

Menù

Grotto

Salumeria nostrana

Lokale Wurstwaren

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

Piatti principali

Hauptgerichte

<i>Polenta concia con formaggio erborinato pomodorini, cipolle e salvia</i>	26.-
<i>Polenta mit Blauschimmelkäse überbacken, Tomaten, Zwiebeln & Salbei</i>	
<hr/>	
<i>Risotto ai funghi porcini</i>	27.-
<i>Steinpilzrisotto</i>	
<hr/>	
<i>Brasato di manzo al Merlot con polenta</i>	39.-
<i>Rindsschmorbraten an Merlotsauce mit Polenta</i>	
<hr/>	
<i>Zuppa del giorno</i>	13.-
<i>Tagessuppe</i>	
<hr/>	
<i>Ossobuco di vitello con "gremolada"</i>	42.-
<i>con risotto allo zafferano</i>	
<i>Kalbsossobuco mit Gremolata & Safranrisotto</i>	
<hr/>	

Menù Ristorante

Per cominciare

Zum Aperitif

<i>Bruschette con büscion di capra, pomodoro e basilico</i>	<i>16.50</i>
<i>Bruschette mit Ziegenfrischkäse, Tomaten & Basilikum</i>	
<i>Bruschette con büscion di capra e funghi porcini</i>	<i>21.-</i>
<i>Bruschette mit Ziegenfrischkäse und Steinpilze</i>	

Flamm "Ca` Nostra"

con crème fraîche e parmigiano
mit crème fraîche & Parmesan

<i>con tartufo / mit Trüffel</i>	<i>26.-</i>
<i>con crudo di Piora / mit Rohschinken der Alp Piora</i>	<i>28.-</i>
<i>con funghi porcini / mit Steinpilze</i>	<i>32.-</i>

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.-

Barbabietola marinata al miele e noci 18.-

con robiola fresca di mucca

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

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

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


Risotto mit Entenleber & schwarzem Trüffel

Ravioli del giorno 27.-

Ravioli des Tages

Tagliolini al burro con tartufo nero 30.-

Tagliolini mit Butter & schwarzem Trüffel

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

*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischote, Krustentier-Bisque &
Riesengarnelen*

Gnocchi di polenta al ragù d'asino 28.-

Polentagnocchi an Eselragout

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 2 4 6.-

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/>	

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. 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 & 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 & Gemüse</i>	
<hr/>	
<i>Fegato di vitello alle cipolle e salvia</i>	39.-
<i>con polenta</i>	
<i>Kalbsleber an Zwiebeln & Salbei mit Polenta</i>	
<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 & Gemüse</i>	
<hr/>	
<i>Farro? È un sostituto della carne a base di glutine di frumento</i>	
<i>per una dieta sana e equilibrata!</i>	
<i>Dinkel filet? Ein Fleischersatz aus Weizeneiweiss,</i>	
<i>für eine gesunde & vollwertige Ernährung!</i>	
<hr/>	

Dessert

<i>Zabaione con gelato al panettone fatto in casa</i>	14.-
<i>Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme mit hausgemachtem Panettoneeis</i>	
<i>Millefoglie con crema alla vaniglia e amaretti</i>	14.-
<i>Millefeuille mit Vanillecreme & Amaretti</i>	
<i>Panna cotta con frutti di bosco</i>	14.-
<i>Panna cotta mit Waldfrüchten</i>	
<i>Tentazione al mascarpone</i>	14.-
<i>Tentation au mascarpone</i>	
<i>Sorbetti con alcol</i>	11.-
<i>Sorbets mit Alkohol</i>	
<i>Gelati e sorbetti</i>	
<i>Eis / Sorbet</i>	
<i>1 pallina pro Kugel</i>	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 Senfrüchte Püree</i>	
<i>6 assaggi / 6 Sorten</i>	30.-
<i>3 assaggi / 3 Sorten</i>	15.-
<i>Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere</i>	18.-
<i>Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuche</i>	

Prezzi in CHF, IVA al 8,1% compresa

Preise in CHF, inklusive MWST 8,1%

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)

