

ALLERGENI

Allergie

In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina non possono essere escluse contaminazioni incrociate.

Allergien

Im Falle einer Lebensmittelallergie bitten wir Sie, sich für Informationen vor der Bestellaufnahme an unsere Servicemitarbeiter zu wenden. Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.

Legenda

1	Cereali / Glutten	8	Frutta a guscio, noci / Hartschalenobst, Nüsse
2	Crostacei / Krebstiere	9	Sedano / Sellerie
3	Uova / Eier	10	Senape / Senf
4	Pesce / Fische	11	Sesamo / Sesamsamen
5	Arachidi / Erdnüsse	12	Anidride solforosa, solfiti / Schwefeldioxid, Sulfite
6	Soia / Sojabohnen	13	Lupini / Lupinen
7	Latte, lattosio / Milch, Laktose	14	Molluschi / Weichtiere

Tutti i prezzi in CHF, IVA compresa



RASSEGNA DELLA “CARNE DRY AGED”

**GROTTO
BROGGINI**

“Dry Aging” è l'appellativo moderno del metodo naturale di frollatura che veniva usato in antichità, sfruttando elementi come l'aria, l'umidità e la temperatura. il processo di dry aging contribuisce alla concentrazione degli aromi e dei sapori conferendo alla carne estrema morbidezza e sfumature di gusto gradevoli e molto intense.

Dry Aging ist die moderne Bezeichnung für die natürliche Reifungsmethode, die schon in der Antike angewandt wurde. Elemente wie Luft, Feuchtigkeit und Temperatur kommen dabei zum Einsatz. Die trockene Reifung trägt zur Konzentration der Aromen und des Geschmacks bei und verleiht dem Fleisch extreme Zartheit und angenehme, sehr intensive Geschmacksnuancen.

@GROTTOBROGGINI



LE NOSTRE CARNI



Old-Cow, Svizzera (min. 45 giorni/Tage dry aged)

(Consigliata da Michael Vogt, della macelleria Hinterhof di Staad, vincitore del Premio “Master” del Best Of Swiss Gastro 2022)
La carne delle mucche più anziane viene solitamente utilizzata soprattutto per la produzione di salsicce. Tuttavia queste carni se trattate correttamente hanno un sapore così buono da sovrastarne la non sempre tenerezza. Da molto tempo in Spagna queste carni sono considerate una prelibatezza.

(Empfohlen von Michael Vogt von der Metzgerei Hinterhof in Staad, Gewinner der Meistersauszeichnung “Best Of Swiss Gastro 2022”)

Das Fleisch älterer Kühe wird in der Regel hauptsächlich für die Herstellung von Wurstwaren verwendet. Bei richtiger Behandlung schmeckt dieses Fleisch sehr gut, welches die nicht immer perfekte Zartheit überstimmt. Dieses Fleisch gilt in Spanien seit langem als Delikatesse.



Guarda la spiegazione di Michael Vogt
Siehe die Erklärung von Michael Vogt

Fassona Piemontese, Italia

(min. 21 giorni/Tage dry aged)

La carne di Fassona di Razza Piemontese è un'eccellenza assoluta nel panorama gastronomico mondiale, fiore all'occhiello del made in Italy. Si distingue da tutte le altre carni per la superiore tenerezza e per la straordinaria magrezza.

Das Fassona-Fleisch der piemontesischen Rasse ist ein absolutes Spitzenprodukt im gastronomischen Weltpanorama, ein Aushängeschild des Made in Italy. Es unterscheidet sich von allen anderen Fleischsorten durch seine überragende Zartheit und seine aussergewöhnliche Magerkeit.

Hereford, Irlandese

(min. 21 giorni/Tage dry aged)

Grazie alle condizioni climatiche ideali dell'Irlanda, il bestiame rimane all'aperto da marzo a settembre. L'alta umidità e la pioggia continua, mantiene l'erba rigogliosa e verde e la rende una base ideale per il foraggio. Da qui nascono questi manzi che producono una carne dal sapore straordinario, rossa e succosa.

Dank der idealen klimatischen Bedingungen in Irland bleiben die Rinder von März bis September im Freien. Die hohe Luftfeuchtigkeit und der ständige Regen sorgen dafür, dass das Gras üppig und grün bleibt, und machen es zu einer idealen Grundlage für Futtermittel. Das ist die Quelle dieser Rinder die ein aussergewöhnlich schmackhaftes, rotes und saftiges Fleisch liefern.

ANTIPASTI

Tatar di manzo “Old-Cow Svizzera” dry aged tagliato a mano 90g 29 / 180g 42

Von Hand geschnittenes Rinds Dry age Tatar aus «Schweizer Old Cow»

1 · 4 · 7 · 9 · 10 · 12

Insalata invernale croccante con carne secca “Old-Cow Svizzera” 19 e dressing al mango e ribes rosso

Knackiger Wintersalat mit «Schweizer Old Cow» Mostbröckli und Cranberry-Mango Dressing

1 · 12

Midollo di manzo alla griglia con “Fleur de sel” e pane Valle Maggia tostato 16

Rinds Knochenmark vom Grill mit «Fleur de Sel» und gerostetem Valle Maggia Brot

1

Carpaccio di manzo “Old-Cow Svizzera” dry aged 28 con funghi porcini trifolati e scaglie di parmigiano

Dünn geschnittenes Dry aged «Schweizer Old Cow» Rindscarpaccio mit Steinpilzen und Parmesanspänen

7 · 10 · 12

DALLA GRIGLIA

Rumpsteak “Old-Cow Swiss” 250g 52

Bistecca di scamone

Rinds-huftsteak

7



Rib Eye “Hereford Ireland” 250g 52 350g 62 450g 72

Bistecca di costata reale

Hohrückensteak

7



Sirloin “Hereford Ireland” 250g 54 350g 64 450g 74

Controfiletto

Entrecote

7



DA CONDIVIDERE



Tempo di preparazione min. 30 minuti
Zubereitungszeit min. 30 Minuten



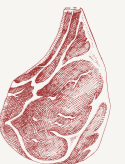
Disponibilità — vedi lavagna
Verfügbarkeit — siehe Schwarzes Brett

Bone-in Rib Eye “Old-Cow Swiss” 100g x 19.–

Costata reale con osso

Hohrückensteak mit Knochen

7



Porterhouse “Fassona Italy” 100g x 18.–

Costata fiorentina

Entrecote mit Filet am Knochen

7



Tomahawk “Hereford Ireland” 100g x 14.–

Costata reale con osso lungo

Hohrückensteak mit langem Knochen

7



Tutte le nostre carni vengono servite con verdure stagionali, patate fritte “Country”, salsa verde alle erbette (12) e spuma al dragoncello (3-12)

Alle unsere Fleischgerichte werden mit Saison Gemüse, «Country» Pommes frites, grüner Kräutersauce (12) und Estragonschaum (3-12) serviert.