Grotto Cavicc

GROTTO DEL CAVICC

dal 1854

«Mangiare bene, e bere ancora meglio,
rilassa gli sfinteri dell'anima,
sconvolge i punti cardinali della cultura repressiva
e prepara alla comparsa
di una comunicabilità che non va sprecata»

Manuel Vázquez Montalbán

GROTTO DEL CAVICC
dal 1854

Fam.Bertoldi-Pelazzini

Willkommen!

Der wahre Kenner guten Geschmacks weiss, dass das Wohlbefinden in der Einfachheit liegt. Deshalb gründet unsere Küche auf einfachen Dingen: die Suche nach den echten, ursprüngliche Erzeugnissen; die besten Tagesprodukte des Marktes mit Lust und Leidenschaft zubereiten; tägliches Tun nach antikem Ritus, unverändert seit mehr als zweitausend Jahren, als Marcus Gavius Apicius seine ***De re coquinaria*** *("Die gute Küche") für die Gastronomen des imperialen Roms schrieb: die Ablehnung unnützer Verkomplizierungen, um die ganze Schönheit und das Vergnügen der Tafel wieder zu entdecken; einfach in der besten Tradition des Tessun und der Lombardia!*

GROTTO DEL CAVICC dal 1854

Kalte Vorspeisen

	Kleine Portion	Portion
Salamino *(Schwein oder Pferd)*	8.50	
Gemischter Aufschnitt	13.50	19.50
“Salame nostrano” *(Salami aus der Region)*	12.50	17.50
Schmalz *(in Scheiben geschnitten)*	11.50	16.50
Leber-Mortadella	11.50	16.50
“Bresaola” *(Rindfleisch, gewürzt und getrocknet)*	13.50	18.50
“Coppa piacentina”	12.50	17.50
Parmaschinken	13.50	18.50

GROTTO DEL CAVICC dal 1854

Vorspeisen

	Portion
Gemüsesuppe mit Rollgerste	**12.50**
Kurze Pasta “Gärtnerin”	**15.50**
Zwiebeln in Thunfischsosse	**11.50**

Salate

Grüner Salat	**7.50**
Gemischter Salat	**8.50**
Grosser gemischter Salat	**14.50**

GROTTO DEL CAVICC dal 1854

Tessiner Küche

Polenta mit “Ossobuco” *(vom Kalb)*	**31.50**
Polenta mit ossobuco und Steinpilzen	**36.50**
Polenta mit gebratener Schweinebäckchen	**25.50**
Polenta mit gebratener Schweinebäckchen und Steinpilzen	**30.50**
Polenta mit gebratener Haxen	**26.50**
Polenta mit gebratener Haxen und Steinpilzen	**31.50**
Polenta mit Steinpilzen	**27.50**
Polenta mit gegrillter “Luganighetta” *(Wurst)*	**21.50**
“Polenta uncia” *(Käse, Butter, Knoblauch)*	**15.50**
Polenta mit Gorgonzola	**15.50**
Polenta mit Frischkäse	**13.50**
Polenta mit Spiegeleier	**12.50**

GROTTO DEL CAVICC dal 1854

Carne alla Griglia

T-Bone steak (500 g) CH	**49.50**
Rindsfilet (200 gr) CH	**39.50**
Rib-eye steak (250 gr) CH	**38.50**
Kalbslende (180 gr) CH	**38.50**
Hirschfilet (200 gr) NZ	**36.50**
Fohlenfilet (200 gr) FR	**35.50**
Lammkoteletts (250 gr) NZ	**34.50**
Gegrilltes Hänchen (450 gr) CH	**27.50**
Spareribs (650 gr) CH	**31.50**
Gebratene Steinpilze als Beilage (1 pers.)	**11.50**
Gebratene Steinpilze als Portion (2-3 pers.)	**23.50**

Alle Grillspeisen werden mit Country-Kartoffeln serviert.

Unser Fleisch kommt aus:
Schweiz, Neuseeland, Frankreich, Kanada und USA.

GROTTO DEL CAVICC dal 1854

Käse

"Büscion" *(weil er vie ein Korkstoppel aussieht...)*	**7.50**
Formaggino" *(kleiner runder Frischkäse)*	**8.50**
"Zincarlin" *(gepfefferter Frischkäse)*	**9.50**
Alpenkäse	**9.50**
Gorgonzola	**7.50**

Für die Kleinen

Wiener Schnitzel mit Kartoffeln	**16.50**
Polenta mit Milch	**9.50**
Kinder Pasta	**15.50**

GROTTO DEL CAVICC dal 1854

Dessert (hausgemacht)

Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis	**10.50**
Tiramisù	**9.50**
Crème caramel	**9.50**
Yogurt creme mit frischen früchten	**10.50**
Frisches obst mit eis	**9.50**
"Panna cotta" *(Rahmköpfli)*	**8.50**

Eis (hausgemacht)

Nusseis mit Nocino *(Nusslikör)*	**9.50**
Zitronensorbet mit Wodka	**9.50**
Traubensorbet mit Grappa	**9.50**
Birnesorbet mit Williams-Birne-Likör	**9.50**
Zwei Eis Kugeln *(versch. Geschmäcker)*	**7.00**

GROTTO DEL CAVICC dal 1854

Il dialetto a tavola

«A mangié e beef ciamémm mi,
a laurà ciamée el mé pà...» **Mendrisiotto**

«La bóca l'è mia straca
se nu sa da vaca...» **Mendrisiotto**

«La pulenta la cunténta...» **Poschiavo**

«Pitòst che roba avanza,
crépa panza...» **Mendrisio**

«La minèstra sénza furmai l'è cumè
una caròzza sénza cavai...» **Mendrisio**

«Chi mangia pan cun polénta,
o ca l'è matt o ca l divénta...» **Poschiavo**

GROTTO DEL CAVICC
dal 1854

...e se non rimarrete soddisfatti

della nostra cucina,

non esitate a segnalarcelo,

faremo tesoro

dei Vostri consigli!

P.S. Per motivi tecnici accettiamo carte di credito
solo per importi superiori ai 100 franchi.

Famiglia Bertoldi Montagnola Tel. 091 994 79 95 www.grottocavicc.ch