

# Menù Grotto

## Salumeria nostrana

### *Lokale Wurstwaren*

Tagliere di affettati misti della regione <i>Gemischte Aufschnittplatte aus der Region</i>	22.—
Salametto nostrano <i>Kleine einheimische Salami</i>	12.—
Prosciutto crudo dell'alpe di Piora, stagionato 16 mesi <i>Tessiner Rohschinken von der Alp Piora, 16 Monate gereift</i>	28.—



# Insalata

## *Salat*

Cicoria con cipolle e pomodorini	10.—
<i>Tessiner Chicoree mit Zwiebeln &amp; Cherry Tomaten</i>	

---

# Piatti principali

## *Hauptgerichte*

Polenta concia	26.—
<i>Polenta mit Käse überbacken</i>	

---

Risotto ai funghi porcini	26.—
<i>Steinpilzrisotto</i>	

---

Brasato di manzo al merlot con polenta nostrana	36.—
<i>Rindsschmorbraten an Merlotsauce mit Polenta</i>	

---

Ossobuco di vitello “gremolada” con risotto allo zafferano	39.—
<i>Kalbsossobuco mit Gremolata &amp; Safranrisotto</i>	

---

# Formaggi freschi

## *Frischkäse*

Robiola con pomodoro e insalata 16.—

*“Robiola” ein Tessiner Frischkäse mit Tomaten & Salat*

---

Büscion di capra della Vallemaggia 16.—

*“Büscion” Ziegenfrischkäse aus dem Maggiatal*

---



**Menù  
Grotto**

# 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 ticinesi di capra e mucca 15.—  
con mostarda purée  
*Tessiner Blauschimmelkäse aus Kuh- & Ziegenmilch mit Senfrüchte Purée*

---

Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere 18.—  
*Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuchen*

---

Selezione di formaggi della nostra regione e italiani  
accompagnati da mostarda purée  
*Komposition mit Käse aus der Region mit Senfrüchte Purée*

6 assaggi / 6 Sorten 24.—

3 assaggi / 3 Sorten 12.—

---

Porzione polenta 5.—  
*Portion Polenta*

---

# Menù Ristorante

# Per cominciare

## Zum Aperitif

4 Bruschette al pomodoro e basilico	9.—
<i>4 Bruschette mit Tomaten &amp; Basilikum</i>	

---

# Insalata

## Salate

Ciotola d'insalata "Ca' Nostra" con büscion di capra, semi, cipolle e pomodorini (per 2 persone)	26.—
<i>Salatschüssel "Ca' Nostra" mit Ziegenfrischkäse, Kernenmischung, Zwiebeln &amp; Cherry Tomaten (für 2 Personen)</i>	
Insalata mista	12.—
<i>Gemischter Salat</i>	
Insalata verde	9.—
<i>Grüner Blattsalat</i>	

---



# Antipasti

## Vorspeisen

Tartar di manzo con tartufo nero e Büscion di capra mantecato <i>Rindstatar mit schwarzem Trüffel &amp; Ziegenfrischkäsemousse</i>	
80gr.	26.—
180 gr.	37.—
<hr/>	
Carpaccio di lingua di vitello con vinaigrette di verdure <i>Kalbszungen Carpaccio mit Gemüsevinaigrette</i>	23.—
<hr/>	
Torchon di foie gras con marmellata di mela cotogna, cipolle rosse e panettone <i>Foie Gras mit Quittenmarmelade, rote Zwiebeln &amp; Panettone</i>	32.—
<hr/>	
Salmone "Swiss Lachs" affumicato in casa con rafano, olive e aglio nero <i>Im Haus geräucher Lachs mit Meerrettich, Oliven und schwarzem Knoblauch</i>	26.—
<hr/>	
Cocktail di gamberi di fiume con avocado <i>Flusskrebs Cocktail mit Avocado</i>	18.—
<hr/>	
Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>	12.—
<hr/>	



# Pasta e Risotto

Risotto zafferano con scaloppa di foie gras d'anatra e tartufo nero <i>Risotto mit Entenleber &amp; schwarzem Trüffel</i>	29.—
Ravioli con ripieno di stagione <i>Ravioli mit Füllung je nach Saison</i>	26.—
Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i>	22.—
Tagliatelle all'astice, bisque di crostacei e pomodorini <i>Tagliatelle mit Hummer, Bisque aus Krustentiere &amp; Cherrytomaten</i>	34.—





# Piatti principali di carne

## *Hauptspeisen Fleisch*

Fegato di vitello alle cipolle e salvia con polenta 36.—  
*Kalbsleber an Zwiebeln & Salbei mit Polenta*

---

Filetto di manzo con risotto, verdure di stagione, tartufo nero e fegato d'anatra 59.—  
*Rindsfilet mit Risotto, Gemüse, schwarzem Trüffel & Entenleber*

