



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 quinta 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"!

riproposeremo un'innovativa carta dei vini che favorirà produttori locali di piccole 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.

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.

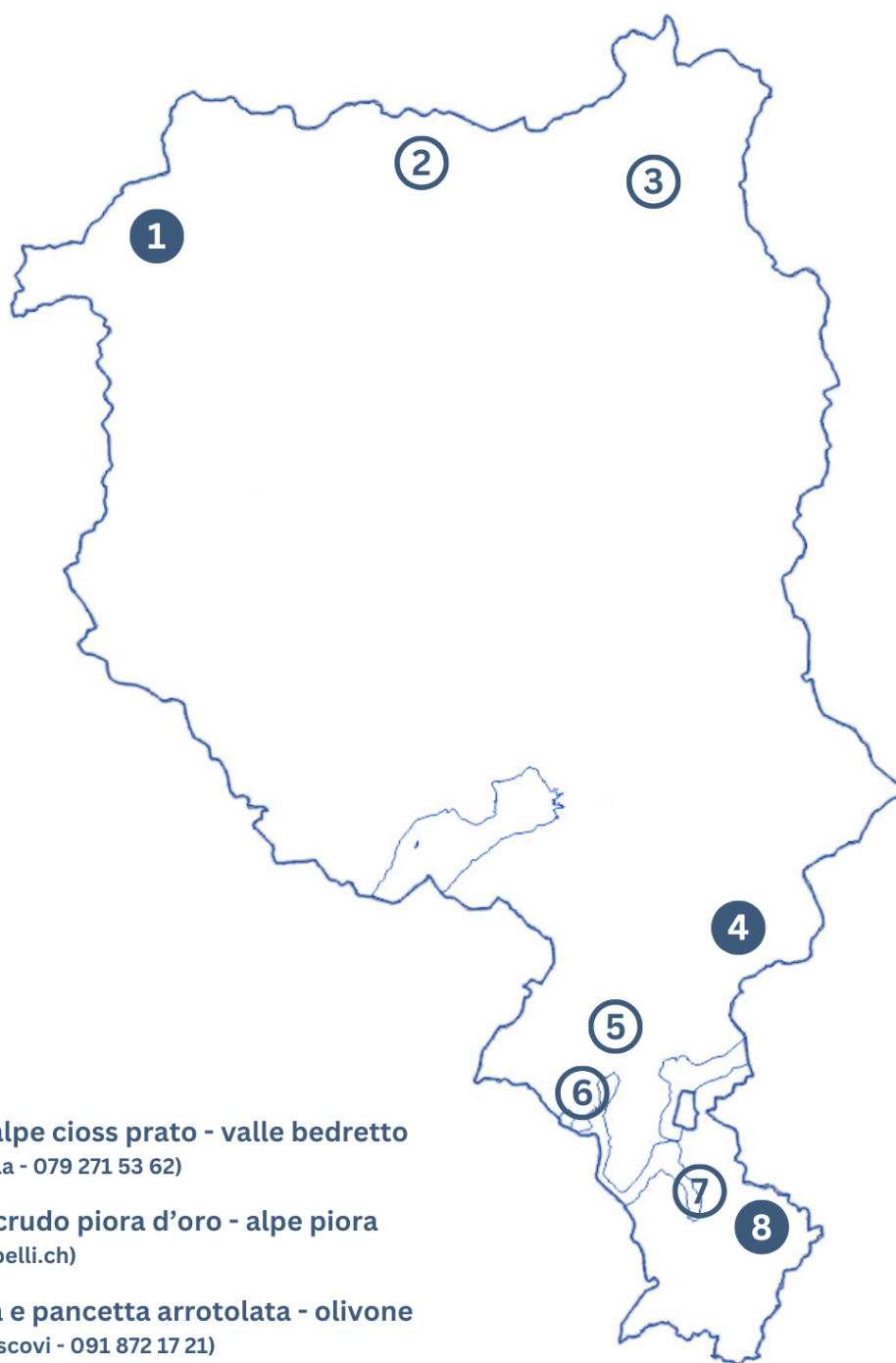
in unserer fünften saison haben wir uns das ziel gesetzt, unsere kunden mit köstlichkeiten aus der region zu überraschen und das angebot an süsswasser-fische zu erweitern, uns mit euch während den events zu amüsieren und euch mit einem "bis bald" zu verabschieden!

wir werden erneut eine innovative weinkarte anbieten, welche rotierend kleine 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...

das angebot 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
(francesca vella - 079 271 53 62)

