

INSALATE

/

SALATE

Grünersalat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit Ei	14.50
Insalata di cicorino rosso	12.50
Roter Chicoréesalat mit Knoblauchcroûtons und Gorgonzolawürfeln	
Trilogia dello Chef	24.50
Trilogie aus Burratina, Avocado Fächer mit Pachino-Kirschtomaten und Nüsslisalat an Balsamico	

MINESTRE

/

SUPPEN

Zuppa di verdura	12. --
Italienische Gemüsesuppe	
Crema di pomodoro	12. --
Tomatencrèmesuppe	
Crema di astice	13. --
Hummercrèmesuppe	

ANTIPASTI

/

VORSPEISEN

Carpaccio alla moda del chef	22.50
Rohes, mariniertes Rindfleisch mit Olivenöl, Parmesan und Knoblauchscheiben	
Prosciutto di Parma	22.50
Fein geschnittener Parmaschinken	
Insalata di pomodoro e Mozzarella di bufala	18.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamicoessig	
Gamberoni alla griglia	23.50
Grillierte Riesencrevetten auf erlesenen Blattsalaten	
Gamberi all' aglio	23. 50
Rosa Crevetten in Olivenöl gegart mit Knoblauch und Peperoncino	
Seppie in padella	19.50
Tintenfischsteak in Würfel geschnitten mit Knoblauch und Peperoncino,	
Ravioli al Grotto	22. --
Ravioli nach Art unseres Küchenchefs serviert mit zerlassener Butter und frischem Salbei	

LE PASTE FATTE IN CASA - UNSERE HAUSGEMachten TEIGWAREN

Spaghetti Grotto Gitarren-Spaghetti mit zartem Kalbfleisch und Champignons an einer Tomatenrahmsauce	36.50
Ravioli al Grotto Ravioli nach Art unseres Küchenchefs serviert mit zerlassener Butter und frischem Salbei	36.50
Tris di Pasta "Grotto" Drei Sorten Teigwaren an dreierlei Saucen	36.50
Risotto ai gamberi Weisser Risotto mit Riesencrevetten und frischen Tomaten	36.50
Taglierini al salmone feine Nudeln mit frischem Räucherlachs an einer Dillrahmsauce	35.50
Spaghetti con vongole e granchio hausgemachte Gitarren-Spaghetti mit Venusmuscheln und Bärenkrebis	37.50

VEGETERIANO / VEGETARISCH

Taglierini del Buon Gustaio Feine Nudeln an einer Weissweinrahmsauce mit geschnittenen Steinpilzen	32.50
Fettuccine del Contadino Nudeln mit Saison Gemüse, frischen Tomaten, Basilikum und Avocado	29.50
Pappardelle alla Piemontese Breite Nudeln mit frischen Tomaten, Peperoncini und Steinpilzen	33.50
Risotto alla Boscaiola Weisser Risotto mit Steinpilzen	34.50
Capeletti verdi gratinati Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Mascarponesauce, gratiniert	33.50

PESCE / FISCHE

Pescatrice al limone Seeteufelmedaillons in der Pfanne gebraten an einer Zitronenrahmsauce mit Tomatenwürfeln und Petersilie	49.50
Filetto di branzino al prosecco Wolfsbarsch gebraten, serviert an einer Prosecco Sauce	52.50
Sogliola con erbe Ganze gebratene Seeszunge mit frischen Kräutern	62.50
Gamberoni rivestiti al prosciutto crudo Würzige Riesengarnelen in Rohschinken eingepackt, serviert an einer Weissweinsauce	52.50

