

Ristorante Pizzeria Grottino da Giuseppe
Dorfstrasse 5
6454 Flüelen
041 | 871 30 30

Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen



Aperitivo

Schaumweine

<i>Franciacorta DOCG Contadi Castaldi</i>	<i>7.5dl</i>	<i>Fr. 48.00</i>
<i>Zero Prosecco DOC Millesimato Extra dry</i>	<i>7.5dl</i>	<i>Fr. 48.00</i>

Weissweine

<i>Petit Arvine Valais AOC</i>	<i>7.5dl</i>	<i>Fr. 48.00</i>
<i>Cordonier & Lamon</i>		
<i>Perdaudin Roero Arneis DOCG</i>	<i>7.5dl</i>	<i>Fr. 49.00</i>
<i>Negro Angelo & figli</i>		

Apérohäppchen

Antipasti Apéro

<i>Crostini mit Tomaten</i>	<i>Fr. 1.00 pro Stk.</i>
<i>Crostini mit Steinpilzen</i>	<i>Fr. 2.50 pro Stk.</i>
<i>Crostini mit Parmaschinken</i>	<i>Fr. 2.50 pro Stk.</i>
<i>Grüne Oliven</i>	<i>Fr. 5.00 pro Port.</i>
<i>Crostini mit Rauchlachs</i>	<i>Fr. 2.50 pro Stk.</i>
<i>Crostini mit Gemüsetartar</i>	<i>Fr. 2.00 pro Stk.</i>
<i>Rindstatar auf Kartoffelstock im Gläschen</i>	<i>Fr. 3.00 pro Stk.</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe im Shotglas</i>	<i>Fr. 2.50 pro Stk.</i>
<i>Parmesanstücke mit Honig und Pfeffer valle di maggio</i>	<i>Fr. 7.50 pro 100g</i>

Menu 1

Insalata di spinaci con lardo, funghi e parmigiano

Spinatsalat mit gebratenem Speck, Champignons und Parmesanflocken

Scaloppine al vino bianco con risotto e verdure

Kalbschnitzel an Weissweinsauce mit Risotto und Gemüse

Mousse al cioccolato

Schokoladenmousse

Fr. 49.50

Menu 2

Crema di zucca

Kürbiscrèmesuppe

Fusilli alla Bettola

Fusilli an leicht pikanter Wodka-Tomaten- und Mascarponesauce

Entrecôte di manzo tagliata con rucola, pomodorinoi e parmigiano

*Rindsentrecôte Tagliata auf Rucolabeet, Cherrytomaten und Parmesanflocken
mit Rosmarinkartoffeln*

Panna Cotta con frutti di bosco

Panna Cotta mit Waldbeeren

Fr. 65.00

Menu 3

Carpaccio di Manzo con rucola, parmigiano e pepe della valle di maggia

Rindscarpaccio mit Rucolabouquet, Parmesanflocken und Valle Maggia Pfeffer

Crema di patate con porri e pancotta croccante

Kartoffelcrèmesuppe mit Lauch und gebratenem Speck

Tonno pinne gialle al pepe rosa con risotto al limone e verdure

*Gelbflossen Thuna Steak an Rosa Pfeffer Vinaigrette
mit Zitronenrisotto und Gemüse*

Variazione di dolce „Grottino“

Dessert Variation „Grottino“

Fr. 75.00

Menu 4

Antipasto misto all`italiana

Gemischter italienischer Vorpeisenteller

Crema di funghi porcini

Steinpilzcrèmesuppe

Casarecce con Gamberi, pomodorini e zucchini

Casarecce mit Crevetten, Cherrytomaten und Zucchetti

Filetto di Manzo scozzese con patate al rosmarino e verdure

*Schottisches Rindsfilet am Stück gegart
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse*

Variazione di dolce „Grottino“

Dessert Variation Grottino

Fr.89.00

Vorspeisen

Antipasti

Insalata mista	Fr. 10.50
Gemischter Salat	
Mozzarella di bufala sù carpaccio di bietole rosse	Fr. 18.50
Büffelmozzarella auf Randencarpaccio	
Burrata con funghi saltati	Fr. 21.50
Burrata mit sautierten Pilzen	
Parmigiana di melanzane	Fr. 18.00
Auberginenauflauf an Tomatensauce, Parmesan und Basilikum	
Insalata di polpo	Fr. 24.50
Oktopussalat	
Insalata di Arance con Gamberi	Fr. 22.50
Orangensalat mit gegrillten Crevetten	
Carpaccio di tonno al pepe rosa	Fr. 24.50
Thunfischcarpaccio an Rosa Pfeffer, Zitrone und Olivenöl	

Pasta Vorspeisen

Ravioli fatti in casa con ripieno a scelta	Fr. 23.00
Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung nach Wahl	
Fusilli alla norma	Fr. 19.00
Fusilli mit Auberginen, Tomatensauce und Ricotta Salata	
Risotto al vino rosso e taleggio	Fr. 21.00
Rotweinsrisotto mit Taleggio	

Carne e pesce

Fleisch und Fisch

Filetto di orata alla mediterranea con risotto al limone e verdure	Fr. 36.50
<i>Doradenfilet mediterrane Art mit Zitronenrisotto und Gemüse</i>	
Saltimbocca di rana pescatrice con risotto al al limone e verdure	Fr. 36.50
<i>Seeteufel Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei an Weisswein Sauce, mit Zitronenrisotto und Gemüse</i>	
Branzino in crosta di sale con spinaci e patate di rosmarino	Fr. 41.50
<i>Wolfsbarschfilet in der Salzkruste mit Spinat und Rosmarinkartoffeln</i>	
Suprema di pollo con aletta, risotto al parmigiano e verdure	Fr. 32.50
<i>Pouletbrust mit Flügel mit Parmesanriotto und Gemüse</i>	
Ossobuco di vitello con verdure e polenta	Fr. 36.50
<i>Kalbshaxen im Ofen geschmort mit Gemüse und Polenta</i>	

Vegetarisch

Vegetariano

Casarecce con verdure grigliate e pomodorini	Fr. 19.00
<i>Casarecce mit Grillgemüse und Cherrytomaten</i>	
Scelta di verdure miste con risotto al parmigiano	Fr. 27.50
<i>Gemüseteller mit Parmesanrisotto</i>	
Piccata di verdure con fusilli al pomodoro	Fr. 29.50
<i>Gemüse Piccata mit Fusilli an Tomatensauce</i>	
Polenta con funghi	Fr. 28.50
<i>Pilzragout auf Polenta</i>	

Dolci

Süßes

<i>Cheesecake „Grottino“</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Hausgemachter Cheesecake</i>	
<i>Tiramisu fatto in casa</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	
<i>Panna Cotta</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Mousse al cioccolato</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Hausgemachtes Schokoladenmousse</i>	
<i>Affogato al caffè</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Vanilleeis mit heissem Espresso</i>	
<i>Sorbetto colonnel</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	