



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



azienda mondò – sementina



Sulle colline di Sementina e quelle situate tra Bellinzona e Locarno, Giorgio e Andrea Rossi coltivano 8 ettari di vigneti suddivisi in 40 parcelle. Uve di merlot, del vitigno autoctono bondola e di altri vitigni ancora sono trasformate in vini di ottima qualità che ottengono riconoscimenti e sono apprezzati da una fedele clientela.

L'azienda Mondò di Giorgio Rossi è un'azienda a gestione prettamente familiare, spinta da una tradizione e da una vera passione per la coltivazione della vigna. Particolare attenzione viene data a uno sfruttamento non intensivo dei vigneti, e a una lavorazione il più possibile rispettosa della natura secondo le direttive della Produzione integrata.



azienda vitivinicola

M O N D Ò

via Al Mondò 3 / CH - 6514 Sementina



I lavori viticoli sono essenzialmente manuali, dalla potatura invernale passando per le cure alle viti dal germogliamento fino alla nuova raccolta. Ciò è dovuto alla pendenza dei vigneti ma anche alla convinzione personale di Giorgio e Andrea. Il buon vino deriva da uve buone e sane che giungono a piena maturità accompagnate da cure attente. La vite non è sovraccarica, i due fratelli condividono l'idea che sia meglio una resa minore e quindi una migliore qualità delle uve.

La vendemmia rappresenta un periodo molto impegnativo ma speciale e ricco di soddisfazioni. L'aiuto di tutti è necessario per raccogliere i grappoli con grande attenzione e riempire le cassette, che sono poi portate in piano da uomini e donne e da lì trasportate in cantina. Per mantenerli in forma, i vendemmiatori sono trattati di tutto punto. Dallo spuntino alla mattina fino all'ottimo pranzo, dalla merenda alla cena: la vendemmia, all'Azienda Mondò diventa anche festa.

Desiderate approfittare dell'esperienza unica di una vendemmia? Annunciatevi presso di noi e vivrete in prima persona come nasce il vino della nostra cantina.



azienda vitivinicola giromit &

biancomerlot - merlot

aperitivi, zuppe, pesce

crudèll - sauvignon bianco, viognier

antipasti, primi piatti, formaggi, pesce e crostacei

rosato - bondola

aperitivi, insalate, carne cruda, dessert

russdalpunt - varietà interspecifiche (più sorte)

salumi, piatti in umido

bondola del nonu mario - bondola

antipasti, primi piatti, formaggi e carne

ronco dei ciliegi riserva - merlot, cab. sauv., cab. franc, carminoir

carne e selvaggina

mondò - merlot, cabernet sauvignon

carni rosse, selvaggina, risotto, polenta, formaggi

grotto crivelli

	<u>1 dl.</u>	<u>3 dl.</u>	<u>5 dl.</u>	<u>7.5 dl.</u>	<u>magnum</u>	<u>asporto</u>
Fr	6.00	18.00	30.00	40.00	-----	20.00
Fr	10.00	30.00	50.00	65.00	-----	36.00
Fr	6.00	18.00	30.00	40.00	-----	20.00
Fr	5.50	16.50	27.50	37.50	-----	18.50
Fr	7.50	22.50	37.50	45.00	-----	26.00
Fr	11.00	33.00	55.00	70.00	135.00	39.00
Fr	12.00	36.00	60.00	80.00	150.00	48.00

i vini dei nostri viticoltori

quest'anno per gli habitu  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, s millon - aperitivo, piatti principali, carni bianche

ros  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 mond , sementina

ticino doc bondola - affettati, paste e risotti, polenta, carne

millevolti riserva - fumagalli, balerna

merlot - carni rosse, affettati, e formaggi

	<u>1 dl.</u>	<u>3 dl.</u>	<u>5 dl.</u>	<u>7.5 dl.</u>	<u>magnum</u>	<u>asporto</u>
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

fendant de sion aoc wallis - cave fin bec, sion (CH)

chasselas - aperitivi, fondue, raclette

aix rosé coteaux d'aix-en-provence - maison saint aix, provence (FR)

grenache, syrah, cinsault - 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

viñas bastardas - casa rojo (ES)

tempranillo, monastrell - carni rosse

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, arrostiti, selvaggina

	<u>1 dl.</u>	<u>3 dl.</u>	<u>5 dl.</u>	<u>7.5 dl.</u>
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	8.00	24.00	40.00	50.00
Fr	-----	-----	-----	42.00
Fr	7.00	21.00	35.00	45.00
Fr	-----	-----	-----	42.50
Fr	-----	-----	-----	45.00
Fr	-----	-----	-----	52.00
Fr	-----	-----	-----	125.00

acqua & analcolici

	<u>2 dl.</u>	<u>3/3.3 dl.</u>	<u>5 dl.</u>	<u>1 lt.</u>
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
<i>gassosa limone</i>		<i>4.50</i>		
<i>gassosa mandarino</i>		<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			
croдино	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
<i>tisana dei ghiacci (timo, menta, melissa)</i>		<i>Fr. 3.70</i>
<i>tisana olivone (melissa, lippia, menta, salvia)</i>		<i>Fr. 3.70</i>

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
negrone	10 cl.	Fr. 9.00

<i>birra appenzeller senza alcool</i>	<i>33 cl.</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>birrino gottardo alla spina</i>	<i>20 cl.</i>	<i>Fr. 3.70</i>
<i>birra gottardo alla spina</i>	<i>30 cl.</i>	<i>Fr. 4.70</i>
<i>birra gottardo alla spina</i>	<i>50 cl.</i>	<i>Fr. 6.70</i>
<i>birra gottardo ambrata</i>	<i>33 cl.</i>	<i>Fr. 6.00</i>
weissbier appenzeller	50 cl.	Fr. 7.70
<i>birra artigianale ticinese</i>	<i>33 cl.</i>	<i>Fr. 6.00</i>
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
<i>nocino</i>	<i>2 cl.</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>grappa ticino</i>	<i>2 cl.</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>grappa nostrana</i>	<i>2 cl.</i>	<i>Fr. 6.00</i>
grappa amarone barricata	2 cl.	Fr. 7.00
<i>gin gotthard</i>	<i>2 cl.</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>gin bisbino</i>	<i>2 cl.</i>	<i>Fr. 6.50</i>
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
<i>bourbon aspis novaggio</i>	<i>4 cl.</i>	<i>Fr. 13.00</i>
cuba libre (rum-cola)	4 cl.	Fr. 12.00
gin-tonic / lemon	4 cl.	Fr. 12.00
<i>bisbino-tonic / lemon</i>	<i>4 cl.</i>	<i>Fr. 15.00</i>
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)
SA - 13.07	fuochi d'artificio	cena
ME - 14.08	i caraibi al grotto	cena (19:00)
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)