





Antipasti

Crudit� di gamberi rossi e burrata pugliese	28
<i>Crudit� von Rosa Garnelen und Burrata</i>	
Sformato di melanzane su passata di pomodoro fresco 	20
<i>Aubergine Gratin auf Tomaten Mark</i>	
Torchon di foie gras d'anatra su piccola insalata e confit di cipolle rosse	24
<i>Torchon von Foie Gras auf Salatbund und Zwiebel Confit</i>	
Insalatina di spinaci novelli con polpettine di luganighetta e scaglie di Reggiano	18
<i>Luganighetta Frikadellen auf Spinatsalat und Parmesan Flocken</i>	
Tartare di tonno e avocado	26
<i>Thunfisch und Avocado Tartare</i>	

Le nostre paste fatte in casa

	1/2 porz	1 porz
Maccheroncini all'uovo con rag� di coniglio e gallinacci	20	24
<i>Eierteigwaren mit Kaninchen Ragout und Pfifferlinge</i>		
Tagliolini con julienne di calamari, scorza di limone e menta	20	24
<i>Bandnudeln mit Tintenfisch, Zitrone und Pfefferminze</i>		
Tortelli di melanzana violetta alle due ricotte	20	24
<i>Teigtaschen mit Aubergine und Ricotta gef�llt</i>		
Gnocchetti al Parmigiano Reggiano e basilico con ristretto di pomodorini gialli 	20	24
<i>Gnocchi mit Parmesan, Basilikum an Sauce aus gelben Tomaten</i>		

Zuppa del giorno 	14
<i>Tagessuppe</i>	
Piatto vegetariano 	26
<i>Vegetarisches Tagesgericht</i>	

Per eventuali intolleranze rivolgersi al personale.

Bei Nahrungsmittelunvertr glichkeiten bitte das Personal informieren.

Prezzi in CHF – 7.7% IVA incl

Preise in CHF – 7.7% MWST inkl.

Provenienza carni: pollame e capretto – FR e CH / Vitello e Manzo – CH / Agnello – CH e NZ

Herkunft Fleisch: Geflügel und Gitzi – FR und CH / Kalb und Rind – CH / Lamm – CH und NZ



Pesce

Code di gambero rosa “aglio, olio e peperoncino”	38
<i>Rosa Garnelen mit Knoblauch und Peperoncino</i>	
Scottata di tonno con bottarga di “Cabras” e gocce di olio al limone	40
<i>Thunfischsteak mit Meeräschen Roggen und Oliven öl</i>	
Tentacoli di polipo alla piastra con patate al vapore e salsa verde	38
<i>Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffeln an Grüner Sauce</i>	
Pescatrice cotta a bassa temperatura con crema di peperoni dolci e verdure	40
<i>Seeteufel mit Niedertemperatur gekocht an Peperoni Sauce mit Gemüse</i>	
Pesce del giorno secondo mercato	s.q.
<i>Fisch des Tages</i>	
Un contorno compreso – Contorno supplementare	6
<i>Eine Beilage inbegriffen – Zusätzliche Beilagen</i>	

Carne

Tagliata di Black Angus con fiocchi di sale Maldon e gocce di balsamico	45
<i>Rindsfilet mit Maldon Salz und Balsamico Essig</i>	
Il nostro “Secreto Iberico”	38
<i>«Secreto Iberico»</i>	
Fegato di vitello secondo tradizione del Grotto	38
<i>Kalbsleber auf Art des Hauses mit Zwiebeln</i>	
Milanese con insalatina di rucola, pomodorini, capperi e rucola	40
<i>“Milanese” vom Kalb mit Rucola, Cherry Tomaten und Kapern</i>	
Spalletta di coniglio disossata con chanterelles trifolate e salsa al Marsala	32
<i>Kaninchen Schulter mit Chanterelles an Madeira Sauce</i>	
Polpette del Grotto al sughetto di arrosto	28
<i>Fleischkloß auf Art des Hauses</i>	
Un contorno compreso – Contorno supplementare	6
<i>Eine Beilage inbegriffen – Zusätzliche Beilagen</i>	

Le preparazioni culinarie offerte in questa carta sono interamente fatte in casa.
L’impiego di prodotti abbattuti sono contrassegnati con un *, secondo i criteri stabiliti dall’Associazione ACSI.

Alle auf dieser Karte angebotenen Speisen sind hausgemacht. Schnell gekühlte Produkte sind mit einem * gekennzeichnet, gemäß den von der Tessiner Konsumentenvereinigung ACSI definierten Kriterien.