

# Cena al Grotto

Dal 16.07.2018 al 22.07.2018

## Antipasti

Piatto vegetariano con carciofi,  
parmigiana di melanzane e peperoni al limone

Vegetarian dish with artichokes,  
egg-plant gratin with Parmesan cheese and peppers with lemon

Vegetarisches Gericht mit Artischocken,  
Auberginen-Gratin an Parmesan Käse und Paprika an Zitrone

Plat végétarien avec artichauts,  
gratin d'aubergines au Parmesan et poivrons au citron

CHF 16.-

Schiacciata di patate con gamberi al vino bianco  
Potato flan and king prawns scented with white wine

Kartoffel-Flan mit Riesengarnelen an Weisswein  
Flan de pommes de terre et crevettes géantes au vin blanc

CHF 16.-

## Insalatona

Insalata mista con salmone, alici, noci e ribes  
condita all'aceto di lamponi

Mixed salad with salmon, anchovies, walnuts, red currants  
scented with raspberry vinegar

Gemischter Salat mit Lachs, Sardellen, Walnüssen,  
Johannisbeeren an Himbeeressig

Salade mêlée avec saumon, anchois, noix, groseilles  
au vinaigre de framboises

CHF 16.-

## Minestra

Crema di pomodoro con crostini e spuma di panna

Tomato cream soup with roasted bread and cream mousse  
Tomatencremesuppe mit geröstetem Brot und Sahne-Schaum

Crème de tomates avec pain grillé et mousse de crème fraîche

CHF 9.-

## Primi

Trofie alla ligure con pesto di basilico, patate e fagiolini

Trofie with basil pesto, potatoes and green beans

Trofie mit Basilikum-Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen

Trofie au pitou de basilic, pommes de terre et haricots verts

CHF 16.-

Risotto alla parmigiana con pesce persico dorato

Risotto "Parmigiana" with baked perch fillet

Risotto "Parmigiana" mit gebackenen Barsch-Filet

Risotto "Parmigiana" avec filet de perche au four

CHF 22.-

## Secondi

Tris di carne "Campo dei Fiori":

polpettine di vitello, spezzatino "Continental", involtino di manzo con verdure

Puré di patate

Mixed meat "Campo dei Fiori":

veal meatballs, "Continental" beef stew, beef roll with vegetables

Mashed potatoes

Gemischtes Fleisch "Campo di Fiori":

Kalbsbällchen, "Continental" Rinderragout und Rinderroulade mit Gemüse

Kartoffelpüree

Choix de viande "Campo dei Fiori":

Boulettes de veau, ragoût "Continental" et roulade de bœuf avec légumes

Pommes purée

CHF 24.-

Paillard di vitello con patate rosolate e pomodoro gratinato

Veal paillard with sauteed potatoes and gratinated tomato

Kalbspaillard mit sautierten Kartoffeln und gratinierter Tomate

Paillard de veau avec pommes de terre et tomate au gratin

CHF 28.-

## Pescato della settimana

Merluzzo carbonaro alla siciliana con impanatura gustosa

Piselli saltati e patate al vapore

Saithe Sicilian-style with sauteed peas and steamed potatoes

Seelachs nach sizilianischer-Art mit sautierten Erbsen und Dampfkartoffeln

Lieu noir à la sicilienne avec petits pois sautés et pommes vapeur

CHF 22.-

## Dessert

Incontro di frutta su specchio di crema pasticcera al latte

Fruit salad on milk-pastry cream

Fruchtsalat auf Milchkonditorcreme

Salade de fruits sur crème pâtissière au lait

CHF 9.-

Sfogliatine con mousse al cioccolato

Puff pastry with chocolate mousse

Blätterteiggebäck mit Schokoladenmousse

Mille-feuilles avec mousse au chocolat

CHF 7.-

Torta Savarin con panna e fragole

"Savarin" tart with whipped cream and strawberries

"Savarin" Torte mit Sahne und Erdbeeren

Savarin avec crème fouettée et fraises

CHF 7.-

## Special settimanali

Tagliere di formaggi

Cheese selection

Käse Auswahl

Sélection de fromages

CHF 22.-

Affettato misto ticinese

Cured meats from Ticino

Tessiner Aufschnitteller

Assiette de charcuterie tessinoise

CHF 22.-

Tagliolino al nero di seppia con cozze e pomodorino fresco

Tagliolino "nero di seppia" with mussels and cherry tomatoes

Tagliolino "nero di seppia" mit Miesmuscheln und Kirschtomaten

Tagliolino "nero di seppia" avec moules et tomates cerises

CHF 19.-

Grigliata mista di carne

Patate al forno e verdure di stagione

Mixed grill

Baked potatoes and season vegetables

Gemischtes Fleisch vom Grill

Im Ofen gebackene Kartoffeln und Saisongemüse

Choix de viandes grillées

Pommes de terre au four et légumes de saison

CHF 36.-

Grigliata mista di pesce

Patate al forno e verdure di stagione

Mixed fish grill

Baked potatoes and season vegetables

Gemischte Fischgrillade

Im Ofen gebackene Kartoffeln und Saisongemüse

Grillade de poisson mixte

Pommes de terre au four et légumes de saison

CHF 36.-

Tortino al cioccolato tiepido "Continental"

Luke warm chocolate pastry "Continental"

Schokoladen Törtchen "Continental"

Tartelette au chocolat tiède "Continental"

CHF 12.-