

lista vini e bibite

grotto crivelli, via torrazza 35 - 6987 caslano

tel: 091 606 18 47

offerta vini

una grande novità che verrà introdotta quest'anno al grotto crivelli è rappresentata da un'innovativa rotazione dei fornitori di vino.

a partire da maggio, ogni mese un produttore locale avrà l'esclusiva dei suoi vini da proporre nel nostro grotto.

durante la stagione avremo dunque la possibilità di degustare i nettari di ben 7 viticoltori diversi, tutti fortemente legati al nostro territorio.

l'offerta sarà composta da 2-3 vini bianchi, 1 bollicina ed 1 rosé (se prodotti) e 2-3 vini rossi, per un totale di 6-8 vini.

per un intero mese i loro prodotti vi verranno offerti "aperti" (al dl.) o in bottiglia. se un vino vi convince particolarmente, avrete inoltre la possibilità di acquistarne una bottiglia o un cartone ad un prezzo speciale da asporto.

salute!

i prodotti evidenziati sono di provenienza tipica del territorio

i nostri partner

aprile - maggio ronchi biaggi - cadenazzo

giugno agriloro sa - genestrerio

luglio fumagalli sa - balerna

agosto azienda vitivinicola giromit - brissago

settembre azienda mondò - sementina

ottobre cantina pelossi - pazzallo

novembre - dicembre vini monzeglio - taverne















agriloro – genestrerio

meinrad c. perler, fondatore dell'agriloro sa ha sempre avuto un forte legame con l'agricoltura. figlio di contadini, nato e cresciuto nel canton friburgo e trasferitosi all'età 25 anni in ticino per svolgere tutt'altro tipo di professione, decide nel 1981 di acquisire il "tenimento dell'ör", nel comune di arzo, tornando così alle sue origini. la tenuta è molto antica ed è già menzionata in documenti del settecento, come uno dei vigneti più importanti del mendrisiotto.

dalla sua acquisizione la tenuta inizia un percorso di rinnovamento viticolo impostato inizialmente sulla tradizione viticola regionale, ma poi sempre più influenzato dalla passione per la sperimentazione e l'innovazione che meinrad c. perler ha acquisito nel tempo e per la quale ha fortemente contribuito reiner zierock, agronomo e ricercatore tedesco che lo ha affiancato per diversi anni dando un notevole contributo all'impostazione viticola ed enologica dell'azienda





un ulteriore grande balzo in avanti è stato effettuato nel 2002 con l'acquisto del tenimento "la prella" a genestrerio, frazione di mendrisio. sia nella coltivazione delle viti che nella vinificazione si cerca di operare il più possibile utilizzando metodi naturali e rispettosi. buona parte della produzione e la quasi totalità delle specialità vengono affinate in barriques. nel 1989 è stata pure acquistata una cantina d'invecchiamento a mendrisio, ricavata sotto le pendici del monte generoso. infine di particolare rilevanza è il riconoscimento ottenuto nel 2010 come "viticoltore svizzero dell'anno".





oro bianco - merlot, chasselas, chardonnay aperitivi, antipasti, pesce e piatti a base di formaggio come fondue e raclette

amphorae - merlot, viognier, chardonnay, sauvignon blanc pesce, carni bianche e formaggi

marcperler - sémillon, arinarnoa, tannat, egiodola, carmenere aperitivi, fingerfood, piatti di pesce e crostacei

vispa teresa - galotta, merlot, sauvignon blanc pesce crudo, aperitivo e formaggi

alinda - merlot primi piatti, carni rosse e formaggi

OFO FOSSO - merlot, cab. sauvignon, cab. franc, gamaret, syrah, pinot nero piatti principali e formaggi

