

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



Formaggi freschi

Frischkäse

Büscion di capra della Vallemaggia
“Büscion” ein wunderbarer Ziegenfrischkäse
aus dem Maggiatal

16.-

Insalata

Salat

Cicoria con cipolle e pomodorini
Tessiner Chicoree mit Zwiebeln & Cherry Tomaten

10.-



Piatti principali

Hauptgerichte

<i>Polenta concia con formaggio erborinato pomodorini, cipolle e salvia</i> <i>Polenta mit Blauschimmelkäse überbacken, Tomaten, Zwiebeln und Salbei</i>	25.-
<i>Risotto ai funghi porcini e luganiga</i> <i>Steinpilzrisotto und Luganiga, eine typische Tessinerwurst</i>	32.-
<i>Senza luganiga / ohne Luganiga</i>	27.-
<i>Brasato di manzo (CH) al Merlot con polenta nostrana</i> <i>Rindsschmorbraten (CH) an Merlotsauce mit Polenta</i>	36.-
<i>Ossobuco di vitello (CH) "gremolada"</i> <i>con risotto allo zafferano</i> <i>Kalbsossobuco (CH) mit Gremolata & Safranrisotto</i>	39.-
<i>Cosce di coniglio (CH) con polenta nostrana</i> <i>Kaninchen geschmort (CH) mit Polenta</i>	34.-



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*

*Selezione di Formaggi erborinati
con Mostarda Purée di fichi* 15.-

*Komposition mit Blauschimmelkäse
süß-pikantem Senfrüchte Püree*

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

*Selezione di formaggi
accompagnati da Mostarda Purée di fichi
Komposition mit Käse und Senfrüchte 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 al pomodoro e basilico 9.-

Bruschette mit Tomaten & Basilikum

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.-



Insalata

Salate

<i>Ciotola d'insalata "Ca' Nostra" con büscion di capra, semi, noci, cipolle e pomodorini (per 2 persone)</i>	26.-
<i>Salatschüssel "Ca' Nostra" mit Ziegenfrischkäse, Nüssen, Kernenmischung, Zwiebeln & Cherry Tomaten (für 2 Personen)</i>	
<hr/>	
<i>Insalata mista</i>	12.-
<i>Gemischter Salat</i>	
<hr/>	
<i>Insalata verde</i>	9.-
<i>Grüner Blattsalat</i>	
<hr/>	
<i>Cicoria con cipolle e pomodorini</i>	10.-
<i>Tessiner Chicoree mit Zwiebeln & Cherry Tomaten</i>	
<hr/>	



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 und Haselnusscreme*

100 gr. 28.-

200 gr. 42.-

*Carpaccio di lingua di manzo con vinaigrette
alla mostarda di fichi* 28.-

Rindszungen Carpaccio mit Feigensenf-Vinaigrette

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

con rafano, senape al miele e crema di aglio nero

*Im Haus geräucher Lachs mit Meerrettich,
Honigsenf & schwarzem Knoblauchcreme*

 *Tartar di gambero rosso di Mazara,* 38.-

avocado e olio al limone

Tatar von roten Garnelen "rosso di Mazara",

Avocado und Zitronenöl

Barbabietola marinata al miele e noci 18.-

con robiola fresca di mucca

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

Zuppa del giorno 12.-

Tagessuppe



Pasta e Risotto

<i>Risotto zafferano con scaloppa di foie gras d'anatra e tartufo nero</i> <i>Risotto mit Entenleber (FR) & schwarzem Trüffel</i>	35.-
<i>Ravioli del giorno</i> <i>Ravioli des Tages</i>	26.-
<i>Tagliolini con tartufo nero</i> <i>Tagliolini mit schwarzem Trüffel</i>	29.-
 <i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino, bisque e gamberoni della Mangrovia</i> <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischote, krustentier - Bisque mit Riesengarnelen aus den Mangroven</i>	32.-
<i>Gnocchi di polenta al Zincarlin della Valle di Muggio</i> <i>Polentagnocchi an Zincarlin, ein würziger Käse aus dem Valle di Muggio</i>	26.-

Supplementi




Supplement

<i>Funghi porcini Steinpilze</i>	6.-
<i>Tartufo nero (porzione) Schwarzer Trüffel (Portion)</i>	7.-
<i>1 Scaloppa di foie gras 1 Stück Entenleber</i>	9.-
<i>1 Gamberone 1 Stück Riesengarnelen</i>	6.-



Piatti principali di pesce

Hauptspeisen Fisch

 <i>Filetto di salmerino alpino con riduzione al Riesling e verdure</i>	42.-
<i>Saiblingsfilet mit Riesling - Reduktion und Gemüse</i>	
<hr/>	
 <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 & Gemüse</i>	
<hr/>	



Piatti principali di carne

Hauptspeisen Fleisch

*Filetto di manzo (AU), tartufo nero e fegato d'anatra (FR) 59.-
con risotto allo zafferano e verdure*

