

Menù

Grotto

Salumi e Formaggi

Wurstwaren und Käse

Tagliere di affettati misti

Gemischte Aufschnittplatte

22

Salametto

Kleine einheimische Salami

12

Prosciutto crudo dell'Ape di Piora

Tessiner Rohschinken von der Alp Piora.

28

Selezione di formaggi

accompagnati da Mostarda Purée di fichi

Komposition mit Käse Senfrüchte Püree

3 assaggi / 3 Sorten

15

6 assaggi / 6 Sorten

30

Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere

Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuche

18

Piatti principali

Hauptgerichte

Guancette di manzo al Merlot con polenta

Rindsbacken an Merlot mit Polenta

39

Zuppa del giorno

Tagessuppe

13

Ossobuco di vitello con "gremolada" con risotto allo zafferano

Kalbsossobuco mit Gremolata & Safranrisotto

44

Menù Ristorante

Per cominciare

Zum Aperitif

Bruschette con büscion di capra, pomodoro e basilico

Bruschette mit Ziegenfrischkäse, Tomaten & Basilikum

16.50

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 Steinpilze

32

Insalata

Salate

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

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

28

Insalata mista

Gemischter Salat

13

Insalata verde

Grüner Blattsalat

10

Cicoria con cipolle e pomodorini

Tessiner Chicoree mit Zwiebeln & Cherry Tomaten

13

Antipasti

Vorspeisen

Tartar di manzo con cipolla rossa e tartufo nero

Rindstatar mit mariniertes roter Zwiebel und schwarzem Trüffel.

100 g *28*

200 g *42*

Tataki di Salmone Sockeye con salsa ponzu, semi di sesamo cipollotto e peperoncino fresco

Sockeye-Lachs-Tataki mit Ponzu-Sauce, Sesamkörnern,

Frühlingszwiebeln und frischer Chili *29*

Roast-beef di manzo "Ca'Nostra" insalata Coleslaw e salsa tartara

Rinds-Roastbeef "Ca'Nostra"

Coleslaw-Salat und hausgemachte Tartarsauce *29*

Barbabetola marinata al miele e noci con robiola fresca di latte vaccino

Mariniert Randen mit Honig, Wahnüssen & Robiola,

(Frischkäse aus Kuhmilch) *21*

Burrata con pomodorini cherry, basilico, olio d'oliva, aceto balsamico

Burrata mit Cherry-Tomaten, Basilikum,

Olivenöl, Balsamico-Essig *18*

Pasta e Risotto

Gnocchi di polenta cremosi al Zincarlin della Valle di Muggio

*Cremige Polenta - Gnocchi mit Zincarlin, ein würziger Käse
aus dem Valle di Muggio*

28



Risotto allo zafferano al limone, burrata e tartar di gambero rosso di Mazara

*Safran-Risotto mit Zitrone, Burrata
und Tartar aus roten Garnelen aus Mazara*

36

Tagliolini al tartufo

Tagliolini mit Schwarzer Trüffel

36



Spaghetti aglio, olio e peperoncino bisque di crostacei e gamberoni

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

34

Supplementi

Funghi porcini

Steinpilze

+ 6

Tartufo nero (porzione)

Schwarzer Trüffel (Portion)

+ 7

1 gamberone

1 Riesengarnele

+ 6

Specialità da gustare in compagnia

Gesellschaftliche Spezialitäten

La Charbonnade Ca' Nostra

"La Charbonnade" Tischgrill Ca' Nostra

Minimo 2 persone / Ab 2 Personen

(20 minuti di attesa) - (20 Minuten Wartezeit)

**220 gr. carne di Manzo, maiale
e luganiga ticinese**

con patate fritte, diverse salse e contorni

220 gr. Rind – Schweinefleisch & Luganiga

eine typische Tessinerwurst

mit Pommes Frites, verschiedene hausgemachten Saucen & Beilagen

49

Supplemento carne 100 gr.

Fleisch Supplement 100 gr.

