











## INSALATE

-  Insalata Verde 8
-  Insalata Mista 9.50
-  Insalata di Pomodori e Cipolla Rossa di Tropea 9.50
-  Insalata di Cicoria con Cipolla Rossa di Tropea 9.50  
*(Secondo Disponibilità)*

## ANTIPASTI, SALUMI E FORMAGGI

- Salametto Nostrano di Maiale con Sottaceti 9
-  Büscion di Capra Agriturismo «Fattoria del Faggio»  
 Olio EVO, Ventaglio di Mela e Pepe della Vallemaggia 9.50
-  Bruschetta ai Tre Pomodorini con Capperi,  
 Olive Taggiasche, Olio EVO e Basilico 4pz. 14
-  Porzione di Formaggio dell'Alpe con Miele di Verscio e  
 Marmellata fatta in Casa 12
- Il Tagliere del Grotto con Salumi Nostrani e Sottaceti 28

## PASTE FRESCHE E POLENTA TARAGNA

- |   | <i>1 Porz.</i> | <i>1/2 Porz.</i> |
|---|----------------|------------------|
| ▪ Gnocchi Fatti in Casa al Ragù di Luganighetta Ticinese "Vietti"   | 24             | 21               |
| ▪ Gnocchi fatti in Casa al Burro e Salvia   | 24             | 21               |
| ▪ Pappardelle Fresche al Ragù di Cinghiale con<br>Pecorino Toscano di Pienza e Olio Evo   | 26             | 23               |
| ▪  Pappardelle Fresche ai Funghi Porcini                 | 28             | 25               |
| ▪  Polenta Taragna al Paiolo con Funghi Porcini          | 22             |                  |
| ▪  Polenta Taragna al Paiolo con Gorgonzola DOP al Forno | 22             |                  |

 Vegetariano

### Allergie e Intolleranze

Siete pregati di comunicare al nostro personale eventuali sostanze che potrebbero provocarvi allergie o altre reazioni indesiderate. Per ulteriori informazioni potete chiedere al nostro personale.

### Provenienza Carni, Salumi e Pane

Le provenienze delle carni e dei nostri salumi sono esposte e visibili all'interno del Grotto. Il pane è di nostra produzione, se acquistato è di provenienza e produzione Svizzera

## **CARNI**

- Roastbeef di Manzo condito con Olio EVO e Sale Maldon, con Salsa Tartare del Grotto e Patate al Forno 30
- Brasato di Manzo alla Barbera 34
- Tartare di Fassona Razza Piemontese Tagliata a Coltello con Fiocchi di Burro e Pane Tostato 34  
*(Carne Pregiata Certificata Co.Al.Vi. Consorzio Tutela Razza Piemontese)*
- Puntine di Maiale Cotte a Bassa Temperatura con Patate 36
- Ossobuco di Vitello 38

## **CONTORNI**

- Compresi nel Piatto:  
*Polenta Taragna, Patate al Forno*
- Supplemento Funghi Porcini 8

## **DESSERT FATTI IN CASA E GELATI**

- Tiramisù del Grotto 10
- Panna Cotta ai Lamponi 10
- Affogato al Caffè 8
- Gelato Vaniglia e Nocino 9.50
- Sorbetto d'Uva Americana con la Nostra Grappa 9.50
- Sorbetto alla Pera con Williamine di Nostra Produzione 9.50
- Pallina di Gelato *(Vaniglia, Sorbetto Pera, Sorbetto Uva)* 4.50
- Supplemento Panna 1

## **DISTILLATI DI NOSTRA PRODUZIONE**

- Amaro Generoso Bisbino, Liquore Ticinese 5.50
- Amaro Verbano, 24 mesi in Barrique 6
- Grappa, Distillato di Uva Americana 7
- Nocino, Distillato di Noci Artigianale di Verscio 8
- Williamine, Distillato di Pere Williams 8
- Vecchio Rovere, Grappa di Merlot Invecchiata in Barrique 10