

GROTTO
Pozzasc



da Luca Patrìtti

6695 Peccia

+41 (0)91 755 16 04

grotto.pozzasc@bluewin.ch

[h](http://www.pozzasc.ch)

www.pozzasc.ch

Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale.

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

Des détails sur les substances pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables peuvent être obtenus auprès du personnel.

Tutti i prezzi sono indicati in franchi Svizzeri (IVA inclusa)
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (inkl. MwSt.)

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (TVA incluse)

Le carni utilizzate provengono da CH / IT / UY / ARG
Das herkunft Fleisch stammt aus CH / IT/ UY/ ARG
Les viandes utilisées proviennent de CH / IT/ UY/ ARG

Il pane utilizzato proviene da CH /Ticino/Vallemaggia
Das Brot stammt aus CH / Ticino/Vallemaggia
Le pain provien de CH / Ticino / Vallemaggia

Le uova utilizzate provengono da CH / Ticino/Vallemaggia
Die Eier stammt aus CH / Ticino/Vallemaggia
Les œufs utilisés proviennent de CH / Tessin/Vallemaggia

Insalate / Salate / Salades

Verde

Grüner Salat / Salade verte 7.-

Mista

Gemischter Salat / Salade composée 8.-

Pomodoro

Tomaten Salat / Salade de tomates 7.-

Cicoria (secondo disponibilità)

Cicoria (je nach Verfügbarkeit) (selon disponibilité) 8.-

Piatti freddi / Kalte Teller / Plats froids

(serviti con pane) / (mit Brot serviert) / (servi avec du pain)

Piatto misto della nostra mazza nostrana Tessinerteller mit hausgemachte Wurstwaren Plat mixte de charcuteries fait maison	24.-
Piatto misto della nostra mazza nostrana con formaggio Tessinerteller mit hausgemachte Wurstwaren und Käse Plat mixte de charcuteries fait maison avec du fromage	28.-
Piatto Coppa Teller «Coppa» (Schweinfleisch) Plat de «Coppa» (viande de porc)	22.-
Salame nostrano Tessiner Salami Salami local	24.-
Prosciutto crudo nostrano Tessiner Rohschinken jambon cru	24.-
Carne secca nostrana Tessiner Trockenfleisch viande séchée	26.-
Porzione di mortadella stagionata nostrana Porzion hausgemachte Mortadella Portion de mortadelle assaisonnée locale	9.-
Salametto kleiner Salami / petit salami	9.-

Trota in carpione (luglio-agosto) Marinierte Forelle (Juli-August) Truite carpione (juillet-août)	23.-
Büscion di capra Vallemaggia frischer Ziegenkäse fromage de chèvre frais	9.-
Mascarpino dell'alpe (specialità locale secondo disponibilità)	8.-
Formagella nostrana weicher lokaler Käse fromage local à pâte molle	8.-
Formaggio Vallemaggia Vallemaggia Alpenkäse Fromage alpin de la Vallemaggia	9.-
Piatto di formaggi misti verschiedene Käsesorten Plateau de fromages mixtes	24.-
Gorgonzola	7.-

La nostra proposta :
ordinando questo piatto potete gustare le diverse
specialità del grotto

Polenta e vari

spezzatino, codigotto, mortadella, formagella,
formaggio Vallemaggia, gorgonzola

(minimo 2 persone)

28 .- pp

Wir empfehlen

Zu diesem Gericht können Sie einige unserer
Hausspezialitäten probieren

Polenta mit allem möglichen

Rindereintopf, Codigotto, Mortadella, Formalella,
Vallemaggia Alpkäse, Gorgonzola

(mindestens 2 Personen)

28.-pp

Nous recommandons

Avec ce plat vous pourrez déguster plusieurs
de nos spécialités maison

Polenta avec toutes sortes de choses

ragoût de bœuf, codigotto, mortadelle,
formagelle,
Fromage d'alpage Vallemaggia, gorgonzola

(minimum 2 personnes)