12

Piatti principali di carne

Hauptspeisen Fleisch

Filetto di manzo

con patate fritte & ratatouille

Rindsfilet mit Pommes Frites & Gemüse Ratatouille

58

Costata reale di vitello con salsa alle spugnole e patate arrostiti

Swiss Veal Hohrippe mit Morchelsauce

und Bratkartoffeln & Gemüse Ratatouille

54

Fegato di vitello con cipolle, salvia e polenta

Kalbsleber an Zwiebeln & Salbei mit Polenta

39

In alternativa alla carne

Alternative zu Fleisch

Filetto di farro con salsa alle spugnole, polenta e Ratatouille di verdure

Dinkel Filet mit Morchelsauce,

Polenta & Gemüse Ratatouille

36

Farro? È un sostituto della carne a base di glutine di frumento per una dieta sana e equilibrata!

Dinkel ? Ein Fleischersatz aus Weizeneiweiss, für eine gesunde & vollwertige Ernährung!

Piatti principali di pesce

Hauptspeisen Fisch

-  ***Frittura di lucioperca con patate fritte e salsa tartar***
Zander frittiert mit Gemüse und Tartarsauce 36

-  ***Gamberoni, bisque all'aglio
e peperoncino con patate dolci e verdura***
*Riesengarnelen an Knoblauch-Chili Bisque
mit Süsskartoffeln & Gemüse* 46

Dessert

<i>Tortino al limone con meringa Flambè e gelato al cioccolato</i>	
<i>Zitronentörtchen mit flambierter Meringue</i>	14.-
<i>Zabaione con gelato al panettone fatto in casa</i>	
<i>Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme mit hausgemachtem Panettoneeis</i>	14.-
<i>Millefoglie con crema alla vaniglia e amaretti</i>	
<i>Millefeuille mit Vanillecreme & Amaretti</i>	14.-
<i>Panna cotta con frutti di bosco</i>	
<i>Panna cotta mit Waldfrüchten</i>	14.-
<i>Tentazione al mascarpone</i>	
<i>Tentation au mascarpone</i>	14.-
<i>Sorbetti con alcol</i>	
<i>Sorbets mit Alkohol</i>	11.-

Gelati e sorbetti

Eis / Sorbet

<i>1 pallina pro Kugel</i>	4.-
<i>con panna</i> mit Rahm	1.50
<i>con alcol</i> mit Alkohol	3.50

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.

- 1. Cereali / Gluten*
- 2. Crostacei / Krebstiere*
- 3. Uova / Eier*
- 4. Pesce / Fische*
- 5. Arachidi / Erdnüsse*
- 6. Soia / Sojabohnen*
- 7. Latte, lattosio / Milch, Laktose*
- 8. Frutta a guscio, noci / Hartschalenobst, Nüsse*
- 9. Sedano / Sellerie*
- 10. Senape / Senf*
- 11. Sesamo / Sesamsamen*
- 12. Anidride solforosa, solfiti / Schwefeldioxid, Sulfite*
- 13. Lupini / Lupinen*
- 14. Molluschi / Weichtiere*

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

Foie gras: Francia – Ungheria

Foie Gras: Frankreich-Ungarn

Salumeria: Svizzera – Italia

Aufschnitte: Schweiz- Italien

Coniglio: Svizzera – Italia – Ungheria

Kaninchen: Schweiz – Italien – Ungarn

Il prodotto potrebbe essere stato ottenuto

Utilizzando stimolatori della crescita di

Natura ormonale o non ormonale, come ad esempio antibiotici

Pesce

Fisch

Lucioperca: Estonia, Svizzera, Russia

Salmone: Alaska, Norvegia

Lachs: Alaskas, Norwegen,

Gamberoni: Vietnam allevamento selv

Riesengarnelen : Vietnam Aquakultur

Wildzucht (Mangroven)

Pane

*Svizzera (ad eccezione di quelli
esplicitamente contrassegnati
diversamente)*

Prezzi in CHF, IVA al 8,1% compresa / Preise in CHF, inklusive MWST 8,1%

