

S'informa la spettabile clientela che per motivi organizzativi
non si effettuano variazioni sui piatti della nostra carta.

INSALATE

- Insalata Verde ✓ 8
- Insalata Mista ✓ 9.50
- Insalata di Funghi Porcini Freschi con salsa Citronette,
Prezzemolo, Scaglie di Grana e Timo. ✓ 18
(Secondo Disponibilità)

ANTIPASTI, SALUMI E FORMAGGI

- Salametto Nostrano di Maiale con Sottaceti 9
- Salametto di Cinghiale con Sottaceti 9
- Büscion di Capra Agriturismo «Capra Contenta» con Olio Evo,
Ventaglio di Mela, Noci e Pepe della Vallemaggia ✓ 9.50
- Porzione di Formaggio Ticinese d'Alpe Pontino DOP,
con Miele di Verscio e Marmellata fatta in Casa ✓ 12
- Il Tagliere del Cacciatore, Sottaceti e Castagne Glassate 28
*Prosciutto di Cinghiale, Speck di Cinghiale, Prosciutto di Cervo,
Salame Nostrano, Coppa e Mortadella di Fegato "Vietti"*

✓ 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.

PASTE FRESCHE, POLENTA TARAGNA E VELLUTATE

	1 Porz.	1/2 Porz.
• Vellutata del Giorno con Crostini di Pane, Pepe Vallemaggia e Olio Extra Vergine di Oliva ✓	18	
• Gnocchi Fatti in Casa al Ragù di Luganighetta Ticinese Macelleria "Vietti", Losone	24	21
• Ravioli di Zucca Violina al Burro con scaglie di Grana, Semi di Zucca Tostati e Granella di Amaretto ✓	24	21
• Pappardelle Fresche al Ragù di Cinghiale con 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 Formaggio Ticinese d'Alpe Pontino DOP ✓	22	

CARNI

• Stinco di Maiale Cotto a Bassa Temperatura servito con il suo Jus alla Birra della Vallemaggia "Ciao Beer Weiss"	30
• Brasato di Manzo alla Barbera con Polenta o Patate al Forno	34
• Tartare di Fassona Razza Piemontese Tagliata a Coltello con Fiocchi di Burro e Pane Tostato (Carne Pregiata Certificata Co.Al.Vi. Consorzio Tutela Razza Piemontese)	34
• Ossobuco di Vitello con Polenta o Patate al Forno	38
• Filetto di Cervo servito con Spätzli Fatti in Casa	42
• Supplemento Funghi Porcini	8

DESSERT FATTI IN CASA E GELATI

- Tiramisù del Grotto 10
- Torta di Castagne Vermicelles con Gelato Vaniglia 12
- Affogato al Caffè 8
- Gelato Vaniglia e Nocino di Verscio, Azienda LI& 9.50
- Gelato Vaniglia e Mandarinello di Verscio, Azienda LI& 9.50
- Sorbetto d'Uva Americana con la Nostra Grappa 9.50
- Sorbetto alla Pera con Williamine di Nostra Produzione 9.50
- Gelato alla Farina Bóna, Mais Tostato della Valle Onsernone 4.50
- Pallina di Gelato (Vaniglia, Sorbetto Pera, Sorbetto Uva, Farina Bóna) 4.50
- Supplemento Panna 1

AMARI E DISTILLATI

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