

BENVENUTI AL GROTTO

WILLKOMMEN IM GROTTO



MENU DEGUSTAZIONE

PROPOSTO PER TUTTO IL TAVOLO / MINIMO 2 PERSONE

Tartar di manzo, tartufo nero, formaggio di capra mantecato e nocciole 1a 7a 8a 10a

Rindstatar mit schwarzem Trüffel, Ziegenfrischkäsemousse & Nüssen

Trancio di lucioperca del Ceresio con asparagi 4a 9b

Geschmortes Zanderstück aus dem Ceresiosee mit Spargeln

Capretto nostrano bio della Valle Maggia al forno 1a 9a 11b

con patate novelle al rosmarino

Bio Gitzi aus dem Valle Maggia im Ofen gebraten mit Rosmarinkartoffeln

Formaggio dell'Alpe di Piora stagionato 30 mesi con frolla alle pere 1a 3a 7a 8a

Käse von der Piora Alp, 30 Monate gereift, mit Birnenkuchen

Millefoglie con crema alla vaniglia e amaretti 1a 3a 7a

Millefeuille mit Vanillecreme & Amaretti

85.00 p.p.

Abbinamento con 3 calici di vino - Menü in Kombination mit 3 Gläser Wein + 27.00

Abbinamento con 5 calici di vino - Menü in Kombination mit 5 Gläser Wein + 45.00

INSALATE

Cicoria con cipolle e pomodorini 10a 12a

Tessiner Chicoree mit Zwiebeln & Cherry Tomaten

CHF 9.00

Ciotola d'insalata "La Baita" 5a 7a 8a 10a 11a 12a

con büscion di capra, semi, cipolle, noci e pomodorini

Salatschüssel "La Baita"

mit Ziegenfrischkäse, Kernen- & Nussmischung,

Zwiebeln & Cherry Tomaten

CHF 24.00 (per 2 pers. / für 2 Pers.)

Insalata verde 10a 12a

Grüner Blattsalat

CHF 7.00

Le nostre insalate sono condite con salsa italiana fatta con aceto di vino rosso

di produzione propria 10a 12b

Unsere Salate werden mit einer rassigen italienischer Salatsauce aus hausgemachtem

Rotweinessig angerichtet

SALUMERIA NOSTRANA

Tagliere di affettati misti della regione
Gemischte Aufschnittplatte aus der Region

CHF 19.00

Salametto nostrano
Kleine einheimische Salami

CHF 9.00



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

CHF 26.00

ANTIPASTI FREDDI

Carpaccio di lingua di vitello con vinaigrette di verdure ^{9a}

Kalbszungen Carpaccio mit Gemüsevinaigrette

CHF 21.00

Tartar di manzo, tartufo nero, formaggio di capra mantecato e nocciole ^{1a 7a 8a 10a}

Rindstatar mit schwarzem Trüffel, Ziegenfrischkäsemousse & Nüssen

80gr. CHF 24.00

160gr. CHF 34.00

Büscion di capra della Vallemaggia ^{7a 10a}

“Büscion” Ziegenfrischkäse aus dem Maggiatal

CHF 12.00

ANTIPASTI CALDI

Risotto con scaloppa di foie gras d'anatra e tartufo nero 1a 7a 9b

Risotto mit Entenleber & schwarzem Trüffel

CHF 29.00

Midollo di manzo alle erbe

Markbein vom Rind an feinen Kräutern

CHF 21.00

Trancio di lucioperca del Ceresio con verdure secondo la stagione 4a 9b

Geschmortes Zanderstück aus dem Ceresiosee mit Gemüse je nach Saison

CHF 28.00

PIATTO BAMBINO PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI:

KINDERTELLER FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:

Brasato di manzo con polenta nostrana 1a 9a12a

Rindsschmorbraten mit Polenta

CHF 15.00

Risotto bambino 1a 7a 9a

CHF 12.00

PIATTI PRINCIPALI

Brasato di manzo al merlot con polenta nostrana 1a 9a 12a

Rindschmorbraten an Merlotsauce mit Polenta

CHF 34.00

Ossobuco di vitello "gremolada" con risotto allo zafferano 1a 7a 9a 12a

Kalbsossobuco mit Gremolata & Safranrisotto

CHF 36.00

Fegato di vitello con cipolle e salvia e polenta nostrana 1a 9b 12a

Kalbsleber an Zwiebeln & Salbei mit Polenta

CHF 34.00

Filetto di manzo, risotto, verdure di stagione, tartufo nero e fegato d'anatra 1a 7a 7b 9b 12a

Rindsfilet mit Risotto, Gemüse, schwarzem Trüffel & Entenleber

CHF 54.00

Supplemento per cambio di contorno:

Beilagenänderung

+ CHF 2.00

FORMAGGI DEI NOSTRI PASTORI

Zincarlin da la Val da Mücc stagionato, con miele di castagne 7a 8a 10a

*Gereifter Zincarlin, ein sehr aufwendig hergestellter pikant-würziger Käse
aus dem Valle di Muggio mit Kastanienhonig*

CHF 12.00

Blu di capra e mucca ticinese con frutta mostardata Vanini 7a 8a 10a

Tessiner Blauschimmelkäse aus Kuh- & Ziegenmilch mit Senffrüchten

CHF 12.00

Formaggio dell'Alpe di Piora stagionato 30 mesi con frolla alle pere 1a 3a 7a 8a

Käse von der Piora Alp, 30 Monate gereift, mit Birnenkuchen

CHF 18.00

Scelta di formaggi regionali "di tutto un pò" serviti con composta di frutta e noci 7a 8a 10a

Komposition mit Käse aus der Region mit Früchtekompott & Nüssen

6 assaggi / 6 Sorten CHF 21.00

3 assaggi / 3 Sorten CHF 15.00

con polenta - mit Polenta + CHF 5.00

DESSERT

Zabaione con gelato al panettone fatto in casa 1a 3a 7a 8a 12a

Feine luftig-lockere Weinschaum-Creme mit hausgemachtem Panettoneeis

CHF 14.00

Crostata d'albicocche e mandorle 1a 3a 7a 8a

Aprikosen-Mandel Kuchen

CHF 7.00

Panna cotta con frutti di bosco 7a

Panna cotta mit Waldfrüchten

CHF 14.00

Millefoglie con crema alla vaniglia e amaretti 1a 3a 7a

Millefeuille mit Vanillecreme & Amaretti

CHF 14.00

Sorbetti fatti in casa con correzione alcol 3a 12a

Hausgemachte Sorbets mit Alkohol

CHF 10.00

Gelati e sorbetti fatti in casa 1a 3a 7a 8a

Hausgemachtes Eis / Sorbet

1 pallina - pro Kugel + CHF 3.50

con panna - mit Rahm + CHF 1.50

con alcol - mit Alkohol + CHF 3.00