28.- pp

Piatti caldi / **Warme Gerichte** / **Plats chauds**

Polenta con brasato	24.-
Polenta mit Rindbraten / avec boeuf braisé	
Polenta e spezzatino manzo	24.-
Polenta mit Rindereintopf / ragoût de bœuf	
Polenta con codigotto e fagioli	19.-
Polenta mit warme Wurst und Bohnen	
Polenta avec des saucisses chaudes et des haricots	
Polenta con mortadella nostrana	18.-
Polenta mit kalte Tessiner Wurst / mortadelle locale	
Polenta con formaggio Vallemaggia	18.-
Polenta mit Alpenkäse Vallemaggia	
Polenta avec du fromage alpin Vallemaggia	
Polenta con formagella	17.-
Polenta mit Weichkäse / fromage local à pâte molle	
Polenta con gorgonzola	16.-
Polenta mit/avec Gorgonzola	
Polenta e formaggi misti (vallemaggia, formagella, gorgonzola)	20.-
Polenta mit verschiedene Käsesorten (formagella, Alpenkäse Vallemaggia, gorgonzola)	
Polenta avec différents types de fromages (formagelle, Fromage d'alpage Vallemaggia, gorgonzola)	
Polenta con formaggio Vallemaggia fuso e uovo della Vallemaggia. (suppl.uovo 3.50)	20.-
Polenta mit geschmolzener Vallemaggia Käse und Ei	

Polenta con trippa in umido	17.-
Polenta mit Kutteln in Tomatensauce	
Polenta avec tripes à la sauce tomate	
Trippa in umido (con pane)	13.-
Kuttel in Tomatensauce (mit Brot)	
Tripes à la sauce tomate (avec du pain)	
Polenta con cipolle in umido	18.-
Polenta mit Zwiebeleintopf	
Polenta au ragoût d'oignons	
Cipolle in umido con pane	9.-
Zwiebeleintopf mit Brot	
Ragoût d'oignons avec du pain	
Polenta e latte	12.-
Polenta mit Milch	
Polenta au lait	
Porzione di polenta	9.-
Nur Polenta	
Portion de polenta	
Minestrone	10.-
Tessiner Gemüsesuppe	
Soupe de légumes tessinoise	
Büseca	12.-
Gemüsesuppe mit Kuttel	
Soupe de légumes aux tripes	

Vini in bottiglia / Flaschenweine / Vins en bouteille

Bianchi / Weiss Wein / Vin blanc **75 cl**

Chardonnay Le langhe (Chiodi)	30.-
Ul Pinin, Merlot Ticino, Cantina Mendrisio	30.-
Bianco Merlot Ticino DOC, Azienda Mondò	38.-

Rossi / Rot Wein / Vin rouge **50cl 75 cl**

Ul Pinin, Merlot Ticino, Cantina Mendrisio	30.-
Tendro , Merlot (Matasci)	38.-
Sirio, Ticino DOC Merlot Barricato	56.-
Nostrano IGT	
Merlot e Bondola (Garzoli)	18.-
Merlot Ticino DOC	
Acqua Reale (Garzoli)	42.-
San Carlo, Merlot (Delea)	

Rosati/ Rosé Wein / Vin rosé **75 cl**

Oeil de Perdrix	30.-
-----------------	------

La nostra proposta/ Unsere Empfehlung / Notre proposition

Merlot del Ticino DOC Villa Jelmini

Selezione Grotto Pozzasc

38.-

Idea regalo da asporto

Zum mitnehmen / À emporter 23.-



Aperitivi/ Aperitiv / Apéritifs

Analcolico					4.-
Campari soda					5.-
Aperol / Campari Spritz					8.-
Prosecco					6.-

Vini aperti/ Offene Weine / Vins ouverts

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	1 lt
Bianchi / Weiss Wein / Vins blancs					
Merlot bianco Ticino	3.50	7.-	10.50.	17.50	
35.-					
Fendant	3.50	7.-	10.50.	17.50.	
35.-					
Chardonnay	4.-	8.-	12.-	20.-	75cl 30.-
Ul Pinin	4.-	8.-	12.-	20.-	75cl 30.-

Rossi/ Rot Wein / Vins rouges

Merlot del Ticino	3.50	7.-	10.50.	17.50	35.-
Barbera Piemonte		3.	6.-	9.-	15.-
30.-					
Nostrano	3.-	6.-	9.-	15.-	30.-
Ul Pinin	4.-	8.-	12.-	20.-	75cl 30.-

Rosato / Rosé Wein / Vins rosés

Merlot del Ticino	3.50	7.-	10.50	17.50	
35.-					
Oeil de Perdrix	4 -	8 -	12 -	20 -	75cl 30 -

Minerali/ Mineralwasser / Boissons en bouteille

Gazzosa limone o mandarino	33 cl	4.50
Coca Cola	33 cl	4.-
Coca Cola Zero	33 cl	4.-
Rivella rossa	33 cl	4.-
Rivella blu	33 cl	4.-
Schweppes tonic	20 cl	3.80