---

Cotoletta di maiale con patate fritte e verdure di stagione 34.—  
*Schweinskotelett mit Pommes Frites & Gemüse*

---

## Supplementi

### *Supplement*

Funghi porcini *Steinpilze* 5.—

---

Tartufo nero *Schwarzer Trüffel* (1 gr.) 7.—

---

1 Scaloppa di foie gras *Stück Entenleber* 9.—

---

# Piatti principali di pesce

## *Hauptspeisen Fisch*

Trancio di lucioperca del Ceresio con lenticchie e verdure 41.—  
*Zander aus dem Ceresiosee mit Linsen & Gemüse*

---

Fritto misto di lago (pesce secondo il mercato del giorno) 36.—  
*Gemischt frittiertes aus dem See (Fischköstlichkeiten je nach Marktangebot)*

---



# Specialità da gustare in compagnia

## Gesellschaftliche Spezialitäten

Minimo 2 persone

*ab 2 Personen*

### Fondue Chinoise

200 gr carne di manzo con patate fritte, diverse salse e contorni 49.—

*200 gr Rindsfleisch mit Pommes Frites, verschiedene hausgemachte Saucen & Beilagen*

---

Supplemento Carne 50gr. 6.—

*Fleisch Supplement 50gr*

---

### La carbonara Ca' Nostra

*"La Carbonara" Tischgrill Ca' Nostra*

200gr di carne di manzo, maiale e agnello con patate fritte, diverse salse e contorni 45.—

*200 gr Rind-, Schweine-, & Lammfleisch mit Pommes Frites, diverse hausgemachten Saucen & Beilagen*

---

Supplemento carne 50gr. 6.—

*Fleisch Supplement 50gr*

---



# Dessert

Zabaione con gelato al panettone fatto in casa <i>Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme mit hausgemachtem Panettoneeis</i>	14.—
Tarte Tatin con gelato alla vaniglia <i>“Tarte Tatin” Apfelkuchenspezialität mit Vanilleeis</i>	16.—
Millefoglie con crema alla vaniglia e amaretti <i>Millefeuille mit Vanillecreme &amp; Amaretti</i>	14.—
Panna cotta con frutti di bosco <i>Panna cotta mit Waldfrüchten</i>	14.—
Crostata d’albicocche e mandorle <i>Aprikosen-Mandel Kuchen</i>	8.—
Carpaccio d’ananas con semifreddo ai cantucci <i>Ananas Carpaccio mit Halbgefrorenem aus Cantucci</i>	16.—
Sorbetti con alcol <i>Sorbets mit Alkohol</i>	11.—
Gelati e sorbetti <i>Eis / Sorbet</i>	
1 pallina <i>pro Kugel</i>	+ 4.—
con panna <i>mit Rahm</i>	+ 1.50
con alcol <i>mit Alkohol</i>	+ 3.—



# 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 ein Menü mit ausführlichen Informationen über Allergene.*

# Provenienza dei nostri prodotti

## Herkunft unserer produkte

### Carne

*Fleisch*

**Manzo:** Svizzera/Australia

**Rind:** Schweiz /Australien

**Vitello:** Svizzera

**Kalb:** Schweiz

**Agnello:** Nuova Zelanda

**Lamm:** Neuseeland

**Maiale:** Svizzera

**Schwein:** Schweiz

**Foie gras:** Francia/Ungheria

**Foie Gras:** Frankreich/Ungarn

**Salumeria:** Svizzera/Italia

**Aufschnitte:** Schweiz/Italien

### Pesce

*Fisch*

**Lucioperca, coregone, pesce persico, trota:** da allevamento, pescato a rete, lago del Ceresio (CH) FAO 05

**Zander, Felchen, Barsch, Forelle:**

**Zucht, Netzfang, Ceresiosee (CH) FAO 05**

**Gamberi di fiume:** metodo di pesca FPO, (ES) FAO05 Inland waters

**Flusskreb:** Fangmethode Reussen FPO, (ES) FAO05 Inland waters

**Salmone:** Da allevamento alpino a Lostallo (CH)

**Lachs:** Aus Zucht in Lostallo (CH)

**Astice:** MSC, metodo di pesca FPO, (CA) FAO21 Atlantic Northwest

**Hummer:** MSC, Fangmethode Reussen, (CA) FAO21 Atlantic Northwest





Prezzi in CHF, IVA al 7.7% compresa  
*Preise in CHF, inklusive MWST 7.7%.*

**Condividi la tua esperienza**  
*Teilen Sie Ihre Erfahrung*



[www.ca-nostra.ch](http://www.ca-nostra.ch)  
f @ grottocanostra  
#grottonelcuore

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

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