

## ❖ *Giovedì Pizza & Pasta - Donnerstag Pizza & Pasta*

**Create la vostra pizza preferita così come la desiderate!**

**& Pasta con diverse salse fatte in casa**

*Ihre Lieblingspizza nach Ihren Wünschen!*

*& Pasta mit verschiedenen, hausgemachten Saucen*

## ❖ *Venerdì su prenotazione - Freitag auf Vorbestellung*

**½ Pollo al rosmarino con salsa alle erbe <sup>7</sup>**

*½ Rosmarin-Brathähnchen mit Kräutersauce*

**con patate fritte o insalata – mit Pommes Frites *oder* Salat**

**23.00**

**con patate fritte e insalata – mit Pommes Frites *und* Salat**

**28.00**

## ❖ *Domenica su prenotazione - Sonntag auf Vorbestellung*

**Pesce del giorno <sup>4</sup>**

**28.00**

*Fisch des Tages*

## ❖ *Takeaway: Pizza, Lasagne, ...*

**Prenotazione entro le 16.30 h, quando il ristorante è aperto**

*Auf Vorbestellung bis 16.30 Uhr, wenn das Restaurant geöffnet ist*

---

Maiale-Schwein D/CH Manzo-Rind CH/D Pollo-Hähnchen CH/I Agnello - Lamm NZ/Uruguay Formaggio-Käse CH/I  
Salumi-Wurst CH Pesce-Fisch I/D/IR/NZ

Questi ingredienti possono causare eventuali reazioni allergiche: 1 glutine/ 2 crostaceo/ 3 uovo/ 4 pesce/ 5 arachide/ 6 soia/  
7 latte/ 8 noce/ 9 sedano/ 10 senape/ 11 sesamo/ 12 lupini/ 13 molluschi/ 14 solfito

Folgende Stoffe werden verarbeitet und können allergene Reaktionen hervorrufen: 1 Gluten/ 2 Krebstiere/ 3 Ei/ 4 Fisch/  
5 Erdnuss/ 6 Soja/ 7 Milch/ 8 Nüsse/ 9 Sellerie/ 10 Senf/ 11 Sesam/ 12 Lupinen/ 13 Weichtiere/ 14 Sulfite

VILLA SALEGGI

# OSTERIA GROTTO

**Insalata mista dal buffet** <sup>1|3|4|5|6|7|8|9|10|11|14</sup> **9.00**  
*Frischer Saisonsalat & Dressings*

## *Zuppe - Suppen*

**Crema di pomodoro con mascarpone & pesto** <sup>7|8</sup> **9.00**  
*Fruchtige Tomatensuppe mit Mascarpone & Pesto*

**Crema di zucchini profumata al curry, con Gamberone** <sup>1|7|8</sup> **9.00**  
*Zucchini Suppe mit Garnele und Curry abgeschmeckt*

## *Entrate - Vorspeisen*

**Bruschetta al pomodoro e pepe "Maggia"** <sup>1|7</sup> **6.50**  
*Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Maggiapfeffer*

**Formaggino ticinese con i suoi sottaceti** <sup>7</sup> **6.50**  
*Typischer Tessiner Weichkäse mit Essiggemüse*

**Salametto ticinese servito sul tagliere** **8.50**  
*Kleine, ganze Tessiner Salami auf dem Brett serviert*

**Carpaccio di manzo con rucola, grana e olio al tartufo** <sup>7</sup> **14.50**  
*Rindscarpaccio mit Rucola, Grana Padano-Flocken und Trüffelöl*

## *Soffici gnocchi fatta in casa - Zarte hausgemachte Gnocchi*

**Con sugo al pomodoro** <sup>1|3</sup> **18.00**  
*Mit Tomatensauce*

**Con cremosa salsa al Gorgonzola** <sup>1|3|7</sup> **19.00**  
*Mit cremiger Gorgonzola Sauce*

**Con panna, zafferano, zucchini e gamberetti** <sup>1|3|7|13</sup> **19.00**  
*Mit Zucchini, Safran und Crevetten*

### *Pasta - Pasta*

#### **La Piccantina**

**Con prezzemolo, aglio, olio d'oliva e peperoncino** <sup>1|3</sup> **17.00**  
*Mit Petersilie, Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten*

