

SALUMI E FORMAGGI

Salametto di maiale (CH)	1/2	1/1
Petit salami Small salami		8.50
Porzione di lardo (CH/IT)		9.00
Portion de lard Slices of traditional lard bacon		
Stuzzichino del Grotto (CH,7a)		12.00
Petite assiette d'apéro Small plates of aperitif food		
Salumi misti (CH/IT,7a)	12.50	22.00
Planchette de charcuterie Selection of cured meats		
Formaggio fresco di capra (CH,7a)		9.00
Fromage frais de chèvre Fresh goat cheese		
Formagella (CH,7a)		9.50
Fromage moelleux Semi-soft cheese		
Formaggio d'alpe (CH,7a)		11.00
Fromage d'alpage Alp cheese		
Formaggi misti (CH,7a)	12.50	22.00
Planchette mixte fromages Selection of mixed cheese		
Sottaceti		2.50
Légumes au vinaigre Pickled vegetables		

INSALATE

Cicorietta con cipolle		8.50
Chicorée avec oignons Traditional green salad with onions		
Insalatina verde		7.50
Salade verte Green leaf salad		
Insalatina mista		9.50
Salade mêlée Mixed salad		

ANTIPASTI

"Pan Vunc" con olio d'oliva ed aglio (1a)		5.50
Pain grillé avec huile d'olive et ail Toasted slices of bread with oil and garlic		
Ratatouille di verdure		10.50
Ratatouille Ratatouille vegetable dish		
Nostri fagioli alla contadina		10.50
Nos haricots en sauce Our baked beans pot		
Zucchine grigliate		10.00
Courgettes grillées Grilled Zucchini		
Formaggio grigliato (7a)		10.50
Fromages tessinois grillé Round cheese from the grill		
Minestrone		9.50
Soupe de légumes traditionnelle Traditional homemade vegetable soup		

RISOTTI E GNOCCHI

Risotto della casa con zafferano (7a)		19.50
Risotto maison au safran Saffron risotto		
Risotto ai funghi porcini (7a)		20.00
Risotto aux cèpes Mushroom risotto		
Gnocchi al burro e salvia fatti in casa (1a,7a)		19.50
Gnocchi au beurre de sauge, fait maison Homemade gnocchi with butter and sage		



MENÙ

NOSTRE SPECIALITÀ DI CARNE

Spezzatino di manzo (CH)		26.50
Ragoût de bœuf Beef stew		
Polpettone fatto in casa (CH,1a,7a)		24.00
Notre Pain de viande Our homemade meat loaf		
Brasato di manzo (CH)		28.50
Bœuf braisé Braised beef		
Dalla griglia		
Filetto di cavallo (CA/UY)		34.50
Filet de cheval grillée Horse tenderloin from the grill		
Filetto di manzo (CH/UK)		42.50
Filet de boeuf grillée Beef tenderloin from the grill		
Fettina di vitello (CH)		36.50
Escalopes de veau grillée Grilled veal cutlet from the grill		
Luganighetta nostrana (CH)		22.50
Saucisse de porc grillée Sausage from the maggio valley from the grill		
Nostre erbe aromatiche	+	2.50
Nos herbes aromatiques Our aromatic Herbs		
Burro alle erbe fatto in casa (7a)	+	2.50
Beurre aux herbes Our herb butter		
Contorno polenta	p.p. +	0.00
Contorno risotto ai funghi (7a)	p.p. +	4.00

TUTTE LE DOMENICHE

Coniglio al forno fin che c'è (CH/IT,7a)		24.00
Chaque dimanche: Lapin rôti au four, tant qu'il y en a Every Sunday: Roasted rabbit, as long as it has...		

PER BAMBINI (Età 0-10)

Polenta e latte (7a)		8.50
Gnocchi al pomodoro (1a,7a)		12.00
Risotto al parmigiano (7a)		12.00
Polpettone e polenta (CH,1a,7a)		14.00

NOSTRI CLASSICI DI POLENTA

Polenta e uova		16.50
Polenta avec oeufs Polenta with fried eggs		
Polenta con gorgonzola fusa (7a)		18.50
Polenta au gorgonzola gratinée Polenta with melted gorgonzola cheese		
Polenta con formagella fusa (7a)		19.50
Polenta au fromage tessinoise gratinée Polenta with local melted cheese		
Polenta con zucchine e champignons trifolati		19.50
Polenta avec courgettes et champignons Polenta with fried courgettes and mushrooms		
Polenta con funghi porcini trifolati (7a)		26.00
Polenta aux cèpes Polenta with penny bun		
+ formagella fusa (7a)		7.50

DA RITIRARE AL GROTTINO

Polenta "take away"	porzione	6.00
Nostre erbe aromatiche "take away"		8.50

DOLCI FATTI IN CASA

Oss da mòrd (1a)		4.50
Biscuit dur tessinoise Traditional biscuit		
Torta del giorno (1a,7a)		5.00
Tarte ou gâteau du jour, tant qu'il y en a Cake or tart of the day, as long as it has...		
Panna cotta con salsa alle fragole (7a)		8.50
Panna cotta avec coulis de fraises Panna Cotta with strawberry sauce		
Budino al cioccolato con panna (7a)		8.50
Pot de crème au chocolat avec chantilly Chocolate pudding with whipped cream		
Semifreddo al biscotto (1a,7a)		8.50
Parfait aux biscuits Our frozen parfait with cookies		

