

# Menù San Silvestro

## *Silvestermenü*

31.12.2022

Saluto della cucina

*Willkommensgruss aus der Küche*

---

Torchon di foie gras con cipolle al balsamico,  
marmellata di mele cotogne e gel ai lamponi

*Foie Gras au Torchon mit Balsamico-Zwiebeln, Quittenkonfitüre und Himbeergel*

---

Ravioli ripieni di branzino con crema di verza e gallinacci saltati

*Ravioli gefüllt mit Wolfsbarsch, mit Wirsingcrème und gebratenen Pfifferlingen*

---

Sorbetto al Limone e dragoncello

*Sorbet mit Zitrone und Estragon*

---

Filetto di manzo con jus al marsala, tartufo invernale, patate fondenti  
e spinaci saltati novelli

*Rindsfilet mit Marsala -Jus, schwarzem Winter-Trüffel, Fondant-Kartoffel  
und sautiertem Babyspinat*

---

Torta di mele con gelato alla vaniglia, caramello salato e calvados

*Apfeltarte mit Vanilleeis, gesalzenem Karamell und Calvados*

---

CHF 125.00 p.p.

Selezione di formaggi freschi e stagionati dal nostro carrello di formaggi

*Auswahl an frischen und gereiften Käsesorten von unserem Käsewagen*

CHF 5.00 al pezzo / pro Stück



# Menù

## Grotto

### Salumeria nostrana

#### *Lokale Wurstwaren*

*Tagliere di affettati misti della regione (CH) 22.-*  
*Gemischte Aufschnittplatte aus der Region (CH)*

---

*Salametto nostrano (CH) 12.-*  
*Kleine einheimische Salami (CH)*

---

*Prosciutto crudo dell'Alpe di Piora (CH), 28.-*  
*stagionato 16 mesi*  
*Tessiner Rohschinken von der Alp Piora (CH),*  
*16 Monate gereift*

---



# Piatti principali

## Hauptgerichte

*Polenta concia con formaggio erborinato  
pomodorini, cipolle e salvia* 25.-

*Polenta mit Blauschimmelkäse überbacken,  
Tomaten, Zwiebeln & Salbei*

---

*Risotto ai funghi porcini e luganiga (CH)* 32.-

*Steinpilzrisotto mit Luganiga, eine typische Tessinerwurst*

*Senza luganiga / ohne Luganiga* 27.-

---

*Brasato di manzo (CH) al Merlot con polenta nostrana* 38.-

*Rindsschmorbraten (CH) an Merlotsauce mit Polenta*

---

*Ossobuco di vitello (CH) "gremolata"* 42.-

*con risotto allo zafferano*

*Kalbsossobuco (CH) mit Gremolata & Safranrisotto*

---



# Formaggi dei nostri casari

## Von unseren Käsern

*Zincarlin da la Val da Mücc stagionato,  
con miele di castagne* 16.-

*Gereifter Zincarlin, ein sehr aufwendig hergestellter  
pikant-würziger Käse aus dem Valle di Muggio  
mit Kastanienhonig*

---

*Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere* 18.-  
*Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuchen*

---

### *Selezione di formaggi*

*accompagnati da Mostarda Purée di fichi*

*Komposition mit Käse & Senffrüchte Püree*

*6 assaggi / 6 Sorten* 30.-

*3 assaggi / 3 Sorten* 15.-

---

*Porzione di polenta per accompagnare  
i nostri formaggi* 5.-

*Portion Polenta als Beilage zu unseren Käsen*

---



# Menù

## Ristorante

### Per cominciare

#### *Zum Aperitif*

*Bruschette con büscion di capra, pomodoro e basilico* 12.-  
*Bruschette mit Büscion, Tomaten & Basilikum*

---

*Bruschette con büscion di capra e funghi porcini* 19.-  
*Bruschette mit Büscion & Steinpilzen*

---

#### *Flamm "Ca` Nostra"*

*con crème fraîche e parmigiano*  
*mit crème fraîche & Parmesan*

*con tartufo / mit Trüffel* 26.-

---

*con crudo di Piora / mit Rohschinken der Alp Piora* 28.-

---

*con funghi porcini / mit Steinpilzen* 32.-

---



# Insalata

## Salate

*Ciotola d'insalata "Ca' Nostra" con büscion di capra,  
semi, noci, cipolle e pomodorini (per 2 persone)* 28.-

*Salatschüssel "Ca' Nostra" mit Ziegenfrischkäse, Nüssen,  
Kernenmischung, Zwiebeln & Cherry Tomaten (für 2 Personen)*

