

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
- Steinpilzsalat angemacht mit extra nativem Olivenöl,
Zitrone, Petersilie, Parmesanspänen und Thymian ✓ 18
(je nach Verfügbarkeit)

VORSPEISEN, WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN

- Schweinesalami aus unserer Region mit
in Essig eingelegtem Gemüse 9
- Wildschweinsalami mit in Essig eingelegtem Gemüse 9
- Ziegenfrischkäse vom Bauernhof "Capra Contenta"
Extra natives Olivenöl, Nüsse, Apfel und Vallemaggia-Pfeffer ✓ 9.50
- Portion Tessiner Alpkäse Alpe Pontino DOP
mit Verscio-Honig und hausgemachter Marmelade ✓ 12
- Die Grotto-Platte mit Wildwurst 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, POLENTA, CREMESUPPE

1/2 Porz. 1 Porz.

- Cremesuppe des Tages mit Croutons, Vallemaggia-Pfeffer und nativem Olivenöl extra 18
- Hausgemachte Gnocchi mit Ragout aus Tessiner Luganighetta "Vietti" 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 30
- Rinderbraten in Barbera-Wein mit Taragna-Polenta oder Ofenkartoffeln 34
- Rindertartar vom Piemontesischem Fassona-Rind, mit butter und Toastbrot 34
- Kalbshaxenscheibe mit Taragna-Polenta oder Ofenkartoffeln 38
- Hirschfilet mit hausgemachten Spätzle 42
- Extra Steinpilze 8

HAUSGEMACHTE DESSERTS UND EISCREME

- Grotto-Tiramisù 10
- Kastanienkuchen mit Vanilleeis 12
- 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