

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		
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		

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	
Formagella grigliata (7a)	10.50
Fromage à pâte molle grillé Grilled soft cheese	
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	
Luganiga nostrana (CH)	22.50
Saucisse grossière grillée (salé et épicé) Grossly sausage from the grill (salty/spicy)	
Nostro pepe aromatizzato	+ 1.00
Notre poivre arimatisé Our homemade flavored pepper	
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 0-6)

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
Nostro pepe aromatizzato "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 (7a)	8.50
Pot de crème au chocolat Chocolate pudding	
Purea di mele	9.50
Purée de pommes Mashed apple compote	

DA PORTARE VIA - TAKE AWAY

Oss da mòrd (1a) 3 pz.	13.00
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. +	1.00
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