

GROTTO

“La territorialité des produits et le traitement artisanal des matières premières sont à la base de notre cuisine.”
“The territoriality of the products and the artisanal processing of raw materials are the basis of our cuisine.”

SALADE MIXTE

Mixed salad

16

CAESAR SALAD



24

4a 10a

avec poulet ou gambas | *with chicken or king prawns*

32

2a

avec Tofu BIO | *with organic Tofu*  

26

1a 6a

NIZZARDA

Thon rouge confit, œufs, haricots verts, pommes de terre, tomates d'été, anchois, petite salade romaine, olives Taggiasche, vinaigrette au citron, croûtons de pain Vallemaggia
Red tuna confit, eggs, green beans, potatoes, summer tomatoes, anchovies, baby romaine salad, Taggiasche olives, lemon dressing, Vallemaggia bread croutons

NOS SANDWICHS GOURMET

OUR GOURMET SANDWICHES

Mare

Pain au charbon végétal aux flocons d'avoine, saumon fumé, épinards, avocat et mayonnaise au safran
Vegetal charcoal bread with oat flakes, smoked salmon, spinach, avocado and saffron mayonnaise

28

1a 3a 4a 10a

Veggy

Pain au curcuma et au sésame, aubergines grillées, fromage végétal à la menthe et roquette
Turmeric bread with sesame, grilled eggplant, mint vegan cheese and rocket

22

1a 3a

Terra

Pain aux tomates et romarin, carpaccio de rôti de bœuf, sauce tartare et roquette
Tomato and rosemary bread, roast beef carpaccio, tartar sauce and rocket

30

1a 3a 9a 10a

Burger “Al Grotto”

Burger de bœuf rib eye, salade iceberg, tomates, sauce BBQ Dark Beer, oignon rouge frit en tempura et country fries
Beef rib eye burger, iceberg salad, tomatoes BBQ Dark Beer sauce, red onion tempura and country fries

35

1a 3a 10a

Avec bacon suisse et fromage
With Swiss bacon and cheese

6

7a

Club Sandwich “Al Grotto” con pane Vallemaggia

Pain Vallemaggia, blanc de poulet, tomates, œuf, salade iceberg, bacon suisse et Country fries
Vallemaggia bread, chicken breast, tomatoes, egg, iceberg salad, Swiss bacon and Country fries

35

1a 3a 10a

DAL TICINO

Sélection de charcuteries et de fromages tessinois avec giardiniera de légumes

Selection of Ticino cured meats and cheeses with vegetable giardiniera

32

9a 10a

VITELLO TONNATO TICINESE

Veau tessinois cuit à basse température, crème de thon et fleurs de câpres
Ticino veal cooked at low temperature, tuna cream and flower capers

30

3a 4a 9a

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE

Melon et jambon cru Pioradoro
Melon with Pioradoro raw ham

26



LA CAPRESE

Tomates cœur de bœuf avec mozzarella de bufflonne et basilic
Oxheart tomato with buffalo mozzarella and basil

20

7a

I NOSTRI PACCHERI

Paccheri au ragoût d'aubergines, tomates cerises, olives taggiasche, flocons de fromage pecorino et basilic 
Paccheri with aubergine ragout, cherry tomatoes, Taggiasca olives, Pecorino cheese flakes and basil 

25

1a 7a 8b

Sauce “Bolognese” – Sauce “Carbonara”
“Bolognese” sauce – “Carbonara” sauce

28 – 29

3a 7a 8b 9a

POMMES FRITES AVEC KETCHUP E MAYONNAISE

French fries with ketchup and mayonnaise

10

3a 9a 10a

DESSERT

Panna cotta aux fruits de bois

Panna cotta with wild berries

12

7a

Assiette de fruits de saison

Seasonal fruit plate

10

Glaces et sorbets du jour

Ice creams and sorbets of the day

5

BOISSONS | BEVERAGES

VINS | WINES

CHF

<u>Belvedere Bianco IGT</u>	10cl 75cl	8 49
Azienda Chiappini per Belvedere, Brissago, Ticino		
<u>Belvedere Rosso del Ticino DOC</u>	10cl 75cl	8 49
Azienda Chiappini per Belvedere, Brissago, Ticino		
<u>Rosina Ticino DOC</u>	10cl 75cl	8 49
Azienda Chiappini, Brissago		
<u>Astoria Lounge Spumante Brut</u>	10cl 75cl	7 47
Astoria, Veneto, Italia		

Pour un plus grand choix demander la carte des vins | For more choice ask for the wine list

BIÈRES | BEERS

CHF

<u>Calanda</u>	0.3cl	5.50
<u>Calanda sans alcool / Alcohol-free Calanda</u>	33cl	5
<u>90Nove / Valona / Mithra</u>	33cl	7.50

BOISSONS SANS ALCOOL | SOFT DRINKS

CHF

<u>Allegra & Passugger</u>	47cl 77cl	6 9.5
Eau minérale mineral water		
<u>Coca Cola Coca Cola zero</u>	33cl	5.50
<u>Fanta</u>	33cl	5.50
<u>Black Fuse Tea Lemon</u>	33cl	5.50
<u>Jus de pomme gazeux Sparkling apple juice</u>	33cl	5.50
<u>"Fizzy" gazzosa Ticinese</u>	33cl	6
Citron, Mandarin, Framboise Lemon, Mandarin, Raspberry		
<u>Fever Tree</u>	20cl	6
Indian Tonic Sicilian Leomade Ginger Ale		
<u>Jus de fruits Fruit juices</u>	20cl	5

CAFÉ | COFFEE

CHF

<u>Espresso</u>		3.90
<u>Espresso double</u>		6
Double Espresso		
<u>Grande Tasse</u>		5.50
American coffee		
<u>Espresso avec Grappa</u>		4.90
Espresso with Grappa		
<u>Café glacé</u>		6.50
Iced coffee		