

# Menù Grotto

## Salumeria nostrana

### *Lokale Wurstwaren*

Tagliere di affettati misti della regione 22.—  
*Gemischte Aufschnittplatte aus der Region*

---

Salametto nostrano 12.—  
*Kleine einheimische Salami*

---

Prosciutto crudo dell'alpe di Piora, stagionato 16 mesi 28.—  
*Tessiner Rohschinken von der Alp Piora, 16 Monate gereift*

---



# Insalata

## Salat

Cicoria con cipolle e pomodorini	10.—
<i>Tessiner Chicoree mit Zwiebeln &amp; Cherry Tomaten</i>	

---

# Piatti principali

## Hauptgerichte

Polenta concia	26.—
<i>Polenta mit Käse überbacken</i>	

---

Risotto ai funghi porcini	26.—
<i>Steinpilzrisotto</i>	

---

Brasato di manzo al merlot con polenta nostrana	36.—
<i>Rindsschmorbraten an Merlotsauce mit Polenta</i>	

---

Ossobuco di vitello “gremolada” con risotto allo zafferano	39.—
<i>Kalbsossobuco mit Gremolata &amp; Safranrisotto</i>	

---

# Formaggi freschi

## *Frischkäse*

Robiola con pomodoro e insalata 16.—

*“Robiola” ein Tessiner Frischkäse mit Tomaten & Salat*

---

Büscion di capra della Vallemaggia 16.—

*“Büscion” Ziegenfrischkäse aus dem Maggiatal*

---



**Menù  
Grotto**

# Formaggi dei nostri casari

## Von unseren Käsern

Zincarin da la Val da Mücc stagionato, con miele di castagne <i>Gereifter Zincarin, ein sehr aufwendig hergestellter pikant- würziger Käse aus dem Valle di Muggio mit Kastanienhonig</i>	16.—
Formaggi erborinati ticinesi di capra e mucca con mostarda purée <i>Tessiner Blauschimmelkäse aus Kuh- &amp; Ziegenmilch mit Senffrüchte Purée</i>	15.—
Raffinato formaggio delle alpi con frolla alle pere <i>Raffinierter Alpkäse mit Birnenkuchen</i>	18.—
Selezione di formaggi della nostra regione e italiani accompagnati da mostarda purée <i>Komposition mit Käse aus der Region mit Senffrüchte Purée</i>	
6 assaggi / 6 Sorten	24.—
3 assaggi / 3 Sorten	12.—
Porzione di polenta per accompagnare i nostri formaggi <i>Portion Polenta als Beilage zu unseren Käsen</i>	5.—

# Menù Ristorante



# Per cominciare

## Zum Aperitif

Bruschette al pomodoro e basilico	9.—
<i>Bruschette mit Tomaten &amp; Basilikum</i>	

---

# Insalata

## Salate

Ciotola d'insalata "Ca' Nostra" con büscion di capra, semi, cipolle e pomodorini (per 2 persone)	26.—
<i>Salatschüssel "Ca' Nostra" mit Ziegenfrischkäse, Kernenmischung, Zwiebeln &amp; Cherry Tomaten (für 2 Personen)</i>	

---

Insalata mista	12.—
<i>Gemischter Salat</i>	

---

Insalata verde	9.—
<i>Grüner Blattsalat</i>	

---

Cicoria con cipolle e pomodorini	10.—
<i>Tessiner Chicoree mit Zwiebeln &amp; Cherry Tomaten</i>	

---







# Antipasti

## Vorspeisen

Tartar di manzo con tartufo nero e büscion di capra mantecato <i>Rindstatar mit schwarzem Trüffel &amp; Ziegenfrischkäsemousse</i>	
80gr.	26.—
180 gr.	37.—
<hr/>	
Carpaccio di lingua di vitello con vinaigrette di verdure <i>Kalbszungen Carpaccio mit Gemüse vinaigrette</i>	23.—
<hr/>	
Salmones "Swiss Lachs" affumicato in casa con rafano, senape al miele e aglio nero <i>Im Haus geräucher Lachs mit Meerrettich, Honigsenf und schwarzem Knoblauch</i>	26.—
<hr/>	
Tartar di gambero rosso di Mazara <i>Tatar von roten Garnelen "rosso di Mazara"</i>	
80gr.	27.—
160 gr.	48.—
<hr/>	
Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>	12.—
<hr/>	





# Pasta e Risotto

Risotto zafferano con scaloppa di foie gras d'anatra e tartufo nero <i>Risotto mit Entenleber &amp; schwarzem Trüffel</i>	29.—
Ravioli con ripieno di stagione <i>Ravioli mit Füllung je nach Saison</i>	26.—
Maccheroncini alla carbonara <i>Kurze Röhrennudeln alla Carbonara</i>	22.—
Spaghetti al profumo di mare con misto di pesce secondo il mercato del giorno <i>Spaghetti "mediterranea" nach Art des Chefs mit verschiedenen Fischköstlichkeiten je nach Marktangebot</i>	34.—





# Piatti principali di pesce

## Hauptspeisen Fisch

Trancio di lucioperca del Ceresio con lenticchie e verdure <i>Zander aus dem Ceresiosee mit Linsen &amp; Gemüse</i>	41.—
Fritto misto di lago (pesce secondo il mercato del giorno) <i>Gemischt frittiertes aus dem See (Fischköstlichkeiten je nach Marktangebot)</i>	36.—

