

SALATE

- ✓ Grüner Salat 8
- ✓ Gemischter Salat 9.50
- ✓ Chicorée-Salat mit Rotzwiebeln Von Tropea (je nach Verfügbarkeit) 9.50

VORSPEISEN, WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN

- Schweinesalami aus unserer Region mit in Essig eingelegtem Gemüse 9
- ✓ Ziegenbüscion vom Bauernhof "Fattoria del Faggio" Extra natives Olivenöl, Apfel und Vallemaggia-Pfeffer 9.50
- ✓ Portion Alpkäse mit Verscio-Honig und hausgemachter Marmelade 9
- Die Grotto-Platte mit Wurstwaren aus unserer Region und in Essig eingelegtem Gemüse 28

FRISCHE TEIGWAREN UND TARAGNA-POLENTA

1 Port. 1/2 Port.

- Hausgemachte Gnocchi mit Ragout aus Tessiner Luganighetta "Vietti" 24 21
- ✓ Hausgemachte Gnocchi mit Bärlauchpesto 24 21
- Frische Pappardelle mit Wildschweinragout, toskanischem Pecorino aus Pienza und nativem Olivenöl extra 26 23
- ✓ Frische Pappardelle (breite, flache Nudeln) mit Steinpilzen 28 25
- ✓ Taragna-Polenta (Polenta-Mischung aus Mais- und Buchweizenmehl) aus dem Kupferkessel mit Steinpilzen 22
- ✓ Taragna-Polenta (Polenta-Mischung aus Mais- und Buchweizenmehl) mit Gorgonzola DOP 22

✓ Vegetarisch

Allergien und Unverträglichkeiten

Wir bitten Sie, unser Personal über eventuelle Substanzen zu informieren, die bei Ihnen Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könnten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Herkunft von Fleisch, Wurstwaren und Brot

Die Herkunft unseres Fleisches und unserer Wurstwaren ist innerhalb des Grottos ausgeschildert und einsehbar. Unser Brot wird von uns selbst hergestellt; falls gekauft, stammt es aus Schweiz und wird dort produziert.

WO DAS TESSIN SEINE
GESCHMÄCKER ERLEBT!

FLEISCHGERICHTE

- Rinderbraten in Barbera-Wein 34
- RinderTartar, Piemontese Fassona-Rasse, mit butter und Toasbrot 34
- Spareribs bei Niedrigtemperatur gegart 36
- Kalbshaxenscheibe 38

BEILAGEN

- Im Gericht inbegriffen:
Taragna-Polenta, Ofenkartoffeln
- Extra Steinpilze 8

HAUSGEMACHTE DESSERTS UND EISCREME

- Grotto-Tiramisù 10
- Panna Cotta mit Himbeeren 10
- Affogato, Vanilleeis mit Kaffee 8
- Vanilleeis mit Nocino, Tessiner Walnusslikör 9.50
- Sorbet aus amerikanischen Trauben mit unserem Grappa 9.50
- Kugel Eis (*Vanille, Birnensorbet, Traubensorbet*) 4.50
- Extra Sahne 1

DISTILLATE AUS EIGENER HERSTELLUNG

- Amaro Generoso Bisbino, Tessiner Kräuterlikör 5.50
- Amaro Verbano, 24 monate in Barrique 6
- Grappa, Likör aus amerikanischen Trauben 7
- Nocino, Walnusslikör 7
- Williamine, Likör aus Williams-Birnen 8
- Vecchio Rovere, Merlot-Grappa, in Barrique gereift 10