---

*Insalata mista* 13.-  
*Gemischter Salat*

---

*Insalata verde* 10.-  
*Grüner Blattsalat*

---

*Insalata formentino con funghi finferli, grana a scaglie,  
pancetta e cachi persimon* 19.-  
*Nüsslisalat mit Pfifferlingen, Parmesan, Speck & Persimone Kaki*

---



# Antipasti

## Vorspeisen

*Tartar di manzo di Fassona Piemontese (IT)  
con tartufo nero, cipolle croccanti, parmigiano  
e crema di nocciole*

*Rindstatar aus Fassona Piemontese (IT) mit schwarzem Trüffel,  
knusprigen Zwiebeln, Parmesan & Haselnusscreme*

100 gr. 28.-

200 gr. 42.-

---

 *Salmone "Swiss Lachs" affumicato in casa 26.-*

*con rafano, senape al miele e crema di aglio nero*

*Im Haus geräucherter Lachs mit Meerrettich,  
Honigsenf & creme aus schwarzem Knoblauch*

---

*Barbabietola marinata al miele e noci 18.-*

*con robiola fresca di mucca*

*Randen mariniert mit Honig, Wahnüssen & Robiola,  
ein Frischkäse aus Kuhmilch*

---

*Zuppa del giorno 12.-*

*Tagessuppe*

---

*Carpaccio di lingua di manzo con verdure in agrodolce,  
mostarda di fichi e salsa verde 27.-*

*Rindszungen Carpaccio mit Süssauer Gemüse, Feigensenf & Salsa Verde*

---



# Pasta e Risotto

*Risotto zafferano con scaloppa di foie gras d'anatra  
e tartufo nero* 35.-

*Risotto mit Entenleber (FR) & schwarzem Trüffel*

---

*Ravioli del giorno* 27.-


*Ravioli des Tages*

---

*Tagliolini al burro con tartufo nero* 30.-

*Tagliolini mit Butter & schwarzem Trüffel*

---

 *Spaghetti aglio, olio e peperoncino, bisque  
e gamberoni della Mangrovia* 32.-

*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischote, Krustentier-Bisque &  
Riesengarnelen aus den Mangroven*

---

*Gnocchi di polenta al ragù d'asino* 28.-

*e Belper Knolle*

*Polentagnocchi an Eselragout, & Belper Knolle*

---

## Supplementi

### Supplement

*Funghi porcini Steinpilze* 6.-

---

*Tartufo nero (porzione) Schwarzer Trüffel (Portion)* 7.-

---

*1 Scaloppa di foie gras 1 Stück Entenleber* 9.-

---

*1 Gamberone 1 Riesengarnele* 6.-




---





# Piatti principali di pesce

## *Hauptspeisen Fisch*

- |   |      |
|---|------|
|  <i>Frittura di lucioperca con verdure</i>                     | 36.- |
| <i>Zander frittiert mit Gemüse</i>  |      |
| <hr/>   |      |
|  <i>Gamberoni della Mangrovia, bisque all'aglio</i>            | 46.- |
| <i>e peperoncino con patate dolci e verdura</i>   |      |
| <i>Riesengarnelen aus den Mangroven an Knoblauch-Chili Bisque</i>   |      |
| <i>mit Süsskartoffeln &amp; Gemüse</i>  |      |
| <hr/>   |      |
|  <i>Filetto di salmerino alpino con salsa al vino bianco</i> | 44.- |
| <i>profumata al limone e verdure</i>  |      |
| <i>Saiblingsfilet an Zitronen- Weissweinsauce mit Gemüse</i>  |      |
| <hr/>   |      |



# Specialità del mese

## Spezialität des Monats

*Tomahawk di manzo Fassona Piemontese (IT) per 2 persone* 124.-  
*con risotto ai funghi e verdure*  
*Rinds – Tomahawk aus Fassona Piemontese (IT) für 2 Personen*  
*mit Steinpilzrisotto & Gemüse*

---

# Specialità da gustare in compagnia

## Gesellschaftliche Spezialitäten

*Minimo 2 persone*  
*ab 2 Personen*

### Fondue Chinoise

*200 gr. di carne di manzo (CH)* 49.-  
*con patate fritte e riso, diverse salse e contorni*  
*200 gr. Rindsfleisch (CH) mit Pommes Frites & Reis,*  
*verschiedene hausgemachte Saucen & Beilagen*

---

*Supplemento carne 100 gr.*

*Fleisch Supplement 100 gr.* 12.-

---



# Piatti principali di carne

## Hauptspeisen Fleisch

<i>Filetto di manzo (AU), tartufo nero con patate fritte e verdure</i>	59.-
<i>Rindsfilet (AU) mit schwarzem Trüffel, Pommes Frites &amp; Gemüse</i>	
<i>Senza tartufo / Ohne Trüffel</i>	52.-
<hr/>	
<i>Cotoletta di maiale (CH) con salsa alle spugnole, patate fritte e verdure</i>	37.-
<i>Schweinskotelett (CH) mit Morchelsauce, Pommes Frites &amp; Gemüse</i>	
<hr/>	