DA PORTARE VIA - TAKE AWAY

Oss da mòrd (1a)	3 pz.	12.00
Biscuit dur tessinoise Traditional biscuit		
Nostra torta di pane (1a,7a)	1 pz.	5.00
Tarte au pain tessinoise Traditional Breadcake		

GELATI ARTIGIANALI

Sorbetto all'uva americana con grappa		8.50
Sorbet aux raisins avec grappa Grape sorbet with Grappa		
Gelato alla vaniglia con nocino (7a)		8.50
Glace vanille avec liqueur de noix Vanilla ice cream with nuts liqueur		
Gelato alla vaniglia affogato nel caffè (7a)		6.00
Glace vanille arrosée de café Vanilla ice cream drowned in coffee		
Panna montata (7a)	p.p. +	0.50
Crème chantilly / Whipped cream		

1/2 porzioni costano Fr. 3.- in meno

Tous les détails sur les substances qui peuvent provoquer allergies ou autres réaction indésirable, vous pouvez les obtenir auprès de notre personnel.
Légende des produits allergènes: gluten 1a - produits laitiers 7a

Dear guest, our employees will be happy to provide you with information on ingredients in our dishes that trigger allergies or intolerances.
Allergen legend: gluten 1a - lactose 7a



VINI BIANCHI TICINESI

	7.5dl
Preludio Merlot. DOC Chiodi	44.00
Apocalisse Chardonnay, Sauvignon, Pinot Noir. DOC Delea	44.00
Carato bianco Chardonnay, Merlot, Sauvignon. DOC Delea	63.00

VINI ROSATI TICINESI

	7.5dl
Terre Alte Merlot DOC Gialdi	43.00

VINI ROSSI TICINESI

	3.75dl	7.5dl
Bondola Bondola. DOC Pian Marnino	42.00	
Tendro Merlot. DOC Matasci	44.00	
Baiocco Merlot. DOC Brivio	44.00	
Biasca Premium Merlot. DOC Gialdi	47.00*	
Tre Terre Merlot. DOC Chiodi	24.00	48.00*
Saleggi Merlot. DOC Delea	25.00	49.00*
Tiziano Merlot, Arinarnoa, Petit Verdot. IGT Delea	53.00	
Casimiro Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamaret e altri 7 vitigni. IGT Agriloro	63.00*	
Ultima Goccia Merlot. DOC Chiodi	68.00*	
Sinfonia Merlot. DOC Chiericati	35.00	68.00*
Carato Merlot. DOC Delea	36.00	69.50*
Sottobosco Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot DOC Agriloro	73.50*	
Ronco dei Ciliegi Merlot, Cabernet Sauvignon, Carminoir, Cabernet Franc. DOC Az. Mondò	73.50	

VINI BIANCHI APERTI

	1dl	2dl	5dl
Merlot	3.50	7.00	17.50
Chardonnay	5.50	11.00	27.50

VINI ROSATI APERTI

	1dl	2dl	5dl
Merlot	3.50	7.00	17.50

VINI ROSSI APERTI

	1dl	2dl	5dl
Nostrano	3.50	7.00	17.50
Merlot	3.50	7.00	17.50
Americanello	3.50	7.00	17.50
Barbera	3.00	6.00	15.00

VINI ROSSI ITALIANI

	3.75dl	7.5dl
Ardore Primitivo di Manduria. IGP San Giorgio, Puglia		42.00
Ripasso (Bio) Corvina, Corvinone. DOC Musella, Veneto		45.00
Cà di Pian Barbera d'Asti. DOC La Spinetta, Piemonte	24.00	48.00*
Il Bruciato Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon. DOC Marchesi Antinori, Toscana		58.00*
Insoglio del cinghiale Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot. IGT Biserno - Campo di Sasso, Toscana	30.00	58.00*
Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti. DOCG Braida, Piemonte		95.00
Kairos 15 vitigni, 4 bianchi e 11 rossi, IGP Zymé, Veneto		99.00

MINERALI

	2dl	5dl	litro
Acqua con o senza gas	2.00	5.50	8.50
Tè freddo al limone	2.00	5.00	—
Coca Cola	2.00	5.00	—

	3.3dl
Coca Cola	4.00
Coca Cola Zero	4.00
Gazosa al limone	4.00
Gazosa al mandarino	4.00
Rivella	4.00

BIRRE

	3.3dl	2dl	3dl	5dl
Birra	—	3.50	4.50	6.50
Birra senz'alcol	4.50			

BIRRA ARTIGIANALE

	33cl
Birra artigianale	7.50
Birra del mese

CAFFÈ E TÈ

Espresso	2.60
Espresso corretto	3.00
Espresso corretto speciale	4.00
Tazza grande	4.00
Cappuccino	4.50
Tè	3.00

GRAPPE

	2cl
Grappa della casa	6.50
Grappa barricata ticinese	8.50
Grappa barricata italiana	12.50

DIGESTIVI

	2cl
Liquori diversi	5.50
Amari diversi	5.50

APERITIVI

	10cl
Prosecco	6.00
"Hughetto" del Grotto	6.50
Aperol Spritz	7.50