

Wir teilen unseren geschätzten Kunden mit, dass aus organisatorischen Gründen
keine Änderungen an den Gerichten vorgenommen werden.

SALATE

- Grüner Salat ✓ 8
- Gemischter Salat ✓ 9.50
- Tomatensalat mit Rotzwiebeln Von Tropea ✓ 9.50

VORSPEISEN, WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN

- Schweinesalami aus unserer Region mit
in Essig eingelegtem Gemüse 9
- Ziegenfrischkäse 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 ✓ 4pz. 14
- Portion Alpkäse mit Verscio-Honig und
hausgemachter Marmelade ✓ 12
- Die Grotto-Platte mit Wurstwaren aus unserer Region und
in Essig eingelegtem Gemüse 28

✓ 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.

FRISCHE TEIGWAREN UND TARAGNA-POLENTA

	1 Porz.	1/2 Porz.
• Hausgemachte Gnocchi mit Ragout aus Tessiner Luganighetta "Vietti"	24	21
• Ravioli del Plin 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 Vallemaggia-Käse DOP von der Alpe Campo la Torba DOP ✓		22

FLEISCHGERICHTE

• Roastbeef mit nativem Olivenöl extra, Maldon-Salz, Grotto-TartareSauce und Ofenkartoffeln	30
• Rinderbraten in Barbera-Wein mit Taragna-Polenta oder Ofenkartoffeln	34
• RinderTartar, Piemontese Fassona-Rasse, mit butter und Toastbrot	34
• Spareribs bei Niedrigtemperatur mit Ofenkartoffeln	36
• Kalbshaxenscheibe mit Taragna-Polenta oder Ofenkartoffeln	38
• Extra Steinpilze	8

HAUSGEMACHTE DESSERTS UND EISCREME

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

BITTER, 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
- Mandarinello, Mandarinenlikör von Verscio 8
- Williamine, Likör aus Williams-Birnen 8
- Vecchio Rovere, Merlot-Grappa, in Barrique gereift 10