

Menu / Menükarte

Benvenuti nel nostro piccolo paradiso. Noi (Moni e Andi) siamo felici di darti il benvenuto. Abbiamo trovato la nostra vocazione e il nostro angolo del cuore in questo posto meraviglioso nella Val Resa e desideriamo dividerlo con voi. Vi offriamo una varietà di piatti e bevande deliziosi e siamo felici di regalarvi un sorriso. Adoriamo viziarvi in questo Grotto autentico e tradizionale, lontano da ogni tipo di frenesia. Qui cuciniamo principalmente su fuoco a legna e il Grotto utilizza esclusivamente energia solare per il consumo elettrico, il che ci costringe a fare un uso molto attento dell'energia, poiché non siamo collegati alla rete elettrica. Acquistiamo ingredienti a livello locale o li coltiviamo noi stessi, dando grande importanza alla migliore qualità, che potrete assaporare ad ogni morso nel vostro piatto.

Herzlich Willkommen in unserem kleinen Paradies. Wir (Moni und Andi) freuen uns, dich bei uns begrüßen zu dürfen. Wir haben hier an diesem wunderschönen Ort im Val Resa unsere Berufung sowie unseren Herzensort gefunden und möchten euch dies weitergeben. Wir dürfen euch eine Vielzahl von leckeren Gerichten und Getränken anbieten und freuen uns euch ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Wir lieben es euch in diesem ursprünglichen und traditionellen Grotto fernab von jeglicher Hektik zu verwöhnen. Hier wird vorwiegend auf dem offenen Holzfeuer gekocht und das Grotto bedient sich für den Stromgebrauch ausschliesslich durch die Sonnenenergie, womit sehr gut gehaushaltet werden muss, da wir hier nicht am Elektrizitätsnetz angeschlossen sind. Unsere Zutaten beziehen wir regional oder bauen sie selbst an und legen höchsten Wert auf beste Qualität, die du auf deinem Teller Biss für Biss schmecken wirst.



Bitte um Barbezahlung, Please Pay in Cash



Insalate / Salate:

Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i>	12.-
Insalata di Pomodoro <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	11.-
Insalata Caprese <i>Caprese Salat (Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum)</i>	12.-



Bitte um Barbezahlung, Please Pay in Cash



Piatti freddi / *Kalte Speisen:*

Salametto Maiale <i>Salametti vom Schwein</i>	9.-
Salametto Cinghiale <i>Wildschweinsalametti</i>	9.50
Salametto Cervo <i>Hirschsalametti</i>	9.50
Piatti Ticinese con formaggio dell'a Montagna e specialità di carne <i>Tessiner Apéroplatte mit Bergkäse und Fleischspezialitäten</i>	28.-
Piatti Ticinese con formaggio dell'a Montagna e specialità di carne (grande) <i>Tessiner Apéroplatte mit Bergkäse und Fleischspezialitäten (gross)</i>	34.-
Carpaccio di Bresaola (Carne secca) con Grana e Rucola <i>Carpaccio di Bresaola (Trockenfleisch) mit Käseraspeln und Rucola</i>	25.-
Insalata Grotto Tradizionale con carne secca e formaggio) <i>Grotto Tradizionale Salat, mit Trockenfleisch und Käse)</i>	26.-
Insalata Mista grande con formaggio fresco di capra, noci e fichi) <i>Grosser gemischter Salat mit Ziegenfrischkäse, Baumnüssen und Feigen</i>	27.-



Bitte um Barbezahlung, Please Pay in Cash



Piatto principale / Hauptgang:

Polenta Collata con Gorgonzola (vegetariano) <i>Polenta überbacken mit Gorgonzola (Vegetarisch)</i>	28.-
Grigliata Mista Ticinese (min. 2 Persone) <i>Tessiner Grillteller (Min. 2 Personen)</i>	43.-
Luganighetta o Lughanighe dal Grill <i>Luganighetta oder Lughanighe vom Grill</i>	30.-
Filetto di Manzo dal Grill <i>Rindsfilet vom Grill</i>	58.--
Spezzatino di Manzo (specialità della casa) <i>Rindsvoressen (Spezialität des Hauses)</i>	39.-
Lombo di agnello alla griglia <i>Lammnierstück vom Grill</i>	44.-
Insalata Grotto Tradizionale con carne secca e formaggio) <i>Grotto Tradizionale Salat, mit Trockenfleisch und Käse)</i>	26.-
Insalata Mista grande con formaggio fresco di capra, noci e fichi) <i>Grosser gemischter Salat mit Ziegenfrischkäse, Baumnüssen und Feigen</i>	27.-

Contorni / Beilagen:

Come contorno: polenta o, quando disponibile, patate al rosmarino cotte al fuoco di legna.

Als Beilage gibt es Polenta oder wenn verfügbar Rosmarinkartoffeln vom Holzfeuer



Bitte um Barbezahlung, Please Pay in Cash



Brunch dal Week-End (Domenica) / Wochenendbrunch (Sonntags):

Brunch da self-service / *Sonntagsbrunch in Selbstbedienung:* 44.-

Brunch del weekend su prenotazione 09:00 – 11:00

(Bambini 2,50 per ogni anno di età fino a 11 anni)

Fantastico buffet di pane con pani, burro, marmellata, specialità ticinesi, muesli, frutta, bastoncini di verdura con salse fatte in casa, uova, pancetta, succhi di frutta, 1 bicchiere prosecco, caffè, tè, Ovomaltina.

