



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, divertirvi 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 däfte der weine und des waldes, der geschmack unserer gerichte.

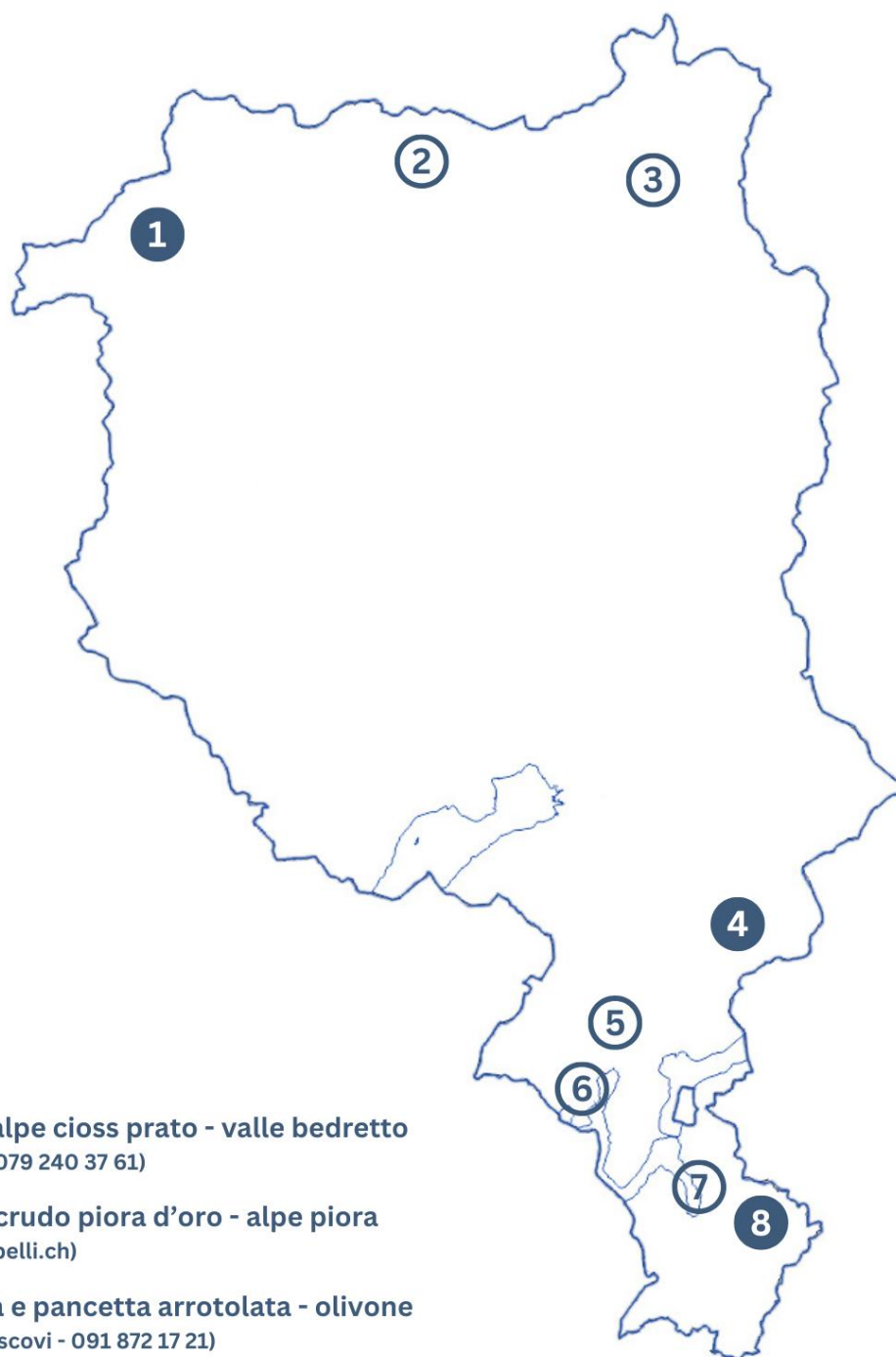
in unserer vierten saison haben wir uns das ziel gesetzt, unsere kunden mit köstlichkeiten aus der region zu überraschen und das angebot an süsswasser-fische zu erweitern, uns mit euch während den events zu amüsieren und euch mit einem "bis bald" zu verabschieden!

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 eröffnet sein.

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

die karte wurde leicht reduziert, wird jedoch durch einföhrung 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 prosciutto crudo piora d'oro - alpe piora
(rapelli sa - rapelli.ch)

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

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

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

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

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

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

menu

anti & pasti

vor & speisen

insalata verde	9.00
<i>grüner salat</i>	
insalata mista di stagione	10.00
<i>gemischter saisonsalat</i>	
bruschetta al pomodoro	10.00
<i>tomaten-brusketten</i>	
salamino di maiale*	10.00
<i>kleine salami vom schwein</i>	
pesciolini** fritti	17.50
<i>frittierte kleine fische</i>	
burrata con fagiolini, coulis di pomodoro fresco e basilico	22.00
<i>burrata mit grünen bohnen, frischen tomatencoulis und basilikum</i>	
carpaccio di manzo*, punte di asparagi e crema di parmigiano	22.50
<i>rindscarpaccio, spargelspitzen und parmesancreme</i>	
vitello tonnato *	25.50
<i>dünne kalbsscheiben mit thunfischsauce</i>	
carpaccio di luccio-perca**, germogli di rucola e melograno	25.50
<i>zandercarpaccio, rucolasprossen und granatapfel</i>	

