

# Menù

## Grotto

### Salumeria nostrana

#### *Lokale Wurstwaren*

<i>Tagliere di affettati misti (CH- IT)</i>	22.-
<i>Gemischte Aufschnittplatte (CH-IT) <sup>9 10</sup></i>	
<hr/>	
<i>Salametto nostrano (CH)</i>	12.-
<i>Kleine einheimische Salami (CH) <sup>9 10</sup></i>	
<hr/>	
<i>Prosciutto crudo dell'Alpe di Piora (CH), stagionato 16 mesi</i>	28.-
<i>Tessiner Rohschinken von der Alp Piora (CH), 16 Monate gereift <sup>9 10</sup></i>	
<hr/>	



# Piatti principali

## Hauptgerichte

*Polenta concia con formaggio erborinato* 26.-

*pomodorini, cipolle e salvia*

*Polenta mit Blauschimmelkäse überbacken,*

*Tomaten, Zwiebeln & Salbei* 3 7

---

*Risotto ai funghi porcini e luganiga (CH)* 35.-

*Steinpilzrisotto mit Luganiga, eine typische Tessinerwurst*

*Senza luganiga / ohne Luganiga* 3 7 12 27.-

---

*Brasato di manzo (CH) al Merlot con polenta nostrana* 39.-

*Rindsschmorbraten (CH) an Merlotsauce mit Polenta* 7 9 12

---

*Ossobuco di vitello (CH) con “gremolada”* 42.-

*con risotto allo zafferano*

*Kalbsossobuco (CH) mit Gremolata & Safranrisotto* 1 3 7 9 12

---



# Formaggi dei nostri casari

*Von unseren Käsern*

*Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere* 18.-  
*Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuchen* 1 3 7 8 10 12

---

*Selezione di formaggi*  
*accompagnati da Mostarda Purée di fichi*  
*Komposition mit Käse & Senffrüchte Püree* 1 3 7 8 10 12  
*6 assaggi / 6 Sorten* 30.-  
*3 assaggi / 3 Sorten* 15.-

---

*Porzione di polenta per accompagnare* 5.-  
*i nostri formaggi*  
*Portion Polenta als Beilage zu unseren Käsen*

---



# Menù

## Ristorante

### Per cominciare

#### *Zum Aperitif*

*Bruschette con büscion di capra, pomodoro e basilico* 16.50

*Bruschette mit Ziegenfrischkäse, Tomaten & Basilikum* 1 7

---

*Bruschette con büscion di capra e funghi porcini* 21.-

*Bruschette mit Ziegenfrischkäse & Steinpilzen* 1 7

---

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

*con crème fraîche e parmigiano*

*mit crème fraîche & Parmesan* 1 3 7

*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)* 1 3 5 7 8 10 11 12

---

*Insalata mista* 13.-

*Gemischter Salat* 3 10 12

---

*Insalata verde* 10.-

*Grüner Blattsalat* 3 10 12

---

*Insalata formentino con funghi porcini, grana a scaglie,  
pancetta e mirtilli* 21.-

*Nüsslisalat mit Steinpilzen, Parmesan, Speck und Heidelbeeren* 5 7

---



# Antipasti

## Vorspeisen

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

*Rindstatar aus Fassona Piemontese (IT) mit schwarzem Trüffel,  
knusprigen Zwiebeln, Parmesan & Haselnuss* 1 3 7 8 10 12

100 gr. 28.-

200 gr. 42.-

---

 *Sardine millesimate Delphine cossais* 28.-

*con burro montato e crostini di pane Vallemaggia*

*Delphine Cossais Sardinen*

*mit Butter und Vallemaggia Brot* 3 4 7 9 10 12

---

*Barbabetola marinata al miele e noci* 18.-

*con robiola fresca di mucca*

*Randen mariniert mit Honig, Wahnüssen & Robiola,*

*ein Frischkäse aus Kuhmilch* 7 8 9 10 12

---

*Zuppa del giorno* 12.-

*Tagessuppe* 1 5 7 8 9 10 12 14

---

*Carpaccio di lingua di manzo con verdure in agrodolce,* 27.-

*mostarda di fichi e salsa verde*

*Rindszungen Carpaccio mit Süssauer Gemüse,*

*Feigensenf & Grüne Sauce* 9 10 12

---



# Pasta e Risotto

<i>Risotto zafferano con scaloppa di foie gras d'anatra e tartufo nero</i>	35.-
<i>Risotto mit Entenleber (FR) &amp; schwarzem Trüffel</i> 3 7 9 12	
<hr/>	
<i>Ravioli del giorno</i>	27.-
<i>Ravioli des Tages</i> 1 2 3 4 7 8 9 12 14	
<hr/>	
<i>Tagliolini al burro con tartufo nero</i>	30.-
<i>Tagliolini mit Butter &amp; schwarzem Trüffel</i> 1 3 7	
<hr/>	
 <i>Spaghetti aglio, olio e peperoncino, bisque e gamberoni</i>	32.-
<i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischote, Krustentier-Bisque &amp; Riesengarnelen</i> 1 2 4 7 9 10 12 14	
<hr/>	
<i>Gnocchi di polenta burro e salvia con Belper Knolle</i>	28.-
<i>Polentagnocchi Butter &amp; Salbei aut Belper Knolle</i> 1 3 7	
<hr/>	

