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.

quest'anno abbiamo ristrutturato completamente il pianterreno del nostro grotto e finalmente possiamo disporre di un ambiente interno accogliente, tradizionale ma allo stesso tempo moderno e climatizzato.

a partire da oggi saremo in grado di accogliere i nostri ospiti anche durante il periodo invernale, il grotto sarà aperto tutto l'anno.

l'obiettivo resta invariato: sorprendervi con prelibatezze di nicchia sempre più legate al nostro territorio ma allo stesso tempo introducendo poco alla volta qualche piatto a base di pesce di mare, vera specialità del nostro chef antonio verrengia.

durante il periodo estivo il grotto sarà aperto 7/7, a partire da metà settembre 2026 i giorni di chiusura saranno il martedì e il mercoledì.

fiore all'occhiello restano i due piatti per eccellenza: la selezione di affettati e la selezione di formaggi, piatti da non perdere ...

... buon appetito!

Per eventuali problemi di intolleranza o allergia rivolgersi al personale

willkommen im grotto crivelli,

hier ist ein ort der entspannung, lassen sie sich auf ihre umwelt ein: das grüne der Pflanzen, das blau des himmels und des sees, der duft der weine und des waldes, der geschmack unserer speisen.

dieses jahr haben wir den innenbereich unseres grotto crivelli komplett renoviert. nun können wir ihnen endlich einen gemütlichen innenraum anbieten. ein traditioneller raum, der aber gleichzeitig modern und klimatisiert ist.

in zukunft werden wir sie auch während der winterzeit empfangen können. das grotto crivelli wird das ganze jahr über geöffnet sein.

das ziel bleibt unverändert: wir wollen sie mit nischenköstlichkeiten überraschen, die immer mehr mit unserer region verbunden sind.

gleichzeitig wollen wir in zukunft meeresfisch gerichte in unsere speisekarte mit aufnhemen. das zubereiten von fisch ist eine echte spezialität unseres küchenchefs antonio verrengia.

während der sommerzeit ist das grotto crivelli täglich geöffnet. ab mitte september 2026 sind die schliesstage dienstags und mittwochs.

eine echte tessiner grotto-identität sind unsere zwei par excellence aufschnittplatten. traditionell für diese region, eine tolle fleisch- und käseselektion. diese gilt es auf keinen fall zu verpassen ...

... guten appetit!

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

menu

anti & pasti
vor & speisen

insalata verde di stagione 10.00
grüner saisonsalat

insalata mista 12.00
gemischter salat

salamino di selvaggina (secondo disponibilità) 11.00
kleine wildsalami (nach verfügbarkeit)

bruschetta con fegatini di pollo 13.00
bruschetta mit hühnerleber

vellutata di zucca, cime di rapa e mandorle tostate 19.00
kürbiscremesuppe, stängelkohlspitzen und geröstete mandeln

paté di cervo e cinghiale medaglia oro del rupper di magliaso, 25.00
cipolle caramellate e salsa all'arancia
metzger ruppers goldmedaillen-prämierte hirsch-wildschwein-pastete
mit karamellisierten zwiebeln und organge-sauce

lombatina di coniglio, crema di pastinaca, 27.00
carciofi e olive taggiasche
kaninchenrücken mit pastinakencreme, artischocken und taggiasca-oliven

carne di provenienza dal ticino o svizzera se possibile (altrimenti it, nl, rs, tu, al, en)

pasta & risotto
risotto & teigwaren

risotto ai funghi porcini 25.00
steinpilzrisotto

calamarata al ragù d'anatra, timo e pecorino 27.00
calamarata mit entenragout, thymian und pecorino

tortello di luganighetta, crema di broccoli, zucca brasata e salsa al taleggio 29.00
mit luganighetta gefüllte teigtasche, brokkolicreme, geschmortem kürbis und taleggiokäse-sauce

secondi
hauptspeisen

guancette di maiale con polenta 35.00
schweinebäckchen mit polenta

filetto di cervo, cavolo rosso, mela e salsa di ribes 43.00
hirschfilet mit rotkohl, apfel und johannisbeersauce

guazzetto di pesce di lago con polenta 40.00
seefischragout mit polenta

specialità su riservazione
spezialitäten auf reservation

fondue moitié-moitié della laiterie moderne di bulle 30.00
moitié-moitié käsefondue aus der laiterie moderne, bulle

fondue chinoise à discretion (manzo, cervo e tacchino) 45.00
fondue chinoise à discretion (rind, hirsch und truthan)

sella di capriolo alla baden-baden 69.00
rehrücken baden-baden

carne di provenienza dal ticino o svizzera se possibile (altrimenti it, nl, rs, tu, al, en)

dolci & tentazioni süss & verführerisch	piccola klein	grande gross
cake di mandorle e pere con cremoso di arachidi mandeln-birnencake mit erdnusscreme		12.00
mousse di cioccolato con amarena **e gelato alla vaniglia** schokoladenmousse mit amarena-kirschen und vanilleglace		12.00
sorbetto uva - grappa traubensorbet - grappa	6.50	10.00
gelato noce - nocino nusseis - nocino	6.50	10.00
il tris di digestivi del grotto **grappa, limoncino e nocino nostrani,** **abbinati ai cioccolatini artigianali** **del mastro piff di mendrisio** das digestif-trio des grottos hausgemachter grappa, limoncello und nocino aus der Region, begleitet mit handgemachten pralinen des 'mastro piff' aus mendrisio		21.00