



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 quarta stagione con l'obiettivo di sorprendervi con prelibatezze sempre più legate al nostro territorio e ampliando l'offerta di pesce di acqua dolce, divertirci con voi durante le serate speciali e potervi salutare con un "arrivederci a presto"!

riproporremo 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 e a partire da metà giugno e fino a metà settembre il grotto sarà aperto 7/7.

fiore all'occhiello saranno i due piatti per eccellenza: la selezione di affettati e la selezione di formaggi, piatti da provare assolutamente.

la carta è stata leggermente ridotta ma l'offerta verrà completata con delle proposte del giorno adeguate alla stagione. fatevi consigliare dal nostro personale.

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 düfte der weine und des waldes, der geschmack unserer gerichte.

in unserer vierten saison haben wir uns das ziel gesetzt, unsere kunden mit köstlichkeiten aus der region zu überraschen und das angebot an süsswasser-fischen zu erweitern, uns mit euch während den events zu amüsieren und euch mit einem "bis bald" zu verabschieden!

wir werden erneut eine innovative weinkarte anbieten, welche rotierend kleine und mittelgrosse lokale winzer bevorzugt. dazu haben wir das angebot an tessiner nischenprodukten erweitert und ab mitte juni und bis mitte september wird das grotto crivelli 7/7 tage geöffnet sein.

die echte tessiner grotto-identität wird erneut durch unsere zwei traditionellen gerichte par excellence angeboten: die aufschnitt- und die käseselektion, einfach nicht zu verpassen...

die karte wurde leicht reduziert, wird jedoch durch einführung von zur jahreszeit passende tagesvorschläge verstärkt. lassen sie sich von unseren mitarbeitern beraten.

guten appetit und zum wohl!



1 formaggio alpe cioss prato - valle bedretto
(ruben vella - 079 240 37 61)

2 miele oro di piora - alpe piora
(ing. floriano beffa - 079 621 04 93)

3 prosciutto crudo piora d'oro - alpe piora
(rapelli sa - rapelli.ch)

4 carne secca e pancetta arrotolata - olivone
(macelleria vescovi - 091 872 17 21)

5 formaggio blu di mucca e büscion di capra - sonvico
(fattoria del faggio - fattoriadelfaggio.ch)

6 salame e salamino - bioggio
(macelleria giorgio campora - campora.ch)

8 mortadella - melano
(macelleria manzocchi - 091 648 26 37)

7 paté e luganighetta - magliaso
(macelleria rupper - 091 606 16 58)

9 formaggella e zincarlin - valle di muggio
(azienda alpe bonello - 079 655 15 60)

menu

anti & pasti <i>vor & speisen</i>	grande <i>gross</i>
insalata verde <i>grüner salat</i>	9.00
insalata mista di stagione <i>gemischter saison-salat</i>	10.00
bruschetta al pomodoro <i>tomaten-brusketten</i>	8.50
salamino di maiale <i>kleine salami vom schwein</i>	10.00
pesciolini fritti di lago <i>frittierte kleine süsswasserfische</i>	15.00
carpaccio di manzo, carciofi crudi e crema di parmigiano <i>rinds-carpaccio, artischocken und parmesan-creme</i>	22.50
carpaccio di luccio-perca con puntarelle e arancia <i>zander-carpaccio mit puntarellespitzen und orange</i>	25.50

affettati & formaggi <i>aufschnitt & käse</i>	piccola <i>klein</i>	grande <i>gross</i>
---	--------------------------------	-------------------------------

<p>la selezione di affettati (2 / 4 persone) la carne secca e la pancetta arrotolata del vescovi di olivone, la mortadella del manzocchi, il salame del campora, il crudo dell'alpe di piora, il paté di vitello medaglia-oro del rupper</p>	<p>22.00</p>	<p>35.00</p>
--	---------------------	---------------------

aufschnitt-selektion (2/ 4 personen)

trockenfleisch und gerollter speck von vescovi olivone, mortadella von manzocchi, salami von campora, rohschinken von der piora alp, kalbs-pastete von rupper gold-medaille

<p>la grande selezione di 5 formaggi la formaggella e lo zincarlin dell'alpe bonello da la val da mücc, il büscion di capra ed il blu di mucca della fattoria del faggio di sonvico, il formaggio dell'alpe di cioss prato del vella</p>	<p>29.00</p>
--	---------------------

grosse 5 käse-selektion

formagella und zincarlin der bonello-alp im muggio tal, ziegen-büscion (zapfen) und blaukäse vom bauernhof del faggio sonvico, cioss prato alpkäse vom vella

