



STUZZICARE UN PRODOTTO LOCALE

Formaggino tipico di capra Az. Agricola Poma, Tremona			
o di mucca Az. Agricola Lorella Brichetti, Bruzella			8
Selezione di formaggi misti maturati nella nostra cantina			26
“Zincarlìn da la Val da Mücc” con miele locale e noci,			
presidio Slow Food Ticino, Lorella Brichetti, Bruzella			14
Salametto ticinese di maiale, cervo o cinghiale			9
Affettato misto di salumi della casa			24
Selezione di salumi e formaggi con verdure in agrodolce fatte in casa			34
Lardo della casa con miele locale e noci			16
Battuta di manzo con burro speziato	100gr	26	200gr 36
Lingua di vitello in salsa verde			20
Torta di verdure con insalata di stagione			16
Insalata caprese “alla ticinese” con robiola di mucca			16
Hummus con verdure fresche			14
Insalata mista di stagione			10

parteciperemo il mese
di ottobre



PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA PASTIFICIO SPIGA REGINA – MENDRISIO

Gnocchi al ragù di luganighetta nostrana	bambini 15	20
Gnocchi al gorgonzola, noci e pepe	bambini 15	20
Tagliatelle al ragù di selvaggina cacciata sul Monte Generoso		25
Orecchiette con ragù di verdure		18

PIATTI FORTI DEL GROTTO SERVITI CON POLENTA DI MAIS MACINATA A PIETRA AL MULINO DI BRUZELLA

Guancette brasate al Merlot del Ticino		29
Trippa in umido		24
Cotechino su crema di ceci e salsa verde		26
Polenta e gorgonzola		16
Misto formaggi ticinesi maturati nella nostra cantina		30

Pane: impastato, lievitato e cotto integralmente presso Reginella Mendrisio.
Ingredienti: farina 00, farina integrale, farina tipo1, semi di lino e sale iodato
Il personale di sala e di cucina è informato per quanto riguarda allergie/intolleranze alimentari

Per scelta e devozione lavoriamo solo con prodotti di qualità selezionati da noi,
cerchiamo di valorizzare le piccole aziende agricole e alimentari locali.
Prepariamo «in casa» tutto quanto possibile per dare un'identità alla nostra cucina.

I nostri prodotti a filiera corta arrivano da:

Lorella Brichetti Bruzella, Mulino di Bruzella, Daniele Sulmoni Obino, Azienda Agricola Poma Tremona, Salumificio Ferrazzini Mendrisio, Salumificio del Castello, Pastificio Spiga Regina Mendrisio, Alpeggi Carassina, Predasca in Valle di Blenio, Pane Reginella Mendrisio.



GASTROSUISSE



VILERI
distilleria





GRIGLIA ACCESA
TUTTE LE SERE!
SABATO, DOMENICA
E FESTIVI
ANCHE A PRANZO!

Benvenuti al Grotto Grassi Tremona

DURANTE LA STAGIONE ESTIVA SIAMO APERTI CON IL BEL TEMPO
7 GIORNI SU 7 PER IL PRANZO E PER LA CENA
SABATO, DOMENICA E FESTIVI ORARIO CONTINUATO
LA PRENOTAZIONE È SEMPRE CONSIGLIATA

Menù griglia a fuoco

COSTINE DI MAIALE LACCATE ALLA SENAPE	25
LUGANIGHETTA TICINESE ALLO SPIEDO 250GR E LA SUA MAIONESE	22
BISTECCA DI COLLO DI MAIALE CON PEPE E ROSMARINO	20
COSTATA DI BLACK ANGUS SVIZZERO 1KG FROLLATURA 30 GIORNI	100
COSCE DI POLLO GRIGLiate	22
TAGLIATA DI MANZO 1KG FROLLATURA 30 GIORNI (MINIMO 3 PERSONE)	120
PER I PIÙ PICCOLI... LUGANIGHETTA TICINESE ALLA GRIGLIA DA 140 GR CON PATATE ARROSTO	18

TUTTA LA CARNE PROVIENE DA ALLEVAMENTI SVIZZERI
E VIENE FORNITA DAL SALUMIFICIO DEL CASTELLO



Contorni a scelta per la griglia

6 l'uno

PANZANELLA ESTIVA CON VERDURE DI STAGIONE
PATATE ARROSTO ALLE ERBE
POLENTA DEL MULINO DI BRUZELLA
INSALATA MISTA