provenienza svizzera/provenienza UE***

affettati & formaggi <i>aufschnitt & käse</i>	piccola <i>klein</i>	grande <i>gross</i>
la selezione di affettati la carne secca e la pancetta arrotolata dei 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	22.00	35.00
<i>aufschnittselektion</i> <i>trockenfleisch und gerollter speck vom vescovi von olivone, mortadella vom manzocchi, campora-salami, piora alp rohschinken, rappers gold-medaille kalbs-pastete</i>	22.00	35.00
la grande selezione di 5 formaggi la formaggella e lo zincarin dell'alpe bonello da la val da mücc, il büscion di capra ed il blu di mucca o capra della fattoria del faggio di sonvico, il formaggio dell'alpe di cioss prato del vella		29.00
<i>grosse 5 käse-selektion</i> <i>formagella und zincarin der bonello-alp im muggio tal, ziegen-büscion (zapfen) und kuh- oder ziegen-blaukäse vom bauernhof fattoria del faggio sonvico, cioss prato alpkäse vom vella</i>		
4 formaggi a scelta <i>4 käse-selektion nach wahl</i>		26.00
3 formaggi a scelta <i>3 käse-selektion nach wahl</i>		21.00
2 formaggi a scelta <i>2 käse-selektion nach wahl</i>		17.00
1 formaggio a scelta <i>1 käse nach wahl</i>		10.00

pasta & risotti

mezze maniche al ragù di manzo* e luganighetta*	21.00
<i>mezze maniche (pasta) mit rinds- und luganighettaragù</i>	
risotto al rosmarino	19.00
<i>rosmarin risotto</i>	
risotto alla crema di piselli, verdure di stagione e salsa al caprino	22.00
<i>erbsencremerisotto, saisongemüse und ziegenkäsesauce</i>	
gnocchi fatti in casa al ragu di coregone*, pomodori gialli e punte di asparagi	25.50
<i>hausgemachte gnocchi mit felchenragù, gelben tomaten und spargelspitzen</i>	

carne & pesce

fleisch & fischers fritz fischt frische fische

luganighetta del rupper di magliaso* con risotto al rosmarino	27.50
<i>luganighetta vom metzger rupper mit rosmarinrisotto</i>	
fritto misto di lago **	33.00
<i>gemischter seefisch frittiert</i>	
filetti di pesce persico svizzero* con risotto al rosmarino	35.00
<i>schweizer eglifilets mit rosmarinrisotto</i>	
costata di manzo scottona svizzera* con patate e verdure	45.00
<i>schweizer scottona rindskotlett mit kartoffeln und gemüse</i>	

provenienza svizzera/provenienza UE***

piccoli & golosi (under 13)

klein & fein

penne o gnocchi al pomodoro	10.00
-----------------------------	-------

penne oder gnocchi napolì (tomaten sauce)

fettina di pollo* impanata con patatine fritte	15.00
--	-------

paniertes pouletschnitzel

provenienza svizzera/provenienza UE***

dolci & tentazioni

süss & verführerisch

piccola

klein

grande

gross

panna cotta con fragole fresche e menta	11.00
---	-------

panna cotta mit frischen erdbeeren und minze

tiramisù del crivelli	11.00
-----------------------	-------

crivellis tiramisù

raviolo d'ananas e sorbetto al limone con coulis di lampone	11.00
---	-------

ananas und zitronen-sorbet raviolo mit himbeer-coulis

sorbetto uva - grappa	6.50	9.50
-----------------------	------	------

traubensorbet mit grappa

sorbetto noce - nocino	6.50	9.50
------------------------	------	------

nusseis mit nocino

sorbetto limone - vodka	6.50	9.50
-------------------------	------	------

zitronensorbet mit vodka

gelati / eis	pallina	3.00
--------------	---------	------

vaniglia, cioccolato, fragola, nocciola, pistacchio, limone, stracciatella, noce, uva

kugel

lunedì sera griglia

(se non piove / *bei trockenem wetter*)

tomino con insalata	15.00
<i>tominokäse mit salat</i>	
luganiga del rupper* con insalata e patate	25.00
<i>rappers luganiga mit salat und kartoffeln</i>	
puntine* con insalata e patate	30.00
<i>schweinerippchen mit salat und kartoffeln</i>	
tomahawk** (ca. 1.3 Kg) con verdure e patate	100 gr. 11.00
<i>tomahawk mit gemüse und kartoffeln</i>	

provenienza svizzera/provenienza UE***

Eventi 2025

sa	05.07	ma va la swing	musica	cena
sa	12.07	fuochi d'artificio	<i>feuerwerk lavena</i>	cena (carta)
ve	01.08	festa nazionale	<i>nationalfeiertag</i>	pranzo + cena
sa	20.09	fondue sotto le stelle	<i>fondue unter den sternen</i>	cena
sa	27.09 / 11.10 / 25.10 / 08.11 / 22.11 / 06.12		sella di capriolo baden-baden <i>rehrücken baden-baden</i>	cena
sa	15.11	tartufo night	<i>trüffel-night</i>	cena
sa	13.12	suoni e sapori al buio	<i>klänge und aromen im dunkeln</i>	cena

programma e prezzi su: www.grottocrivelli.ch

programm und preise unter: www.grottocrivelli.ch