



## PIATTI FREDDI

### cold dishes

- . Piatto Ticino “ tagliàda “  
mixture of local sliced meats
- . Misto formaggio  
mixture of local cheeses
- . Piatto Ticino con formaggio  
mixture of local sliced meats and cheeses
- . Salamétt  
hard sausage
- . Piattino di lardo o mortadella cotta  
a small plate of lard or mortadella
- . Un tòc da l`alp “ Val Magia ”  
a piece of Valle Maggia Alp cheese
- . Formaggella o strachin                    BIO   
a piece of brie or gorgonzola
- . Büscion di mucca                            BIO   
fresh local organic cow cheese
- . Büscion di capra  
fresh local goat cheese
- . Tris di büscion di capra  
a trio of goat cheese
- . Tomino grigliato  
cheese on the grill
  
- . L`elica - **1.80 m** di affettato misto e formaggio  
a long wooden platter with local sliced meats and cheeses  
( indicated for minimum 6 < People 1.80 m long )

## INSALATE

### salads

- . Cicorino con cipolle  
chicory salad with onions
- . Verde  
green salad
- . Mista  
mixed salad
- . Mista con tomino  
mixed salad with grilled “Brie” style cheese
- . America  
a big mixed salad with fresh goat cheese

## PIATTI CALDI

### hot dishes



- . Minestrone **VEGANO**  
vegetable soup
- . Risotto dello chef  
risotto of the chef

**Le proposte del giorno vengono servite dalle 12:00 alle 14.30**

- . Pasta del giorno  
pasta of the day
- . Piatto del giorno  
plate of the day

## POLENTA

cornmeal boiled “nal paiöö da ram”

- . Con formaggio “Val Magia”  
polenta with valle Maggia Alp cheese
- . Con formaggella nostrana **BIO**   
polenta with brie style local cheese
- . Con seitan **VEGANO**   
polenta with seitan
- . Con salsa ai funghi  
polenta with “porcini” mushrooms
- . Cünschia “strachin bio” e crudo  
polenta with “gorgonzola” cheese and ham
- . Super Cünschia del “GR8”  
polenta with gorgonzola, eggs and mushrooms
- . Con coniglio  
polenta with rabbit
- . Con costine di maiale  
polenta with spare ribs
- . Con stinco di maiale  
polenta with roasted pork shank
- . Con brasato  
polenta with beef braised in barbera wine

## CARNE E PESCE

meat & fish

- . Luganighetta “Freddi” con risotto  
typical Ticino sausage ca. 200g with risotto
- . Filetto di trota al cartoccio  
trout filet baked in paper
- . Filetto di manzo “al pepe della Val Maggia”  
ca. 200g of Swiss beef filet

## DOLCI

### homemade dessert

- . Torta di pane  
typical “Ticino” bread cake
  - . Dessert del giorno  
dessert of the day
  - . Panna cotta  
with berries
  - . Mousse del “GR8”  
chocolate mousse with “farina bona”
  - . Semifreddo alle noci con nocino  
walnut ice-cream with walnut liqueur
- 
- . I 4 dell`America  
tastes of our special desserts

glutine



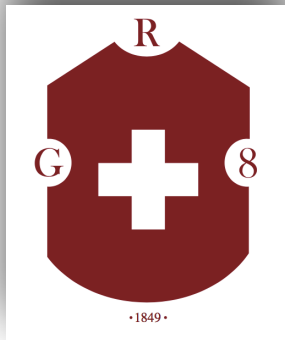
glutine



## GELATI

### ice cream

- . Sorbetto al limone con limoncello  
lemon sorbet with “limoncello”
- . Sorbetto all`uva con grappa Americana  
grape sorbet with grappa “Americana”
- . Gelato alla “farina bona”  
toasted corn flour “farina bona” ice-cream



## MENÙ DEL “GR8”

3 portate / 3 courses

contiene: glutine



. Affettato misto con formaggi e insalata  
tastes of sliced meats and cheeses with salad

\* \* \* \* \*

. Specialità di carne (brasato, coniglio e luganighetta)  
tastes of meats (braised beef, rabbit and Ticino sausage)  
**contorni:** polenta, risotto, verdure e salsa ai funghi  
**sides:** polenta, risotto, veggies & mushroom sauce

\* \* \* \* \*

. Degustazione di dolci fatti in casa “finger food”  
tastes of our special homemade desserts

Minimo 2 persone / Minimum 2 people

Prezzo a persona

Price per person

# KIDS MENÙ



1 sciropo + 1 piatto caldo + 1 gelato =



. **Sciropo**  
syrup



A SCELTA / CHOICE OF:

. **Risotto alla parmigiana**

parmesan risotto

. **Pasta burro o bolognese**

pasta with butter or bolognese sauce

. **Polenta e brasato**

polenta with braised beef

. **Polenta e latte**

polenta with milk



. **Gelato bimbo**

kids ice cream



## ORARI CUCINA

Piatti freddi	12:00 / 21:30
Cucina Calda	12:00 / 14:30 18:30 / 21:30
Venerdi e Sabato	12:00 / 14:30 18:30 / 22:00
La Domenica	12:00 / 15:00 18:00 / 21:30

**ACCETTIAMO UNICAMENTE  
LE SEGUENTI CARTE:**

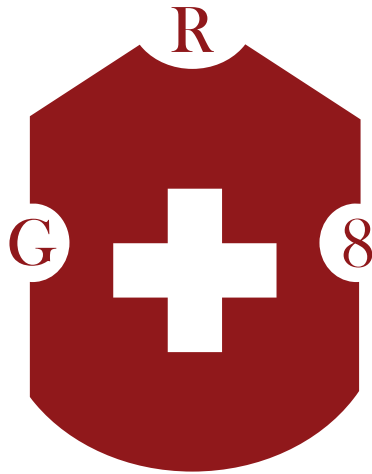
**WE ONLY ACCEPT THIS CARDS:**



**NON ACCETTIAMO  
CARTE DI CREDITO!  
WE DO NOT ACCEPT  
CREDIT CARDS!**



**BUON APPETITO! GRAZIE!  
ENJOY! THANK YOU!**



[www.grottoamerica.ch](http://www.grottoamerica.ch)

Facebook: Grotto America

Instagram: #gr8america

•1901•  
*america*  
PONTE BROLLA

**FORNITORI**  
our providers

- |                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| . Macelleria “ Fratelli Freddi “ | Intragna        |
| . Salumificio Sciaroni           | Sementina       |
| . Azienda Arcioni Michele        | Bosco Gürin     |
| . Azienda la Ghiandaia           | Maggia          |
| . Azienda Capra Contenta         | Cavigliano      |
| . Mulino di Bruzella             | Valle di Muggio |
| . Tre Valli Frutta e Verdura     | Giubiasco       |

**PROVENIENZA CARNI**

**( CH )**

**Coniglio Felice allevato con standard svizzeri**

**( IT )**

**Tutti i prezzi sono incl. di IVA 7,7 %**

**CHE – 450.852.817**