*Rindsfilet (AU), schwarzem Trüffel & Entenleber (FR)
mit Safranrisotto und Gemüse*

Senza foie gras e tartufo / Ohne Foie Gras & Trüffel 52.-

*Cotoletta di maiale (CH) con burro alle erbe,
patate fritte e verdure 34.-*

Schweinskotelett (CH) mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Gemüse

*Fegato di vitello (CH) alle cipolle e salvia 36.-
con polenta nostrana*

Kalbsleber (CH) an Zwiebeln & Salbei mit Polenta

In alternativa alla carne

Alternative zu Fleisch

*Scaloppa di Seitan con burro alle erbe,
e verdure di stagione 36.-*

Zartes Seitan Schnitzel mit Kräuterbutter, Safranrisotto & Gemüse

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

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



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.-

Fondue di pesce

Fisch Fondue

 *250 gr. di Gamberoni, salmone e tonno 49.-*

con patate fritte e riso, diverse salse e contorni

250 gr. Riesengarnelen, Lachs und Thunfisch

mit Pommes Frites & Reis, verschiedene hausgemachte Saucen & Beilagen

Supplemento Pesce 100 gr.

Fisch Supplement 100 gr. 12.-



Specialità da gustare in compagnia

Gesellschaftliche Spezialitäten

Minimo 2 persone

ab 2 Personen

Questa specialità viene servita solo all'esterno !

Diese Spezialität wird nur im Außenbereich serviert !

La carbonara Ca' Nostra

"La Carbonara" Tischgrill Ca' Nostra

Minimo 2 persone / Ab 2 Personen

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

*220 gr. carne di Manzo (CH), maiale (CH) 47.-
e luganiga ticinese (CH)*

con patate fritte, diverse salse e contorni

220 gr. Rind (CH) – Schweinefleisch (CH) & Luganiga (CH)

eine typische Tessinerwurst

mit Pommes Frites, verschiedene hausgemachten Saucen & Beilagen

Supplemento carne 100 gr.

Fleisch Supplement 100 gr.

12.-



Dessert

<i>Zabaione con gelato al panettone fatto in casa</i> <i>Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme</i> <i>mit hausgemachtem Panettoneeis</i>	14.-
<i>Tiramisù</i> <i>Tiramisù</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>Crème brulée al pistacchio con meringa, panna e sorbetto al limone</i> <i>Pistazien Crème brulée, Merängge, Rahm & Zitronen Sorbet.</i>	16.-
<i>Sorbetti con alcol</i> <i>Sorbets mit Alkohol</i>	11.-
<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.-
<i>Selezione di formaggi</i> <i>accompagnati da Mostarda Purée di fichi</i> <i>Komposition mit Käse Senffrüchte Püree</i> <i>6 assaggi / 6 Sorten</i>	30.-
<i>3 assaggi / 3 Sorten</i>	15.-



Allergeni

Allergene

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale. Su richiesta è disponibile il menu con le informazioni dettagliate riguardo gli allergeni.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne. Auf Anfrage reichen wir Ihnen eine Menükarte mit ausführlichen Informationen über die enthaltenen Allergene.

Provenienza dei nostri prodotti

Herkunft unserer Produkte

Carne

Fleisch

Manzo: Svizzera–Australia

Rind: Schweiz-Australien

*Può contenere ormoni/kann hormone enthalten*FA005

Vitello: Svizzera

Kalb: Schweiz

Maiale: Svizzera

Schwein: Schweiz

Foie gras: Francia-Ungheria

Foie Gras: Frankreich-Ungarn

Salumeria: Svizzera

Aufschnitte: Schweiz

Coniglio: Svizzera – Italia

Kaninchen: Schweiz - Italy

Pesce

Fisch

*Lucioperca, coregone, pesce persico, trota:
pescato a rete, allevamento lago del Ceresio*

FA005

Zander, Felchen, Barsch, Forelle:

Zucht, Netzfang, Ceresiosee FA005

Ricciola: pescato a rete (DK) FA034

Gelbschwanzmakrele: Schleppnetz (DK) FA034

Salmone: allevamento alpino a Lostallo(CH)

Lachs: aus Alpiner Zucht in Lostallo (CH)

Gambero rosso di Mazara:

pescato con reti da traino, (IT) FA037.2.2

Mar Mediterraneo Centrale – Mar Ionio

Rote Garnele aus Mazara:

Schleppnetzfang, FA037.2.2

Zentrales Mittelmeer – Ionisches Meer

Misto di pesci di mare secondo gli arrivi

giornalieri: FA037 FA027 FA061 FA071

Gemischte Fischköstlichkeiten je nach

täglichem. Marktangebot: FA037 FA027 FA061

FA071



Grotto nel cuore... ristorante nell'anima

Grotto im Herzen... Restaurant in der Seele



Prezzi in CHF, IVA al 7.7% compresa
Preise in CHF, inklusive MWST 7.7%
www.ca-nostra.ch - info@ca-nostra.ch

