



grotto·crivelli

benvenuti al grotto crivelli. rilassatevi e lasciatevi completamente sopraffare da quanto vi circonda: il verde della vegetazione e del lago, l'azzurro del cielo, i profumi dei vini e del bosco, i gusti delle nostre pietanze.

entriamo nella nostra terza stagione con l'obiettivo di sorprendervi con prelibatezze sempre più legate al nostro territorio, divertirvi con voi durante le serate speciali e potervi salutare con un "arrivederci a presto"!

le novità sono tante: proporranno un'innovativa carta dei vini che favorirà, a rotazione, produttori locali di piccole e medie dimensioni. abbiamo aumentato la proposta di prodotti di nicchia ticinesi.

a partire dal 19.09 e fino al 22.12 il grotto rimarrà aperto da giovedì a lunedì, martedì e mercoledì saranno giorni di riposo.

provate la specialità della casa: la sella di capriolo alla baden-baden, servita in 2 portate con contorni ricchi e variegati.

buon appetito e salute!

willkommen im grotto crivelli. entspannen sie sich, lassen sie sich von dem, was sie umgibt, völlig überwältigen: das grüne der Pflanzen und des sees, das blau des himmels, die däfte der weine und des waldes, der geschmack unserer gerichte.

in unserer dritten saison haben wir uns das ziel gesetzt, unsere kunden mit köstlichkeiten aus der region zu überraschen, uns mit euch während den events zu amüsieren und euch mit einem "bis bald" zu verabschieden!

dieses jahr haben wir viele neuigkeiten: wir werden eine innovative weinkarte anbieten, welche rotierend kleine und mittelgrosse lokale winzer bevorzugt. dazu haben wir das angebot an tessiner nischenprodukten erweitert.

ab 19.09 bis und mit 22.12 wird das grotto 5 tage pro woche offen sein, dienstag und mittwoch sind ruhetage.

probieren sie unsere hausspezialität aus: den rehrücken baden-baden, in 2 köstlichen und variierten gänge serviert!

guten Appetit und zum wohl!

menu

anti & pasti <i>vor & speisen</i>	piccola <i>klein</i>	grande <i>gross</i>
insalata verde <i>grüner salat</i>	8.00	
insalata cicorino verde, cipolla e pomodorini <i>chicorée-salat mit zwiebeln und cherry tomaten</i>	10.00	
bruschetta ai funghi porcini <i>steinpilz-bruschetta</i>	10.00	
salamino di fagiano o cervo <i>phasan- oder hirsch-salametto</i>	10.00	
paté di selvaggina <i>wildterriner</i>	17.50	
carpaccio di cervo con salsa ai frutti di bosco <i>phasan- oder hirsch-salametto</i>	15.00	25.00
tris di formaggi (alpe cioss prato, blu di capra, formaggella) <i>käse-dreierlei (ciossprato alpkäse, ziegen-blauschimmelkäse, bonello alp formaggella)</i>		19.50

polenta & pasta & risotto <i>polenta & pasta & risotto</i>	piccola <i>klein</i>	grande <i>gross</i>
polenta e latte <i>polenta mit kalter milch</i>	8.00	
polenta e blu di capra (fattoria del faggio - sonvico) <i>polenta mit blauschimmelkäse (fattoria del faggio - sonvico)</i>	10.00	20.00
polenta e funghi porcini <i>polenta mit steinpilzen</i>	10.00	20.00
gnocchi di zucca gratinati alla formaggella <i>kürbis-gnocchi mit formaggella-käse überbacken</i>		22.50
pappardelle al ragù di cinghiale o ai funghi <i>pappardelle mit wildschwein-ragù oder mit steinpilzen</i>		25.00
risotto ai funghi porcini <i>steinpilzrisotto</i>	15.00	25.00

carne & pesce <i>fleisch & fisch</i>	grande <i>gross</i>
brasato di asino con polenta o risotto <i>geschmorter eselsbraten mit polenta oder risotto</i>	30.00
scaloppine di capriolo all'uva, spätzli, cavolini di bruxelles e porcini <i>rehschnitzel, trauben, spätzli, rosenkohl und steinpilzen</i>	37.50
entrecôte di manzo al pepe verde <i>rinds-entrecôte an pfeffersauce</i>	40.00
polenta e merlùzz <i>polenta mit kabeljau (nach tessiner art)</i>	27.50
specialità solo su riservazione <i>spezialitäten nur auf reservation</i>	grande <i>gross</i>
fondue moitié-moitié della laiterie moderne di bulle <i>moitié-moitié käsefondue aus der laiterie moderne, bulle</i>	30.00
fondue chinoise à discretion (manzo, cervo, vitello, tacchino) <i>fondue chinoise à discretion (rind, hirsch, kalb, truthan)</i>	45.00
sella di capriolo alla baden-baden <i>rehrücken baden-baden</i>	65.00

dolci & tentazioni <i>süss & verführerisch</i>	piccola <i>klein</i>	grande <i>gross</i>
tortino al cioccolato fondente <i>schockoladenküchlein mit schmelzendem herz</i>		10.00
meringhe con vermicelles e panna <i>merengues mit vermicelles und rahm</i>		10.00
panna cotta alle castagne <i>kastanien-panna cotta</i>		10.00
sorbetto uva - grappa <i>trauben - grappa sorbet</i>	6.50	10.00
sorbetto noce - nocino <i>nuss - nocino sorbet</i>	6.50	10.00

eventi

gio	10.10	fondue sotto le stelle	<i>fondue unter den sternern</i>	cena
gio	14.11	tartufo night	<i>trüffel-night</i>	cena
gio	05.12	cena al buio	<i>essen im dunkeln</i>	cena
ve	06.12	cena al buio	<i>essen im dunkeln</i>	cena

programma e prezzi su: www.grottocrivelli.ch

programm und preise unter: www.grottocrivelli.ch