



Aperitiv und Kleines (ab 12.00 Uhr ganztags)

Hausmarinierte Oliven und Dörrotomaten		6.50
Eingelegtes Gemüse		6.50
Rohmilch Käseplättli		16.50
Fleischplättli „Ticinese“		16.50
Gemischtes Plättli „Ticinese“	Klein	16.50
	Gross	28.—
Tagessuppe (bei kühlem Wetter)		8.50
Grüner Salat		7.50
Grottino Salat mit Oliven, Dörrotomaten und Gemüsestreifen *	Klein	9.50
	Gross	14.50

Hauptspeise (12.00 - 13.30/ ab 18.00)

Grottino „Swiss Prim“ Rindstatar mit Maggiabrot	Klein	21.-
	Gross	33.-
Grottino Salat mit Oliven, Dörrtomaten und Gemüsestreifen *		14.50
Kombiniert mit:		
• Eingelegtem Gemüse *		19.50
• Luganighetta „di Giorgio“		21.50
• Rindshuftsteak		31.50
• Gamberoni		29.50
Mais-Gnocchi mit hausgemachter Tomatensauce *		19.50
Mascarpone-Risotto „Terreni alla Maggia“		19.50
oder saisonales „Wochen-Risotto“		21.50
Kombiniert mit:		
• Luganighetta „di Giorgio“		25.50
• Rindshuftsteak		35.50
• Gamberoni		33.50
• Eingelegtem Gemüse *		23.50
• mit Taleggio		24.50

Kinder (bis 12 Jahre)

Gnocchi mit Tomatensauce * / Risotto		10.50
Risotto mit Luganighetta		14.50

Dessert (ab 12.00 Uhr ganztags)

Panna Cotta mit Früchtecoulis		7.50
Torta di Pane mit Doppelrahm		7.50
Brownie mit Doppelrahm		8.50
Giolito Glacé	eine Kugel	3.80
	zwei Kugeln	5.50

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

* = vegan

Gute Qualität und schöne Produkte sind uns wichtig, deshalb stammt alles Fleisch aus der Schweiz. Wir beziehen den Risotto-Reis von „Terrení alla Maggía“ in Ascona TI, Luganighetta und sonstige Spezialitäten von Giorgio Campora aus Bioggio TI, Frischfleisch von Traitařina, Crevetten Black Tiger ASC, Vietnam von Polar und den Käse von Mille et un Fromage vom Märkt.