## Supplementi

### Supplement

<i>Funghi porcini Steinpilze</i>	6.-
<hr/>	
<i>Tartufo nero (porzione) Schwarzer Trüffel (Portion)</i>	7.-
<hr/>	
<i>1 Scaloppa di foie gras 1 Stück Entenleber</i>	9.-
<hr/>	
<i>1 Gamberone 1 Riesengarnele</i> 2 4	6.-
<hr/>	



# 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 Chinoise di selvaggina - Wild

*250 gr. di carne di cervo (EU) 52.-*

*con patate fritte e riso, diverse salse e contorni*

*250 gr. Hirschfleisch (CH) mit Pommes Frites & Reis,  
verschiedene hausgemachte Saucen & Beilagen*

---

*Supplemento carne 100 gr.*

*Fleisch Supplement 100 gr. 12.-*

---



# Specialità di selvaggina

## *Wildspezialitäten*

### Antipasti

#### *Vorspeisen*

*Terrina di selvaggina e spugnole, chutney di zucca  
e pan brioche* 27.-

*Wild und Morchelterrinen mit Kürbischutney und Brioche brot*

---

*Carpaccio di cervo, marmelata di ribes,  
funghi porcini e Belper Knolle* 29.-

*Hirschcarpaccio, Johannisbeerkonfitüre, Steinpilze und Belper Knolle*

---

*Tartar di cervo con büscion di capra e lamponi* 33.-

*Hirschtartar mit Ziegenfrischkäse und Himbeeren*

---

### Principali

#### *Hauptspeisen*

*Filetto di cinghiale con contorni autunnali* 52.-

*Wildschweinfilet mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl & Spätzli*

---

*Lombata di capriolo con contorni autunnali* 59.-

*Rehlende mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl & Spätzli*

---


*Salmì di cervo con polenta nostrana cavolo rosso* 39.-

*Hirschpfeffer mit Polenta und Rotkraut*

---

# Piatti principali di pesce

## Hauptspeisen Fisch

-  *Frittura di lucioperca con verdure* 36.-  
*Zander frittiert mit Gemüse* 1 4 5 7
- 
-  *Gamberoni, bisque all'aglio* 46.-  
*e peperoncino con patate dolci e verdura*  
*Riesengarnelen an Knoblauch-Chili Bisque*  
*mit Süsskartoffeln & Gemüse* 2 4 5 7 9 12 14
- 



# 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. 1 5 7 9 12</i>	52.-
<hr/>	
<i>Fegato di vitello (CH) alle cipolle e salvia con polenta nostrana</i>	39.-
<i>Kalbsleber (CH) an Zwiebeln &amp; Salbei mit Polenta 1 5 7 9 12</i>	
<hr/>	
<i>Cotoletta di maiale (CH) con salsa alle spugnole patate fritte e verdure</i>	39.-
<i>Schweinskotelett (CH) mit Morchelsauce, Pommes Frites &amp; Gemüse 1 5 7 9 12</i>	
<hr/>	

## In alternativa alla carne

### Alternative zu Fleisch

<i>Scaloppa di Seitan con salsa alle spugnole, Polenta e verdure</i>	36.-
<i>Zartes Seitan Schnitzel mit Morchelsauce, Polenta &amp; Gemüse 1 5 7 9 12</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

*Zabaione con gelato al panettone fatto in casa* 14.-  
*Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme*  
*mit hausgemachtem Panettoneeis* 1 3 5 7 8 12

---

*Tentazione al mascarpone* 14.-  
*Mascarpone Versuchung* 1 3 7 8

---

*Millefoglie con crema alla vaniglia e amaretti* 14.-  
*Millefeuille mit Vanillecreme & Amaretti* 1 3 7 8

---

*Panna cotta con frutti di bosco* 14.-  
*Panna cotta mit Waldfrüchten* 7

---

*Mousse di castagne con meringhe, mousse al cioccolato,* 16.-  
*mirtilli e gelato al creme caramel*  
*Kastanienmousse mit Meringues, Schokoladenmousse,*  
*Blaubeeren und Cremecaramelleis* 3 7

---

*Sorbetti con alcol* 11.50  
*Sorbets mit Alkohol* 3

---

## *Gelati e sorbetti*

*Eis / Sorbet*

*1 pallina pro Kugel* 1 3 5 7 8 4.-

---

*con panna mit Rahm* 1.50

---

*con alcol mit Alkohol* 3.50

---

## *Selezione di formaggi*

*accompagnati da Mostarda Purée di fichi*

*Komposition mit Käse Senfrüchte Püree* 1 3 7 8 10 12

*6 assaggi / 6 Sorten* 30.-

---

*3 assaggi / 3 Sorten* 15.-

---

*Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere* 18.-

*Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuche* 1 3 7 8 10 12

---

## 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

### Pesce

Fisch

Lucioperca: Estonia, Svizzera, Russia

Salmone: Alaska, Norvegia

Lachs: Alaskas, Norwegen,

Gamberoni: Vietnam allevamento selv

Riesengarnelen : Vietnam Aquakultur

Wildzucht (Mangroven)

