



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 dufte 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!

menu

anti & pasti

vorspeisen

insalata di cicorino verde, pomodorini e cipolla rossa <i>grüner chicoréesalat mit cherrytomaten und roten zwiebeln</i>	10.00
insalata mista <i>gemischter salat</i>	10.00
bruschetta con fegatini* <i>bruschetta mit leber</i>	12.00
vellutata di topinambur e nocciole <i>samtige topinamburcremesuppe mit haselnüssen</i>	15.00
paté di selvaggina* <i>wildterriner</i>	17.50
carpaccio di cervo, pere, pinoli e ribes** <i>hirschcarpaccio, birnen, pinienkerne und johannisbeeren</i>	22.50
carpaccio di ricciola, finocchi, germogli di rucola e lamponi <i>bernsteinmakrelencarpaccio, fenchel, rucolasprossen und himbeeren</i>	25.00
sauté cozze di bouchot*** <i>sautierte bouchot miesmuscheln</i>	22.50
polenta e gorgonzola <i>polenta mit gorgonzola</i>	20.00
risotto ai funghi porcini <i>steinpilzrisotto</i>	22.50

provenienza ticino o CH / **provenienza nuova zelanda / *provenienza francia*

secondi

hauptspeisen

gnocchi fatti in casa al ragù bianco di coniglio e pecorino*	25.00
<i>hausgemachte gnocchi mit kaninchenragù und schafskäse</i>	
tagliatelle al sugo di beccaccia***	27.50
<i>tagliatelle mit waldschnepfenragout</i>	
guancette di maiale con polenta*	32.00
<i>schweinebacken mit polenta</i>	
petto di fagiano, cavolo-verza e fichi glassati	32.00
<i>fasanbrust, wirsing und glasierte feigen</i>	
salmì di cervo con polenta**	35.00
<i>hirschpfeffer mit polenta</i>	
trancio di lucioperca, cime di rapa e funghi porcini*	40.00
<i>zanderfilet mit spargelbrokkoli und steinpilzen</i>	

specialità solo su riservazione

spezialitäten nur auf reservation

fondue moitié-moitié de la laiterie moderne di bulle	30.00
<i>moitié-moitié käsefondue aus dem fonduetopf</i>	
fondue chinoise à discretion (manzo, cervo, vitello, tacchino)**	45.00
<i>fondue chinoise nach belieben (rind, hirsch, kalb, truthan)</i>	
sella di capriolo alla baden-baden****	67.50
<i>rehrücken baden-baden</i>	

provenienza ticino o CH /provenienza nuova zelanda/***provenienza irlanda /****provenienza irlanda*

dolci & tentazioni	piccola	grande
<i>süss & verführerisch</i>		
cantucci fatti in casa con passito del malcantone <i>hausgemachte cantucci (mandelgebäck) mit spätlesewein aus dem malcantone</i>		11.00
mousse di ricotta e pere, crumble di nocciola e lampone <i>ricottamousse mit birnen, himbeeren und haselnussstreusel</i>		11.00
sorbetto di uva con grappa <i>traubensorbet mit grappa</i>	6.50	10.00
gelato di noce con nocino <i>nusseis mit wallnusslikör</i>	6.50	10.00
formaggio dell'alpe corno gries, valle bedretto <i>corno gries alpkäse, bedrettotol</i>		12.50

tutti i prodotti provengono dal ticino / pane provenienza CH

eventi

serate solo sella di capriolo

giovedì 16.10.2025	cena
giovedì 23.10.2025	cena
giovedì 30.10.2025	cena
coming soon - cena al buio	cena