

Menü

Vorspeisen

Pane all'aglio (Fr. 9.80)

Knoblauchbrot direkt aus dem Ofen

Nüsslisalat (Fr.14.80)

gehacktes Ei ~ Speck ~ French Dressing

Zuppa alle castagne e porro (Fr.16.80)

Herzhafte Kastanien/Lauchsuppe ~ Castagnaccio

Hauptgänge

Coniglio (Fr. 48.30)

Kaninchenragout ~ Buttermilch / Polenta

Risotto con funghi (Fr. 36.80)

Risotto ~ sautierte Pilze der Saison ~ roter Merlot ~ Parmesan ~
Butter ~ getrocknete Steinpilze

Gnocchi di patate con burro e salvia (Fr. 30.80)

Hausgemachte Gnocchi ~ Salbeibutter

Risotto venere con tartufo (mind. 20 Minuten Wartezeit) (Fr.36.80)

Schwarzer Venere Reis ~ Trüffelbutter~ Erbsen/Mandel Pesto /Ubriaco Käse

Ossobuco ticinese (Fr. 46.30)

Geschmorte Kalbshaxe  ~ Bratensauce ~ Gnocchi

Pollo al forno „Grotto Zurigo“ – (Fr. 47.30)

Schweizer Mistkratzerli ~ Kräutern ~ zerlassener Butter ~ Tessiner Kartoffeln

Tartare di manzo „Grotto Ticino“

Unser beliebter Rindstartar saisonal garniert!

Je nach Wunsch: mild, medium oder scharf ~ Maggiabrot ~ Butter

1 Nocke je 75g **Fr. 18.00** 2 Nocken **Fr. 27.00** 3 Nocken **Fr. 36.00**