Casimiro - merlot, arinarnoa, tannat, cab. sauvignon, ecc.
primi piatti importanti, carni rosse, selvaggina e formaggi piccanti

grotto crivelli

	<u>1 dl.</u>	3 dl.	5 dl.	7.5 dl.	magnum	asporto
Fr	5.50	16.50	27.50	37.00		20.00
Fr	7.50	22.50	37.50	49.00		26.00
Fr	10.00	30.00	50.00	65.00		
Fr	8.00	24.00	40.00	47.50		
Fr	5.50	16.50	27.50	37.00		20.00
Fr	7.50	22.50	37.50	47.00		32.50
Fr	9.00	27.00	45.00	56.00		36.00

i vini dei nostri viticoltori

quest'anno per gli habitué i nostri partners proporranno per tutta la stagione:

brioso - azienda vitivinicola giromit, brissago chasselas, merlot - aperitivi, pesce di lago, crostacei, dessert

oro bianco - agriloro, genestrerio chasselas, merlot, chardonnay – aperitivi, pesce di lago, piatti a base di formaggio

bianco della piana - pelossi, pazzallo chardonnay, sauvignon blanc, sémillon - aperitivo, piatti principali, carni bianche

rosé di una notte - ronchi biaggi, cadenazzo merlot - aperitivo, affettati, vitello tonnato, roast-beef

terra viva - vini monzeglio, taverne merlot - primi piatti, carni rosse, affettati, formaggi

bondola del nonu mario - azienda mondò, sementina ticino doc bondola - affettati, paste e risotti, polenta, carne

millevolti riserva - fumagalli, balerna merlot - carni rosse, affettati, e formaggi

	<u>1 dl.</u>	3 dl.	5 dl.	7.5 dl.	magnum	asporto
Fr	9.00			60.00		37.00
Fr	5.50	16.50	27.50	37.00		20.00
Fr				55.00	100.00	29.00
Fr	6.50	19.50	32.50	40.00		23.00
Fr	5.50	16.50	27.50	37.00		20.00
Fr				45.00		26.00
Fr				65.00		39.00

Altri vini

prosecco colle 170 - la vigna di sarah, veneto (IT) glera - aperitivi, antipasti, carini bianche

flavio riserva millesimato - rotari, trentino (IT) chardonnay - piatti a base di pesce e crostacei, formaggi, carni bianche

chardonnay - domaine des bonnettes, ginevra (CH) chardonnay - aperitivi, pesci grigliati, pollame, rösti

rosé le pitchounet aop - domaine roustan, fare (FR) syrah, grenache - aperitivi, piatti principali, carni bianche

rosé la porte de novembre - maison gilliard, sion (CH) pinot noir (vino semi dolce) - aperitivi, antipasti, pesce

barbera la monella - braida, piemonte (IT) barbera (vino rosso mosso) - affettati, formaggi, risotti, grigliate miste

valpollicella ripasso - paolo cottini, veneto (IT) corvina, corvinone, rondinella - carni rosse, cacciagione

stupore bolgheri rosso - campo alle comete, toscana (IT) merlot, cab. sauv., syrah, petit verdot - formaggi, affettati, pasta, carni rosse

bolgheri superiore - campo alle comete, toscana (IT) cab. sauv. e franc, merlot, petit verdot - manzo, arrosti, selvaggina

	<u>1 dl.</u>	3 dl.	5 dl.	7.5 dl.
Fr	6.50			42.00
Fr				75.00
Fr	7.50	22.50	37.50	47.00
Fr	5.50	16.50	27.50	40.00
Fr				42.00
Fr	7.00	21.00	35.00	45.00
Fr				45.00
Fr				52.00
Fr				125.00

acqua & analcolici

	2 dl.	3/3.3 dl.	5 dl.	1 lt.
anne neturale	2.00	2.00	/ F0	7 50
acqua naturale	2.00	3.00	4.50	7.50
acqua gassata	2.00	3.00	4.50	7.50
sciroppo lampone	2.00	3.00	4.50	7.50
sciroppo sambuco	2.00	3.00	4.50	7.50
gassosa limone		4.50		
gassosa mandarino		<i>4.50</i>		
rivella blu		4.50		
rivella rossa		4.50		
apfelschorle		4.50		
coca cola		4.50		
coca cola zero		4.50		
ice tea limone	3.00	4.50	6.00	
ice tea pesca	3.00	4.50	6.00	
aranciata amara		4.50		
shweppes tonic	4.50			
shweppes lemon	4.50			
san bitter bianco	5.00			
san bitter rosso	5.00			
crodino	5.00			

