

SALATE, WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN

- | | |
|--|------|
| • Grüner Salat ✓ | 8 |
| • Gemischter Salat ✓ | 9.50 |
| • Schweinesalami aus unserer Region mit
in Essig eingelegtem Gemüse | 9 |
| • Wildschweinsalami mit in Essig eingelegtem Gemüse | 9 |
| • Portion Tessiner Alpkäse Alpe DOP
mit Verscio-Honig und hausgemachter Marmelade ✓ | 12 |

FRISCHE TEIGWAREN UND POLENTA

1/2 Porz. 1 Porz.

- | | | |
|---|----|----|
| • Hausgemachte Gnocchi mit Spareribs-Ragout aus | 21 | 24 |
| • Kürbisravioli mit Butter mit Grana-Padano-Flocken,
gerösteten Kürbiskernen und Amarettibröseln ✓ | 21 | 24 |
| • Frische Pappardelle mit Wildschweinragout, toskanischem
Pecorino aus Pienza und extra nativem Olivenöl | 23 | 26 |
| • Frische Pappardelle (breite, flache Nudeln) mit Steinpilzen ✓ | 25 | 28 |
| • Taragna-Polenta (Polenta-Mischung aus Mais- und
Buchweizenmehl) aus dem Kupferkessel mit Steinpilzen ✓ | | 22 |
| Taragna-Polenta (Polenta-Mischung aus Mais- und
Buchweizenmehl) mit Tessiner Alpkäse Alpe Pontino DOP ✓ | | 22 |

FLEISCHGERICHTE

- Schweinshaxe bei Niedrigtemperatur, serviert mit dem eigenen Jus auf Basis von Vallemaggia-Bier (Wartenzeit ca. 20 Minuten) 30
- Rinderbraten in Barbera-Wein mit Taragna-Polenta oder Ofenkartoffeln 34
- Kalbshaxenscheibe mit Taragna-Polenta oder Ofenkartoffeln 38

HAUSGEMACHTE ESSERTS UND EISCREME

- Grotto-Tiramisù 10
- Kastanienkuchen mit Vanilleeis 12
- Affogato, Vanilleeis mit Kaffee 8
- Vanilleeis mit Nocino von Verscio, Tessiner Walnusslikör 9.50
- Sorbet aus amerikanischen Trauben mit unserem Grappa 9.50
- Eis aus Farina Bóna mit nativem Olivenöl extra 5
- Kugel Eis (Vanille, Birnensorbet, Traubensorbet, Farina Bóna) 4.50
- Extra Sahne 1