

# ENTRÉE — STARTER

---

## Minestrone alla tessinoise – soupe de légumes 9.80

Homemade local vegetable soup

 Vegetarian - 9

## Vitello tonnato – tendre viande de veau avec sauce au thon 23 / 35

Vitello tonnato - thinly sliced cold veal with tuna fish sauce

3, 4, 7, 10, 12

## Tartare de boeuf “BIO”

### servi avec notre pain « Valle Maggia » grillé 25 / 39

Classic beef tartare”BIO” served with toasted Valle Maggia bread

1, 4, 7, 9, 10, 12

# BRUSCHETTE

---

## Le duo de bruschetta aux tomates et basilic 9.80

Bruschette with chopped tomatoes and basil leaves

 Vegetarian - 1


## Le duo de bruschetta aux cèpes sautés 14.80

Bruschette with sauted porcini mushrooms

 Vegetarian - 1

## Le duo de bruschetta aux tomates et cèpes sautés 12.80

Bruschette with tomatoes and sauted porcini mushrooms

 Vegetarian - 1



# INSALATE

---

## Salade verte 9.80

Mixed green salad

 Vegetarian

## Salade de mâche aux lardons et oeufs dur 14.80

Lamb's lettuce with chopped egg and crispy bacon 3

## Salade mixte avec graines de tournesol et courges 12.80

Mixed salad with sunflower and pumpkin seeds

 Vegetarian

### Les salades sont assaisonnées avec nos sauces faites maison

Our salads are seasoned with the following homemade dressings

Italian dressing «Grotto Broggin» 10, 12

French dressing «Grotto Broggin» 3, 10, 12

Aceto balsamico di Modena IGP (12) e olio d'oliva extra vergine

# RISOTTO, PASTA E POLENTA

---

## L'authentique risotto aux cèpes "Grotto Brogini" 17 / 26

Our authentic risotto with porcini mushrooms

 Vegetarian - 7, 12



## Risotto au safran avec crevettes géantes grillées 23 / 29.80

Saffron risotto with grilled king prawns

2, 7, 12

## Spaghetti à l'ail, l'huile d'olive, piment, courgette et tomate 12 / 16

Spaghetti with garlic, olive oil, fresh chili, zucchini and tomato

 Vegetarian - 1, 3

## Spaghetti "alla Carbonara"

### avec jaune d'oeuf, lardons e Grana Padano 16 / 24

Spaghetti with egg yolk, bacon and Grana Padano cheese

1, 3, 7

## Spaghetti "Enzo"

### avec cèpes, lardons, piment rouge et sauce tomates à la crème 17 / 26

Spaghetti «Enzo» with porcini mushroom, bacon, chili and creamed tomato sauce

1, 3, 7

## Polenta fait maison avec cèpes sautés 29.80

Homemade polenta with sauted porcini mushroom

 Vegetarian - 7



# PIATTI TRADIZIONALI

---

## Escalope de veau viennoise avec pommes frites 46

Authentic «Wiener Schnitzel» served with French fries

1, 3, 7

## Foie de veau à la vénitienne aux oignons avec polenta fait maison 39

Veal liver Venetian style with onions, served with homemade polenta

7, 9, 12

## Boeuf braisé pour 18 heures à température basse avec légumes au four et polenta 39.80

Beef roast, slowly braised for 18 hours, served with oven roasted vegetables and homemade polenta

1, 7, 9, 12

# I NOSTRI POLLASTRELLI

---

## **Demi poulet grillé à la broche sur feu de bois 22.80**

Wood fire roasted half chicken

7, 9

## **Demi poulet grillé à la broche sur feu de bois avec risotto aux cèpes 35.80**

Wood fire roasted half chicken with porcini mushroom risotto

7, 9, 12

## **Demi poulet grillé à la broche sur feu de bois avec légumes à la Méditerranée ou épinards 29.80**

Wood fire roasted half chicken with mediterranean style vegetables or spinach

7, 9

## **Demi poulet grillé à la broche sur feu de bois avec frites ou pommes de terre au romarin 29.80**

Wood fire roasted half chicken with French fries or rosemary potatoes

7, 9



Nos poulets “Broggini” sont des produits de qualité frais et proviennent des fermes suisses. Ils sont cuits pendant une heure dans un feu vif avec du bois de hêtre qui a mûri pendant deux ans. Notre mélange d'épices avec du romarin frais enrichit le goût des poulets depuis plus de 50 ans.

Our fresh Broggini chickens are all from Swiss farms. They are cooked for one hour in an open fire with beech wood matured for two years. Our mix of spices with fresh rosemary enriches the taste of the chickens for over 50 years.

# DALLA GRIGLIA

---

## **Grigliata mista - servi sur la planche de bois travers de porc, du poulet, saucisse tessinoise et côte d'agneau – frites 46**

Mixed grill served on a wooden board, spareribs, chicken, local pork sausage and lamb chop with French fries

7, 9, 10

## **Crevettes géantes avec sauce à l'éstragon 39.80 et riz Basmati aux légumes**

King prawns with tarragon sauce served with Basmati rice with vegetables

2, 7, 9, 10, 12

## **Travers de porc avec frites servis sur la planche de bois 43**

Spareribs with French fries served on a wooden board

9, 10

## **Paillard de veau avec épinards et frites 160g 41**

Veal paillard served with spinach and French fries

7

## **Côtes d'agneau aux herbes avec épinards et frites 42**

Lamb chops with herbs, served with spinach and French fries

7

## **Filet de boeuf irlandais "Hereford" avec épinards et frites 160g 50 / 240g 60**

Irish beef tenderloin «Hereford» served with spinach and French fries

7

## **Luganighetta - saucisse tessinoise de porc "Macelleria Freddi" d'Intragna, servie avec risotto au safran 29.80**

Luganighetta – local pork sausage from «Macelleria Freddi» in Intragna served with saffron risotto

7, 12

### **Garnitures:**

Frites, pommes de terre au romarin, polenta 7

riz basmati aux légumes 9 spaghetti 1,3 épinards 7 légumes à la Méditerranée 9 CHF 8.-

**Side dishes:** French fries, rosemary potatoes, polenta 7

Basmati rice with vegetables 9 spaghetti 1,3 spinach 7 mediterranean style vegetables 9 CHF 8.-

Plat servi avec risotto / dishes served with risotto 7, 12 + CHF 6.-