## In alternativa alla carne

### Alternative zu Fleisch

<i>Scaloppa di Seitan con salsa alle spugnole, Polenta e verdure di stagione</i>	36.-
<i>Zartes Seitan Schnitzel mit Morchelsauce, Polenta &amp; Gemüse</i>	
<hr/>	
<i>Seitan? È un sostituto della carne a base di glutine di frumento per una dieta sana e equilibrata!</i>	
<i>Seitan? Ein Fleischersatz aus Weizeneiweiss, für eine gesunde &amp; vollwertige Ernährung!</i>	
<hr/>	



# Dessert

<i>Zabaione con gelato al panettone fatto in casa</i>	14.-
<i>Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme mit hausgemachtem Panettoneeis</i>	
<i>Mousse di castagne, meringa, sorbetto all'uva e spuma di cioccolato</i>	14.-
<i>Kastanienmousse mit Merängge, Traubensorbet &amp; Schokoladenmousse</i>	
<i>Millefoglie con crema alla vaniglia e amaretti</i>	14.-
<i>Millefeuille mit Vanillecreme &amp; Amaretti</i>	
<i>Panna cotta con frutti di bosco</i>	14.-
<i>Panna cotta mit Waldfrüchten</i>	
<i>Crème brulée al pistacchio con meringa, panna e sorbetto al limone</i>	16.-
<i>Pistazien Crème brulée, Merängge, Rahm &amp; Zitronen Sorbet.</i>	
<i>Sorbetti con alcol</i>	11.-
<i>Sorbets mit Alkohol</i>	
<i>Gelati e sorbetti</i>	
<i>Eis / Sorbet</i>	
<i>1 pallina pro Kugel</i>	4.-
<i>con panna mit Rahm</i>	1.50
<i>con alcol mit Alkohol</i>	3.50
<i>Selezione di formaggi accompagnati da Mostarda Purée di fichi</i>	
<i>Komposition mit Käse Senfrüchte Püree</i>	
<i>6 assaggi / 6 Sorten</i>	30.-
<i>3 assaggi / 3 Sorten</i>	15.-
<i>Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere</i>	18.-
<i>Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuche</i>	

## Allergeni

### Allergene

*Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale.*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.*

## Provenienza dei nostri prodotti

### Herkunft unserer Produkte

#### Carne

##### Fleisch

*Manzo: Svizzera – Australia – Irlanda - Italia*

*Rind: Schweiz - Australien – Irland - Italien*

*Può contenere ormoni/kann hormone enthalten*

*Vitello: Svizzera*

*Kalb: Schweiz*

*Maiale: Svizzera*

*Schwein: Schweiz*

*FAO34*

*Foie gras: Francia - Ungheria*

*Foie Gras: Frankreich-Ungarn  
(CH)*

*Salumeria: Svizzera - Italia*

*Aufschnitte: Schweiz- Italien*

*Coniglio: Svizzera – Italia - Ungarn*

*Kaninchen: Schweiz - Italien*

#### Pesce

##### Fisch

*Lucioperca, coregone, pesce persico, trota:*

*pescato a rete, allevamento*

*lago del Ceresio FAO05*

*Zander, Felchen, Barsch, Forelle:*

*Zucht, Netzfang, Ceresiosee FAO05*

*Ricciola: pescato a rete (DK) FAO34*

*Gelbschwanzmakrele: Schleppnetz (DK)*

*Salmone: allevamento alpino a  
Lostallo(CH)*

*Lachs: aus Alpiner Zucht in Lostallo*

*Gambero rosso di Mazara:*

*pescato con reti da traino, (IT)*

*FAO37.2.2*

*Mar Mediterraneo Centrale – Mar  
Ionio*

*Rote Garnele aus Mazara:*

*Schleppnetzfang, FAO37.2.2*

*Zentrales Mittelmeer – Ionisches Meer*

*Misto di pesci di mare secondo gli*

*arrivi giornalieri: FAO37 FAO27 FAO61*

*FAO71*

*Gemischte Fischköstlichkeiten je nach  
täglichem. Marktangebot: FAO37 FAO27*

*FAO61 FAO71*

*Prezzi in CHF, IVA al 7.7% compresa*

*Preise in CHF, inklusive MWST 7.7%*

[www.ca-nostra.ch](http://www.ca-nostra.ch) - [info@ca-nostra.ch](mailto:info@ca-nostra.ch)