Bibite sciolte/ öffnen Getranken / boisson à verre

	2 dl	3 dl	5 dl	1lt
Tè freddo / Ice Tea	2.50	3.50	5.50	
Gazzosa limone	2.50	3.50	5.50	
Coca Cola	2.50	3.50	5.50	
Schorle	2.50	3.50	5.50	
Acqua gassata/naturale	2.-	3.-	4.-	6.-

Birra/ Bier / Bière

	2 dl	3 dl	5 dl
Birra Gottardo alla spina	3.20	3.80	6.-
Birra specialina senz'alcol (33cl)		4.50	
Bier Alkohol frei / bière sans alcol			
Birra specialina (33cl)		4.50	
Birra Weissbier			7.-

Caffè, Tè e Latte/ Kafee, Tee und Milch / Café, thé et lait

Espresso liscio	2.50
Espresso nature	
Espresso macchiato	2.80
Espresso mit Milch / avec du lait	
Espresso crème	2.80
Espresso Crème	
Espresso corretto	3.50
Espresso mit Schnaps / avec de l' eau-de-vie	
Tazza grande liscio	3.50
Kafee nature	
Tazza grande latte/crème	3.80
Kafee mit Milch oder Crème / avec du lait où de la crème	
Tazza grande corretto	4.50
Kafee mit Schnaps / avec de l' eau-de-vie	
Cappuccino	4.-
Latte macchiato	4.-
Tè e tisane	3.-
(nero, rosa canina, menta, verde, verbena, camomilla, finocchio)	
Verschiedene Tee	
(Schwarztee, Eisenkraut, Pfefferminz, Grün, Hagebutten, fennel)	
Thé différent	
(Thé noir, verveine, menthe, verte, églantier, fenouil)	
Cioccolata	4.50
Warme Schokolade / Chocolat chaud	
Ovomaltina	4.50
Warme Ovomaltine / Ovomaltine chaude	

Digestivi/ Bittergetränke / Digestifs **4 cl**

Averna	5.-
Braulio	5.-
Bailey's	5.-
Fernet	5.-
Jägermeister	5.-
Montenegro	5.-
Ramazzotti	5.-
Cynar	5.-

Distillati/ Spirituosen / Distillats **2 cl**

Grappa nostrana	5.-
Vodka	5.-
Sambuca	5.-
Williamine	5.-
Limoncino	5.-
Nocino	5.-

Dessert

	1 pallina/ Kugel / boule	2 palline/ Kugeln/
boules		
Gelato vaniglia con Bailey's Vanille Eis mit Bailey's/ Glace vanille au Bailey's	6.-	8.-
Gelato noci con nocino Nuss Eis mit Nocino / Glace aux noix et nocino	6.-	8.-
Sorbetto uva con grappa Trauben Sorbet mit Schnaps / Sorbet aux raisins et à l'eau-de-vie	6.-	8.-
Gusti a scelta	3.50	
6.50 Verschiedene Eissorten / Différentes saveurs de glace		
vaniglia, uva, noce, fragola, limone Vanille, Traube, Nuss, Erdbeer, Zitron vanille, raisin, noix, fraise, citron		
Affogato al caffè Vanille Eis mit warmen Espresso / Glace vanille avec expresso chaud	6.-	
Coupe Danemark 3 palline vaniglia, coulis di cioccolato, panna 3 Kugel Vanille, Chocolate sauce, rahm 3 boules de vanille, coulis de chocolat, crème		10.50
Semifreddo della casa Halbgefrorenes dessert hausgemacht / Dessert mi-glacé maison		10.-
Torta fatta in casa/ Hausgemachten Kuchen / fait maison Torta di castagne / Torta di mele Kastanien Kuchen / Apfel Kuchen Gâteau aux marrons / gâteau aux pommes		8.-

Supplemento panna montata

Luca e Mattea & Team vi ringraziano
per la visita e vi augurano
buon appetito !

**Luca e Mattea & Team bedanken
Sie für ihren Besuch un wünschen
ihnen
Guten Appetit !**

**Luca e Mattea & Team vous
remercient pour votre visite et
vous souhaitent
Bon appétit !**

**Ci trovate anche su
Sie finden uns auch auf
Vous pouvez également nous
retrouver su**

facebook

 **Instagram**