„Wir servieren Ihnen alle Fischgerichte mit einer Beilage nach Wahl“

CARNE / FLEISCHGERICHTE

Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel an Zitronensauce; serviert mit hausgemachten Nudeln	44.50
Uccellino di vitello al Prosciutto Zarte gefüllte Kalbfleischrolle mit Rohschinken, Basilikum und Mozzarella an einer Basilikumsauce, dazu Safranrisotto	46. --
Scaloppine di vitello "Grotto" Saftig gebratene Kalbsschnitzel auf Tomaten-Steinpilzsauce, garniert mit Gorgonzolawürfeln, dazu hausgemachte Nudeln	45.50
Filetto di manzo "Pepe Verde" Rindsfilet vom Grill an Rotweinsauce mit grünem Pfeffer und Risotto	59. --
Fegato di vitello Veneziana Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln und Salbei, serviert mit Polenta	45.--
Costolette di vitello ai funghi porcini Kalbskotelett vom Grill mit frischen sautierten Steinpilzen, dazu Nudeln	59. --
Filetto di vitello al limone Kalbsfilet auf dem Holzkohlengrill gebraten, serviert an einer Zitronenkräutersauce mit Risotto und Gemüse	59.50
Grotto-Teller Rindsfilet vom Grill, serviert mit Gemüse und Röstikroketten	49.50

UNSERE FLAMBÉ - SPEZIALITÄTEN

direkt am Tisch für Sie zubereitet

HAUPTGERICHTE

(ab 2 Personen)

Spaghetti lacrima di mare Spaghetti mit Meeresfrüchten	55.-- p.P.
Gamberoni alla mediterranea Riesengarnelen mit mediterranen Kräutern, Peperoni, Tomatenwürfeln und Champignons	55.-- p.P.
Scampi mediterranea Scampi mit mediterranen Kräutern, Peperoni, Tomatenwürfeln und Champignons	89.-- p.P.
Medaglioni di manzo al pepe verde Rindsmedaillons an einer rassigen Pfeffersauce	59.-- p.P.
Filetto di vitello Kalbsfilet mit Steinpilzen und erlesenen Kräutern	63.-- p.P.
Filettini d' agnello al dragoncello Lammfilets an einer herzhaften Estragonsauce mit italienischen Kräutern	52.-- p.P.
Filetto di manzo Stroganoff Rindsfilet Stroganoff	59.-- p.P.

SÜSSE DESSERTTRÄUME

(ab 2 Personen)

Crêpes Suzette	25.--
Banane alla fiamma	25.--

Das weitere Angebot wird Ihnen unser Chef de Service gerne zeigen.

Anlass?

Was auch immer Ihr Anlass sein mag, wir geben ihm eine persönliche Note und einen Hauch
"Italianità" Verlangen Sie unsere Menüvorschläge und weitere Informationen

PLATTENSERVICE AB 2 PERSONEN:

Chateaubriand	59.-- p.P.
Carre d'agnello alle erbe Lammkarre am Stück gebraten mit frischen Kräutern	49.-- p.P.
Grigliata di carne Ausgesuchte Fleischstücke von Rind, Kalb und Lamm, zubereitet auf dem Holzkohlengrill.	59.-- p.P.
Grigliata di pesce Eine Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten vom Holzkohlengrill.	56.-- p.P.

AI FERRI / VOM HOLZKOHLENGRIFF

Rindsfilet	57.--
Kalbspaillard	45.--
Kalbskotelett	57.--
Lammkoteletts	46.--
Lammfilets	46.--
Seezunge	59.--
Riesencrevetten	43.--

„Wir servieren Ihnen alle dieses Gericht, garniert mit Grillgemüse“

CONTORNI / BEILAGEN:

Wildreis	8.--
Kräuterkartoffeln	8.--
Pommes frites	8.--
Röstikroketten	8.--
Risotto	9.--
hausgemachte Nudeln	9.--
Gemischtes Gemüse	13.--

Fleischdeklaration:

Kalbfleisch	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Lamm:	United Kingdom, Irland
Wild:	Schweiz / Österreich
Rindsfilet:	Australien, Irland (kann mit Hormonen und Antibiotika erzeugt werden)
Mortadella, Coppa, Salami, Rohschinken, „Bresaola:	Italien, Schweiz

Fischdeklaration:

Muscheln:	Italien
Lachs:	Norwegen, Schottland
Bärenkrebs, Crevetten	Vietnam
Wolfsbarsch:	Griechenland
Seeteufel, Seezunge	Nordostatlantik
Tintenfisch	Südostpazifik
Brotdeklaration	Hausgemacht

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.