



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



cantina pelossi - pazzallo



La famiglia Pelossi è da sempre legata alla viticoltura. Il padre di Sacha Pelossi coltivava il suo vigneto nel tempo libero. Ma la strada per arrivare al suo vigneto è stata lunga.

Sacha Pelossi si è formato come enologo a Changins e, con l'aiuto del fratello, ha iniziato a coltivare il suo vigneto. Nel 1995, con il supporto del fratello Christian, vinificò per la prima volta alcune centinaia di bottiglie di Merlot nel garage dei genitori a Pazzallo.

Negli anni successivi, la superficie viticola è stata ampliata affittando appezzamenti nella regione di Lugano (in particolare a Pazzallo, Bioggio, Cademario, Lamone, Capriasca, Agra e Rivera).

Poiché la crescita del progetto è avvenuta senza denaro di investitori e prestiti bancari, il processo di vinificazione è stata l'arte dell'improvvisazione sempre necessaria per la vinificazione in condizioni anguste.



Sacha Pelossi ha anche lavorato per molti anni come enologo e responsabile della viticoltura presso l'Azienda Agriloro.

È solo dal 2012 che ha un progetto proprio.

Oggi, otto ettari di vigneto producono circa 15 vini di qualità sempre elevata.



CANTINA PELOSSI
AZIENDA VITIVINICOLA
LUGANO - PAZZALLO

Via Carona 8 - 6912 Pazzallo

vigna dell'aspide - pinot nero vin. in bianco, riesling x sylvaner, kerner, chard., ginot grigio - aperitivi, primi piatti, pesce, carni bianche, pesce

bianco della piana – chardonnay, sauvigon bianco, sémillon
piatti principali, carni bianche, pesce di mare, aperitivi

sassarei - merlot
carni bianche, primi piatti, formaggi a pasta semidura, risotti, carni a lunga cottura

riva del tasso – merlot, cabernet sauvignon. cabernet franc
carni rosse, selvaggina, formaggi a pasta semidura stagionati

lamone riserva - merlot
carni rosse, selvaggina, formaggi a pasta semidura stagionati

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	6.50	19.50	32.50	43.00	-----	21.00
Fr	8.00	24.00	40.00	55.00	100.00	29.00
Fr	6.00	18.00	30.00	43.00	70.00	20.00
Fr	9.00	27.00	45.00	56.00	105.00	35.00
Fr	10.00	30.00	50.00	65.00	120.00	40.00

i vini dei nostri viticoltori

quest'anno per gli habitués 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, taverna

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

	1 dl.	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

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

	1 dl.	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	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

	2 dl.	3/3.3 dl.	5 dl.	1 lt.
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
negroni	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)