#### **La Classica**

**Con sugo al pomodoro** <sup>1|3</sup> **18.00**  
*Mit Tomatensauce*

#### **L'Arrabbiata**

**Con sugo al pomodoro e peperoncino** <sup>1|3</sup> **18.00**  
*Mit Tomatensauce und Chilischoten*

#### **La Verdina**

**Con pesto fresco fatto in casa** <sup>1|3|7|8</sup> **19.00**  
*Mit frischem, hausgemachtem Pesto*

#### **La Ticinese**

**Con formaggino, mela, pancetta, noci e pepe "Maggia"** <sup>1|3|7|8|14</sup> **19.00**  
*Mit Tessiner Frischkäse, Apfel, Speck, Nüsse & Maggiapfeffer*

#### **La Chef**

**Con prosciutto cotto, piselli, mascarpone e prezzemolo** <sup>1|3|7|14</sup> **19.00**  
*Mit gekochtem Schinken, Erbsen, Mascarpone & Petersilie*

#### **Lasagne "Osteria Grotto Villa Saleggi"** <sup>1|3|7</sup> **23.00**

*Hausgemachte Lasagne mit Hackfleischsauce*

#### **Pasta del giorno** <sup>1|2|3|4|6|7|8|13|14</sup> **19.00**

*Unsere kreative Tagespasta*

## *Antonio consiglia & Simon empfiehlt*

<b>Polenta ticinese con latte, con gorgonzola o con grana</b> <sup>7</sup>	<b>17.00</b>
<i>Tessiner Polenta mit Milch, Gorgonzola oder Grana Padano</i>	
<b>Risotto ai funghi porcini</b> <sup>7</sup>	<b>22.00</b>
<i>Tessiner Steinpilz-Risotto</i>	
<b>Ravioli ripieni al Brasato</b> <sup>1 3 7</sup>	<b>22.50</b>
<i>Teigtäschlein gefüllt mit Rinds-Brasato</i>	
<b>Fagottini ripieni al prosciutto di Parma</b> <sup>1 3 7</sup>	<b>22.50</b>
<i>Leckere kleine Teigsäcklein gefüllt mit Parmaschinken</i>	
<b>Fagottini ripieni di finissima ricotta al tartufo</b> <sup>1 3 7</sup>	<b>23.50</b>
<i>Leckere kleine Teigsäcklein gefüllt mit Ricotta und Trüffel</i>	

## *Secondi – Hauptspeisen*

<b>Steak di calamaro con risotto alla barbabietola</b> <sup>6 7 9 13</sup>	<b>27.50</b>
<i>Gebratenes Tintenfisch-Steak auf Randenrisotto</i>	
<b>Filetto di San Pietro arrostito su orzottino con verdure</b> <sup>1 3 4 7</sup>	<b>28.00</b>
<i>Gebratenes St. Petersfischfilet auf Gersten-Risotto mit Gemüse</i>	
<b>Risotto al prosecco e timo con scaloppa di fegato d'oca</b> <sup>1 7</sup>	<b>29.50</b>
<i>Prosecco-Thymian-Risotto mit Entenleber</i>	
<b>Filetto d'agnello con erbette fresche del giardino e patatine</b> <sup>7</sup>	<b>29.50</b>
<i>Lammfilet mit frischen Kräutern aus dem Garten &amp; Pommes</i>	
<b>Scaloppine di vitello al Marsala e timo con risotto</b> <sup>1 7 10</sup>	<b>35.50</b>
<i>Kalbsplätzli an Marsala Thymianjus &amp; dazu Risotto</i>	

### *Sulla piastra - Auf dem heissen Stein serviert*

#### **Controfiletto di manzo** <sup>7</sup>

*con burro alle erbe fatto in casa, salsa al pepe verde, verdure & pommes frites*

#### **Entrecôte vom Rind** <sup>7</sup>

*mit Kräuterbutter, grüner Pfeffersauce, frischem Marktgemüse & Pommes frites*

**CHF 39.00**