succhi e bevande calde

granini succo arancia	2 dl.	Fr. 4.90
granini succo multivitaminico	2 dl.	Fr. 4.90
granini succo pera	2 dl.	Fr. 4.90
granini succo pesca	2 dl.	Fr. 4.90
espresso		Fr. 2.50
espresso macchiato		Fr. 2.70
espresso crème		Fr. 2.70
espresso corretto		Fr. 3.50
tazza grande		Fr. 4.00
cappuccino		Fr. 4.50
latte-macchiato		Fr. 4.50
latte (bicchiere)	2 dl.	Fr. 2.00
ovomaltina	3 dl.	Fr. 4.50
cioccolata	3 dl.	Fr. 4.50
the nero		Fr. 3.70
the limone		Fr. 3.70
the limone-zenzero		Fr. 3.70
tisana dei ghiacci (timo, menta	Fr. 3.70	
tisana olivone (melissa, lippia,	menta, salvia)	Fr. 3.70

aperitivi & birre

prosecco	10 cl.	Fr. 5.00
bollicine superiore	10 cl.	Fr. 9.00
martini bianco	4 cl.	Fr. 6.00
cynar	4 cl.	Fr. 6.00
campari (soldatino)	10 cl.	Fr. 5.00
campari soda	10 cl.	Fr. 5.00
campari-orange	30 cl.	Fr. 9.00
campari-spritz	30 cl.	Fr. 9.00
aperol-spritz	30 cl.	Fr. 9.00
hugo	30 cl.	Fr. 9.00
negroni	10 cl.	Fr. 9.00
birra appenzeller senza alcool	33 cl.	Fr. 5.00
birrino gottardo alla spina	20 cl.	Fr. 3.70
birra gottardo alla spina	30 cl.	Fr. 4.70
birra gottardo alla spina	50 cl.	Fr. 6.70
birra gottardo ambrata	33 cl.	Fr. 6.00
weissbier appenzeller	50 cl.	Fr. 7.70
birra artigianale ticinese	33 cl.	Fr. 6.00
sure most con alcool	49 cl.	Fr. 7.70

digestivi & distillati

amaretto di saronno	4 cl.	Fr. 6.00
amaro del capo	4 cl.	Fr. 6.00
appenzeller	4 cl.	Fr. 6.00
baileys	4 cl.	Fr. 6.00
branca-menta	4 cl.	Fr. 6.00
braulio	4 cl.	Fr. 6.00
montenegro	4 cl.	Fr. 6.00
sambuca	2 cl.	Fr. 5.00
limoncello	2 cl.	Fr. 5.00
nocino	2 cl.	Fr. 5.00
grappa ticino	2 cl.	Fr. 5.00
grappa nostrana	2 cl.	Fr. 6.00
grappa amarone barricata	2 cl.	Fr. 7.00
gin gotthard	2 cl.	Fr. 5.00
gin bisbino	2 cl.	Fr. 6.50
williamine morand	2 cl.	Fr. 5.00
rum bianco bacardi	2 cl.	Fr. 5.00
rum zacapa	2 cl.	Fr. 12.00
whisky johnnie walker red	4 cl.	Fr. 6.50
whisky glenfiddich 12 anni	4 cl.	Fr. 10.00
bourbon aspis novaggio	4 cl.	Fr. 13.00
cuba libre (rum-cola)	4 cl.	Fr. 12.00
gin-tonic / lemon	4 cl.	Fr. 12.00
bisbino-tonic / lemon	4 cl.	Fr. 15.00
whisky-cola	4 cl.	Fr. 12.00

eventi 2024

MA - 19.03	festa del papà	pranzo + cena
GIO - 11.04	polenta night	cena
DO - 12.05	festa della mamma	pranzo + cena
ME - 15.05	fondue sotto le stelle	cena
SA - 15.06	el flamenco bonito	cena (19:00)
ME - 10.07	cena portoghese	cena (19:00)
SA - 13.07	fuochi d'artificio	cena
ME - 14.08	i caraibi al grotto	cena (19:00)
VE - 13.09	oktoberfest	cena
SA - 14.09	oktoberfest	pranzo + cena
DO - 15.09	oktoberfest	pranzo + cena
GIO - 10.10	fondue sotto le stelle	cena
GIO - 14.11	tartufo night	cena (19:30)
GIO - 05.12	cena al buio	cena (19:00)
VE - 06.12	cena al buio	cena (19:00)