

SALATE

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

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
- ✓ Bruschetta mit drei Tomatensorten, Kapern, Taggiasca-Oliven, nativem Olivenöl extra und Basilikum 4 Stk. 14
- ✓ Portion Alpkäse mit Verscio-Honig und hausgemachter Marmelade 12
- 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 Butter und Salbei | 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.

FLEISCHGERICHTE

- Roastbeef mit nativem Olivenöl extra, Maldon-Salz, Grotto-TartareSauce und Ofenkartoffeln. 30
- 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
- Birnensorbet mit Williams Von Verscio 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 Von Verscio 8
- Williamine, Likör aus Williams-Birnen 8
- Vecchio Rovere, Merlot-Grappa, in Barrique gereift 10