# Piatti principali di carne

## Hauptspeisen Fleisch

Fegato di vitello alle cipolle e salvia con polenta <i>Kalbsleber an Zwiebeln &amp; Salbei mit Polenta</i>	36.—
Filetto di manzo con patate al rosmarino, verdure di stagione, tartufo nero e fegato d'anatra <i>Rindsfilet mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse, schwarzem Trüffel &amp; Entenleber</i>	59.—
Cotoletta di maiale con patate fritte e verdure di stagione <i>Schweinskotelett mit Pommes Frites &amp; Gemüse</i>	34.—
Rib Eye Steak di manzo "Café de Paris" con patate fritte e verdure di stagione <i>Rib Eye Steak vom Rind "Café de Paris" mit Pommes Frites &amp; Gemüse</i>	48.—

## In alternativa alla carne

### Alternative zu Fleisch

Scaloppa di Seitan "Café de Paris" con polenta e verdure di stagione <i>Zartes Seitan Schnitzel "Café de Paris" mit Polenta &amp; Gemüse</i>	36.—
---	------

## Supplementi

### Supplement

Funghi porcini <i>Steinpilze</i>	5.—
Tartufo nero <i>Schwarzer Trüffel (1 gr.)</i>	7.—
1 Scaloppa di foie gras <i>1 Stück Entenleber</i>	9.—





# Specialità da gustare in compagnia

## Gesellschaftliche Spezialitäten

Minimo 2 persone  
ab 2 Personen

### Fondue Chinoise

200 gr carne di manzo con patate fritte, diverse salse e contorni <i>200 gr Rindsfleisch mit Pommes Frites, verschiedene hausgemachte Saucen &amp; Beilagen</i>	49.—
Supplemento carne 50gr. <i>Fleisch Supplement 50gr</i>	6.—

### La carbonara Ca' Nostra

*"La Carbonara" Tischgrill Ca' Nostra*

200gr di carne di manzo, maiale e luganiga ticinese con patate fritte, diverse salse e contorni <i>200 gr. Rind- &amp; Schweinefleisch &amp; Tessiner Luganiga mit Pommes Frites, diverse hausgemachten Saucen &amp; Beilagen</i>	45.—
Supplemento carne 50gr. <i>Fleisch Supplement 50gr</i>	6.—







# Dessert

Zabaione con gelato al panettone fatto in casa <i>Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme mit hausgemachtem Panettoneeis</i>	14.—
Bonet al cioccolato con caramello salato e gelato al fior di latte <i>Ein wunderbares Schokoladendessert aus dem Piemont mit salzigem Karamell und Fior di latte Eis</i>	12.—
Millefoglie con crema alla vaniglia e amaretti <i>Millefeuille mit Vanillecreme &amp; Amaretti</i>	14.—
Panna cotta con frutti di bosco <i>Panna cotta mit Waldfrüchten</i>	14.—
Torta del giorno con panna montata <i>Hausgemachter Kuchen des Tages mit Rahm</i>	8.—
Fragole fresche con semifreddo al pistacchio <i>Frische Erdbeeren mit Pistazien Parfait</i>	14.—
Sorbetti con alcol <i>Sorbets mit Alkohol</i>	11.—
Gelati e sorbetti <i>Eis / Sorbet</i>	
1 pallina <i>pro Kugel</i>	+ 4.—
con panna <i>mit Rahm</i>	+ 1.50
con alcol <i>mit Alkohol</i>	+ 3.—





# 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 ein Menü mit ausführlichen Informationen über Allergene.*

# Provenienza dei nostri prodotti

## Herkunft unserer produkte

### Carne

*Fleisch*

**Manzo:** Svizzera-Australia-Irlanda

**Rind:** Schweiz-Australien-Irland

**Vitello:** Svizzera-Olanda

**Kalb:** Schweiz-Holland

**Agnello:** Nuova Zelanda

**Lamm:** Neuseeland

**Maiale:** Svizzera

**Schwein:** Schweiz

**Foie gras:** Francia-Ungheria

**Foie Gras:** Frankreich-Ungarn

**Salumeria:** Svizzera-Italia

**Aufschnitte:** Schweiz-Italien

### Pesce

*Fisch*

**Lucioperca, coregone, pesce persico, trota:** pescato a rete, lago del Ceresio (CH)

FAO 05

**Zander, Felchen, Barsch, Forelle:**

**Zucht, Netzfang, Ceresiosee (CH) FAO 05**

**Gamberi di fiume:** metodo di pesca FPO, (ES) FAO05 Inland waters

**Flusskrebs:** Fangmethode Reussen FPO, (ES)

FAO05 Inland waters

**Salmone:** Da allevamento alpino a Lostalio (CH)

**Lachs:** Aus Zucht in Lostalio (CH)

**Astice:** MSC, metodo di pesca FPO, (CA) FAO21 Atlantic Northwest

**Hummer:** MSC, Fangmethode Reussen, (CA)

FAO21 Atlantic Northwest

**Gambero rosso di Mazara:** metodo di pesca con reti da traino, (IT) FAO 37.2.2

Mar Mediterraneo Centrale – Mar Ionio

**Rote Garnele aus Mazara:** Fangmethode

**Schleppnetz, 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**

**Markangebot:** FAO37 FAO27 FAO61 FAO71





Prezzi in CHF, IVA al 7.7% compresa  
*Preise in CHF, inklusive MWST 7.7%.*

**Condividi la tua esperienza**  
*Teilen Sie Ihre Erfahrung*



[www.ca-nostra.ch](http://www.ca-nostra.ch)  
f @ grottocanostra  
#grottonelcuore

**Grotto nel cuore...  
ristorante nell'anima**

*Grotto im Herzen...  
Restaurant in der Seele*