Osteria Grotto Croce · Via Monte Generoso 13, 6874 Castel San Pietro · +41 91 683 22 76 · osteriagrottocroce.ch

Speisekarte und Preise: die Kreidetafel der Osteria Grotto Croce

Die Kreidetafel vom 24. September

Vorspeisen — 15.–

Tomino-Käse im Speckmantel, von der Grillplatte, auf grünem Salat

Hirschtatar, 100 g — 16.–/+1.–

Ei von unseren Hühnern, im Rohschinkenmantel, mit grünem Salat

Kleiner Salat aus Weisskabis, Karotten und Äpfeln, mit Buscion (Tessiner Frischkäse) aus Kuhmilch

Rindsmark, im Ofen gratiniert, mit Gemüse und Paniermehl

Randen und Äpfel mit Lachs, mit roten Beeren mariniert

Zwischengerichte — 20.–

Lasagne mit Zucchetti, Safran und Luganighetta (Tessiner Wurst)

Risotto mit sautierten einheimischen Steinpilzen — 22.–/+2.–

Hausgemachte Penne mit Sauce aus gezupften BBQ-Spareribs

Hausgemachte Gnocchi mit Kürbis, Rosmarin und Gorgonzola

Hauptgänge — 25.–

Saltimbocca vom Schwein mit Marsalasauce

Sautierte einheimische Steinpilze mit Rahm — 30.–/+5.–

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

Zucchetti aus dem Ofen, gefüllt mit Getreide, Hülsenfrüchten und Gemüse

Rustisciada (Tessiner Geschnetzeltes) vom Gitzi, mit Rahm, Zwiebeln und Petersilie

Rindstatar, 200 g, mit Butter, Salat und Toastbrot — 30.–/+5.–

Oktopusarm auf Erbsencreme — 28.–/+3.–

Beilagen

Bratkartoffeln
Polenta aus Bruzella
Jasminreis
Gemischtes Gemüse

Reservation erwünscht… oder solange es hat.

Fragt beim Service nach den Allergenen der einzelnen Gerichte.

Die Menüs

2 Gänge 32.– bis 36.–, 3 Gänge ab 42.–: Ihr wählt sie selbst auf der Kreidetafel aus.

Vorspeise und Zwischengericht ab 32.–	**Vorspeise und Hauptgang** ab 34.–
Zwischengericht und Hauptgang ab 36.–	**Menü mit 3 Gängen** ab 42.–

Dessert 8.–

Menüs können nicht geteilt werden.