Wochenendbrunch auf Reservation 09:00 – 11:00 Uhr:

(Kinder 2.50 je Altersjahr bis 11 Jahren)

Fantastisches Brotbuffet mit knusprigen Broten, Butter, Konfitüre, Tessiner Spezialitäten, Müesli, Früchte, Gemüsestängel mit hausgemachten Dips, Eiergerichte, Frühstückspeck, Fruchtsäfte, 1 Glas Prosecco, Kaffee, Tee, Ovomaltine



Bitte um Barbezahlung, Please Pay in Cash



Dolci / Dessert:

Sorbetto d'uva con grappa e panna. <i>Traubensorbet mit Grappa und Rahm</i>	11.-
Gelato alla vaniglia con Nocino e panna. <i>Vanilleglace mit Nocino und Rahm</i>	11.-
Affogato <i>Vanilleglace in Espresso</i>	9.-
Pallina di gelato (Vaniglia/Cioccolato/Stracciatella/Pistacchio) <i>Glacekugel (Vanille/Schokolade/Stracciatella/Pistazien)</i>	4.-
Dolce del Giorno (Fatto in casa) <i>Dessert des Tages (Hausgemacht)</i>	12.-
Supplementa Panna <i>Rahmzusatz</i>	2.-



Bitte um Barbezahlung, Please Pay in Cash



Bevanda / Getränke:

Acqua minerale (San Pellegrino) 1l 9.50
Mineralwasser (San Pellegrino) 1l

Acqua minerale, Mineralwasser/Cola/Fanta/Rivella Rot/Shorley 3dl 4.50

Bevanda rinfrescante fatta in casa senza zucchero 3dl 4.-
(Mandarini verdi o Pompelmo)
Hausgemachtes Erfrischungsgetränk ohne Zucker
(Grüne Mandarinen oder Grapefruit) 3dl

Gazzosa Ticinese (mandarino/limone) 5.-
Gazzosa Ticinese (Mandarine/Zitrone)

Bevande Calde / Warme Getränke:

Espresso 3.-

Corretto Grappa/Cognac 6.50

Kaffè 4.50

Tè 4.-
Tee

Ovomaltina / Caotina 5.-
Ovomaltine / Caotina



Bitte um Barbezahlung, Please Pay in Cash



Aperitivo / Aperitiv:

Sanbitter (Analcolico) <i>Sanbitter (Alkoholfrei)</i>	5.-
Campari Orange	9.-
Campari Soda	7.50
Spritz, Grotto Tradizionale	12.-
Gin Tonic Martini Bianco	17.- 9.-
Vino bianco spritz (dolce/acido) <i>Weisswein Gespritzt (Süss/Sauer)</i>	11.-

Prosecco:

ASTORIA, Prosecco DOC Treviso 1dl	8.-
ASTORIA, Prosecco DOC Treviso 0.75l	44.-
ASTORIA, Spumante Brut 0.75l	39.-
Ca'del Bosco, Cuvée Prestige, Franciacorte DOCG 0.75l	83.-
Antica Fratta, Cuvée Real – Brut, Franciacorte DOCG 0.75l	75.-

Birre in bottiglia/ Flaschenbiere:

Quöllfrisch 3.3dl	5.50
Birra Locarno, CIAO Avegno Valle Maggia 3.3 dl	8.-
Panaché Appenzeller 3.3dl	5.50
Birra analcolica Appenzeller 3.3 dl	5.50



Bitte um Barbezahlung, Please Pay in Cash



Digestivo / Digestive:

Amari / <i>Bitterliköre</i>	9.-
(Ramazotti/Appenzeller/Cinar/Jägermeister) 4cl	

Grappa & Spirituosi / Grappa und Spirituosen:

Shots 2cl (Grappa/Pflaumen/Williams/Kirsch)	7.-
Limoncello	6.-
Longdrinks	17.-

Allergeni / Allergien

Caro ospite, se hai allergie e/o intolleranze, ti chiediamo di metterti in contatto con noi, così possiamo scegliere insieme i cibi e le bevande più adatti. Saremo lieti di consigliarti

Lieber Gast, wenn du Allergien und oder Unverträglichkeiten hast, bitten wir dich um Kontaktaufnahme mit uns damit wir die richtigen Lebensmittel und Getränke auswählen können. Wir beraten dich dabei sehr gerne.

Origine della carne / Herkunft Fleisch

Maiale / <i>Schwein</i>	Svizzera / <i>Schweiz</i>
Manzo / <i>Rind</i>	Svizzera / <i>Schweiz</i>
<i>Salami</i>	Svizzera / <i>Schweiz</i>
<i>Hirschsalametti</i>	Svizzera / <i>Schweiz (New Zealand)</i>



Bitte um Barbezahlung, Please Pay in Cash

