnati da Mostarda Purée di fichi*

*Komposition mit Käse & Senffrüchte Püree* <sup>1 3 7 8 10 12</sup>

*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* 15.-  
*Bruschette mit Ziegenfrischkäse, Tomaten & Basilikum* 1 7

---

*Bruschette con büscion di capra e tartufo* 21.-  
*Bruschette mit Ziegenfrischkäse und Trüffel* 1 7

---

*Flamm "Ca` Nostra"*  
*con crème fraîche e parmigiano*  
*mit crème fraîche & Parmesan* 1 3 7

*con tartufo / mit Trüffel* 26.-

---

*con crudo di Piora / mit Rohschinken der Alp Piora* 28.-

---



# 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) 1 3 5 7 8 10 11 12*

---

*Insalata mista 13.-*

*Gemischter Salat 3 10 12*

---

*Insalata verde 10.-*

*Grüner Blattsalat 3 10 12*

---



# Antipasti

## Vorspeisen

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

*Rindstatar aus Fassona Piemontese (IT) mit schwarzem Trüffel,  
knusprigen Zwiebeln, Parmesan & Haselnuss* 1 3 7 8 10 12

100 gr. 28.-

200 gr. 42.-

---

 *Sardine millesimate Delphine cossais* 28.-

*con burro montato e crostini di pane Vallemaggia*

*Delphine Cossais Sardinien*

*mit Butter und VallemaggiaBrot* 3 4 7 9 10 12

---

*Barbabietola marinata al miele e noci* 18.-

*con robiola fresca di mucca*

*Randen mariniert mit Honig, Wahnüssen & Robiola,*

*ein Frischkäse aus Kuhmilch* 7 8 9 10 12

---

*Zuppa del giorno* 12.-

*Tagessuppe* 1 5 7 8 9 10 12 14

---

*Carpaccio di lingua di manzo con verdure in agrodolce,* 27.-

*mostarda di fichi e salsa verde*

*Rindszungen Carpaccio mit Süssauer Gemüse,*

*Feigensenf & Salsa Verde* 9 10 12

---



# Pasta e Risotto

<i>Risotto zafferano con scaloppa di foie gras d'anatra e tartufo nero</i>	35.-
<i>Risotto mit Entenleber (FR) &amp; schwarzem Trüffel</i> 3 7 9 12	
<hr/>	
<i>Ravioli del giorno</i>	27.-
<i>Ravioli des Tages</i> 1 2 3 4 7 8 9 12 14	
<hr/>	
<i>Tagliolini al burro con tartufo nero</i>	30.-
<i>Tagliolini mit Butter &amp; schwarzem Trüffel</i> 1 3 7	
<hr/>	
 <i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino, bisque e gamberoni</i>	32.-
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischote, Krustentier-Bisque &amp; Riesengarnelen</i> 1 2 4 7 9 10 12 14	
<hr/>	
<i>Gnocchi di polenta al ragù d'asino e Belper Knolle</i>	28.-
<i>Polentagnocchi an Eselragout, &amp; Belper Knolle</i> 1 3 7 9 10 12	
<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> 2 4	6.-
<hr/>	



# Piatti principali di pesce

## Hauptspeisen Fisch

-  *Frittura di lucioperca con verdure* 36.-  
*Zander frittiert mit Gemüse* 1 4 5 7
- 
-  *Gamberoni, bisque all'aglio* 46.-  
*e peperoncino con patate dolci e verdura*  
*Riesengarnelen an Knoblauch-Chili Bisque*  
*mit Süsskartoffeln & Gemüse* 2 4 5 7 9 12 14
- 
-  *Sockeye salmone selvatico dell'Alaska* 44.-  
*purea di cavolfiore e verdure saltate*  
*Sockeye Alaska Wildlachs*  
*Blumenkohlpüree und gebratenes Gemüse* 4 5 7
- 





# Specialità del mese

## Spezialität des Monats

*Cotoletta di vitello con l'osso alla milanese*

58.-

*con patate fritte e verdure*

*Kalbskotelette nach Mailänder Art*

*mit Pommes Frites & Gemüse* 1 3 5 7 10

---

# 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* 1 2 3 5 7 10 12

---

*Supplemento carne 100 gr.*

*Fleisch Supplement 100 gr.*

12.-

---



# Piatti principali di carne

## Hauptspeisen Fleisch

*Filetto di manzo (AU), tartufo nero* 59.-  
*con patate fritte e verdure*

*Rindsfilet (AU) mit schwarzem Trüffel,*

*Pommes Frites & Gemüse 1 5 7 9 12*

*Senza tartufo / Ohne Trüffel* 52.-

---

*Cotoletta di maiale (CH) con salsa alle spugnole* 39.-  
*patate fritte e verdure*

*Schweinskotelett (CH) mit Morchelsauce,*

*Pommes Frites & Gemüse 1 5 7 9 12*

---

## In alternativa alla carne

### Alternative zu Fleisch

*Scaloppa di Seitan con salsa alle spugnole,* 36.-

*Polenta e verdure di stagione*

*Zartes Seitan Schnitzel mit Morchelsauce,*

*Polenta & Gemüse 1 5 7 9 12*

---

*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!*

---



# Dessert

<i>Zabaione con gelato al panettone fatto in casa</i> <i>Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme</i> <i>mit hausgemachtem Panettoneeis</i> <small>1 3 5 7 8 12</small>	14.-
<i>Torta al cioccolato senza farina</i> <i>con gelato allo joghurt</i> <i>Schokoladenkuchen ohne Mehl mit Joghurteis</i> <small>3</small>	16.-
<i>Millefoglie con crema alla vaniglia e amaretti</i> <i>Millefeuille mit Vanillecreme &amp; Amaretti</i> <small>1 3 7 8</small>	14.-
<i>Panna cotta con frutti di bosco</i> <i>Panna cotta mit Waldfrüchten</i> <small>7</small>	14.-
<i>Crème brulée al pistacchio con meringa, panna e sorbetto al limone</i> <small>3 7 8</small> <i>Pistazien Crème brulée, Merängge, Rahm &amp; Zitronen Sorbet.</i>	16.-
<i>Sorbetti con alcol</i> <i>Sorbets mit Alkohol.</i> <small>3</small>	11.-
<i>Gelati e sorbetti</i> <i>Eis / Sorbet</i> <i>1 pallina pro Kugel</i> <small>1 3 5 7 8</small>	4.-
<i>con panna mit Rahm</i>	1.50
<i>con alcol mit Alkohol</i>	3.50
<i>Selezione di formaggi</i> <i>accompagnati da Mostarda Purée di fichi</i> <i>Komposition mit Käse Senffrüchte Püree</i> <small>1 3 7 8 10 12</small>	
<i>6 assaggi / 6 Sorten</i>	30.-
<i>3 assaggi / 3 Sorten</i>	15.-
<i>Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere</i> <i>Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuche</i> <small>1 3 7 8 10 12</small>	18.-

Prezzi in CHF, IVA al 7.7% compresa

Preise in CHF, inklusive MWST 7.7%

## 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)