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 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 taleggio - valle di muggio
(azienda alpe bonello - 079 655 15 60)

tutti i prodotti provengono dal ticino / pane provenienza CH

menu

anti & pasti

<i>vor & speisen</i>	<i>klein</i>	<i>gross</i>
insalata verde <i>grüner salat</i>	9.00	
insalata mista di stagione <i>gemischter saisonsalat</i>	11.00	
bruschetta al pomodoro e basilico <i>tomaten-brusketten</i>	10.00	
salamino di maiale * <i>kleine salami vom schwein</i>	10.00	
il paté medaglia d'oro del rupper (magliaso) con tartufo nero estivo <i>ruppers gold-medaille kalbs-pastete mit sommertrüffel</i>	19.00	
pesciolini fritti ** <i>frittierte kleine fische</i>	18.00	
tartare di manzo, emulsione di uovo, maggiorana e fonduta di parmigiano * <i>rindstatare mit eigelbemulsion, majoran und parmesanfondue</i>	28.00	38.00
classico roast beef di manzo con citronette alla senape * <i>classisches roast beef mit senfcitronette</i>	26.00	
carpaccio di ricciola con insalatina di finocchio, arancia e pomodoro ** <i>bernsteinmakrele mit fenchelsalat, orange und tomaten</i>	27.00	
crema di piselli e porro con uovo in camicia, salsa al pecorino e tartufo neo estivo <i>erbsen-lauch creme mit pochiertem ei, pecorinosauce und schwarzem sommertrüffel</i>	26.00	

**provenienza ticino o svizzera / **provenienza CH se possibile (altrimenti it, nl, rs, tu, al, en)*

affettati & formaggi

aufschnitt & käse

piccola

klein

grande

gross

la selezione di affettati

22.00 / persona

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

aufschnittselektion

trockenfleisch und gerollter speck vom vescovi von olivone, mortadella vom manzocchi, campora-salami, piora alp rohschinken,

la grande selezione di 5 formaggi

33.00

la formaggella e il taleggio 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 delle sorelle vella

grosse 5 käse-selektion

formagella und taleggio der bonello-alp im muggio tal, ziegen-büscion (zapfen) und kuh- oder ziegen-blaukäse vom bauernhof fattoria del faggio sonvico, cioss prato alpkäse von den vella-geschwister

4 formaggi a scelta

27.00

4 käse-selektion nach wahl

3 formaggi a scelta

23.00

3 käse-selektion nach wahl

2 formaggi a scelta

18.00

2 käse-selektion nach wahl

1 formaggio a scelta

12.00

1 käse nach wahl

tutti i prodotti provengono dal ticino / pane provenienza CH

pasta & risotti

risotto al rosmarino	20.00
<i>rosmarin risotto</i>	
risotto alle verdure di stagione, pomodorino giallo e zincarlin	23.00
<i>risotto mit saisongemüse, gelbe cherry tomaten und zincarlinkäse</i>	
gnocchi fatti in casa con ragù di costine *	24.00
<i>hausgemachte gnocchi mit costineragù</i>	
calamarata al ragù di lucioperca con zafferano e zucchine **	26.00
<i>calamarata (pasta) mit zanderragù, safran und zucchini</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>	
filetto di maiale * con indivia belga brasata e coulis di peperoni	33.00
<i>schweinsfilet mit geschmortem chicorée und peperoni-coulis</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>	

**provenienza svizzera / **provenienza CH se possibile (altrimenti it, nl, rs, tu, al, en)*

piccoli & golosi (under 13)

klein & fein

penne o gnocchi al pomodoro 10.00

penne oder gnocchi napoli (tomaten sauce)

fettina di pollo *impanata con patatine fritte 15.00

paniertes pouletschnitzel mit pommes frites

**provenienza svizzera*

dolci & tentazioni

süss & verführerisch

piccola

klein

grande

gross

tiramisù del crivelli

crivellis tiramisù

12.00

raviolo d'ananas con gelato al cocco e frutto della passione

ananas ravioli mit kokoseis und passionsfrucht

12.00

mousse allo jogurth e lampone

joghurtmousse mit himbeer

12.00

panna cotta al mango, crumble al cacao e mandorle

mango-pannacotta, cacao-crumble und mandeln

12.00

sorbetto uva - grappa

traubensorbet mit grappa

6.50

10.00

gelato noce - nocino

nusseis mit nocino

6.50

10.00

sorbetto limone - vodka

zitronensorbet mit vodka

6.50

10.00

gelati / eis

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

3 / pallina

kugel

lunedì sera griglia

(se non piove / *bei trockenem wetter*)

tomino con insalata		15.00
<i>tominokäse mit salat</i>		
luganiga e luganighetta del rupper * con patate fritte		25.00
<i>ruppers luganiga und luganighetta mit pommes frites</i>		
puntine o costine * con insalata e patate fritte		33.00
<i>schweinerippchen mit salat und pommes frites</i>		
filetto di puledro * con insalata e patate fritte		38.00
<i>fohlenfilet mit salat und pommes frites</i>		
la côte de boeuf ** (ca. 1.0 - 1.2 Kg) con verdure e patate fritte	100 gr.	13.00
<i>la côte de boeuf mit gemüse und pommes frites</i>		

**provenienza svizzera / **provenienza it, pl, irl*