<p>4 formaggi a scelta</p>	<p>26.00</p>
-----------------------------------	---------------------

4 käse-selektion nach wahl

<p>3 formaggi a scelta</p>	<p>21.00</p>
-----------------------------------	---------------------

3 käse-selektion nach wahl

<p>2 formaggi a scelta</p>	<p>17.00</p>
-----------------------------------	---------------------

2 käse-selektion nach wahl

<p>1 formaggio a scelta</p>	<p>10.00</p>
------------------------------------	---------------------

1 käse nach wahl

pasta & risotti	grande <i>gross</i>
zuppa del giorno <i>tagessuppe</i>	12.50
lasagnetta al ragù <i>lasagne mit fleisch-ragù</i>	21.00
risotto al rosmarino <i>rosmarin risotto</i>	19.00
risotto verza e taleggio <i>risotto mit wirsing und taleggio-käse</i>	22.50
gnocchi fatti in casa al ragu di coregone, pomodori gialli e punte di asparagi <i>hausgemachte gnocchi mit coregone-ragù, gelben tomaten und spargelspitzen</i>	25.00
carne & pesce <i>fleisch & fischers fritz frische fische</i>	grande <i>gross</i>
luganighetta del rupper di magliaso con risotto al rosmarino <i>luganighetta vom metzger rupper mit rosmarin-risotto</i>	27.50
maialino da latte al forno con patate e verdure <i>spanferkel im ofen mit kartoffeln und gemüse</i>	34.50
fritto misto di lago <i>gemischter seefisch frittiert</i>	33.00
filetti di pesce persico svizzeri con risotto al rosmarino <i>schweizer eglifilets mit rosmarinrisotto</i>	35.00

piccoli & golosi (under 13)*klein & fein***piccola***klein*

penne o gnocchi al pomodoro

penne oder gnocchi napoli (tomaten sauce)

10.00

fettina di pollo impanata

paniertes pouletschnitzel

13.00

2 palline di gelato

2 kugeln eis

5.00

dolci & tentazioni*süß & verführerisch***piccola***klein***grande***gross*

mousse au chocolat e pistacchio con crumble di mandorle

schokoladen und pistazienmousse mit mandeln-crumble

11.00

sfoglia con crema chantilly e amarene

blätterteig mit chantillycreme und amarenakirsche

11.00

raviolo d'ananas e sorbetto al limone con coulis di lampone

ananas und zitronensorbet raviolo mit himbeer-coulis

11.00

sorbetto uva - grappa

traubensorbet mit grappa

6.50

9.50

sorbetto noce - nocino

walnusseis mit nocino

6.50

9.50

sorbetto limone - vodka

zitronensorbet mit wodka

6.50

9.50

Eventi 2025

me	19.03	festa del papà	<i>vatertag</i>	pranzo
do	20.04	pasqua	<i>ostern</i>	pranzo + cena
lu	21.04	pasquetta	<i>ostern</i>	pranzo + cena
do	11.05	festa della mamma	<i>muttertag</i>	pranzo + cena
lu	16.06	georgia al grotto	<i>georgien im grotto</i>	cena
Da definire		flamenco bonito	<i>flamenco bonito</i>	cena
sa	12.07	fuochi d'artificio	<i>feuerwerk</i>	cena
gio	01.08	festa nazionale	<i>national feiertag</i>	pranzo + cena
sa	13.09	fondue sotto le stelle	<i>fondue unter den sternen</i>	cena
sa	27.09	serata sella di capriolo	<i>rehrüccken baden-baden</i>	cena
sa	11.10	serata sella di capriolo	<i>rehrüccken baden-baden</i>	cena
sa	25.10	serata sella di capriolo	<i>rehrüccken baden-baden</i>	cena
sa	08.11	serata sella di capriolo	<i>rehrüccken baden-baden</i>	cena
sa	22.11	serata sella di capriolo	<i>rehrüccken baden-baden</i>	cena
sa	06.12	serata sella di capriolo	<i>rehrüccken baden-baden</i>	cena
sa	15.11	tartufo night	<i>truffel night</i>	cena
sa	13.12	cena al buio	<i>dinner im dunkeln</i>	cena

programma e prezzi su: www.grottocrivelli.ch

programm und preise unter: www.grottocrivelli.ch