

## ❖ *Thursday Pizza & Pasta - Jeudi Pizza & Pâtes*

**Create your favourite pizza the way you like!  
& pasta with different home-made sauces !**

*Créez votre pizza préférée selon vos envies !  
& pâtes avec différentes sauces fait maison !*

## ❖ *Friday on pre-order - Vendredi sur commande*

**½ Rosemary chicken with herb sauce <sup>7</sup>**

*½ Poulet au romarin avec sauce aux fines herbes*

**with French fries or salad – avec pommes frites *ou* salade** **23.00**

**with French fries and salad – avec pommes frites *et* salade** **28.00**

## ❖ *Sunday on pre-order - Dimanche sur commande*

**Fish of the day <sup>4</sup>**

*Poisson du jour*

**28.00**

## ❖ *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  
Sur commande jusqu'à **16.30**, quand le restaurant est ouvert*

---

Pork-Porc D/CH    Beef-Boeuf CH/DE    Chicken-Poulet CH/I    Lamb -Agneau NZ/Uruguay    Cheese-Fromage CH/I  
Sausages-Saucisses CH    Fish-Poisson I/D/IR

Following ingredients may cause an allergic reaction: 1 gluten/ 2 shellfish/ 3 egg/ 4 fish/ 5 peanut/ 6 soya/ 7 milk/ 8 nuts  
9 celery / 10 mustard/ 11 sesame/ 12 lupine/ 13 mollusk/ 14 sulfite

Les ingrédients suivants pourraient causer une réaction allergique: 1 gluten/ 2 crustacé/ 3 oeuf/ 4 poisson/ 5 cacahouète / 6 soja/  
7 lait 8 noix/ 9 céleri / 10 moutarde/ 11 sésame/12 lupin/ 13 mollusque/ 14 sulfite

VILLA SALEGGI

# OSTERIA GROTTO

**Fresh seasonal salad & dressings from the buffet** **9.00**

*Salade fraîche de saison & vinaigrettes du buffet*

1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 14

## *Soups - Soupes*

**Tomato soup with mascarpone & pesto** <sup>7|8</sup> **9.00**

*Soupe de tomate avec mascarpone & pesto*

**Zucchini soup with curry and king prawn** <sup>1|7|8</sup> **9.00**

*Crème de courgettes avec curry e crevettes*

## *Starters - Entrées*

**Bruschetta with tomatoes** <sup>1|7</sup> **6.50**

*Bruschetta aux tomates*

**Small soft cheese from the region with pickles** <sup>7</sup> **6.50**

*Petit fromage mou du Tessin avec cornichons*

**Small salami served on a chopping board** **8.50**

*Petit salami servi sur une planche à découper*

**Beef carpaccio with rocket, grana and truffle oil** <sup>7</sup> **14.50**

*Carpaccio de boeuf avec roquette, grana et huile de truffe*

## *Tender homemade Gnocchi - Gnocchi fait maison*

<b>With tomato sauce</b> <sup>1 3</sup> <i>Avec sauce tomate</i>	<b>18.00</b>
<b>With Gorgonzola sauce</b> <sup>1 3 7</sup> <i>Avec sauce Gorgonzola</i>	<b>19.00</b>
<b>With cream, saffron, zucchini and king prawns</b> <sup>1 3 7 13</sup> <i>Avec crème, safran, courgettes et crevettes</i>	<b>19.00</b>

## *Pasta - Pâtes*

<b>La Piccantina</b> <b>With parsley, garlic, olive oil and chili</b> <sup>1 3</sup> <i>Avec persil, ail, huile d'olives et piments</i>	<b>17.00</b>
<b>La Classica</b> <b>With tomato sauce</b> <sup>1 3</sup> <i>Avec sauce tomate</i>	<b>18.00</b>
<b>L'Arrabbiata</b> <b>With tomato sauce and chili</b> <sup>1 3</sup> <i>Avec sauce tomate et piments</i>	<b>18.00</b>
<b>La Verdina</b> <b>With fresh homemade pesto</b> <sup>1 3 7 8</sup> <i>Avec pesto fait maison (sauce au basilic)</i>	<b>19.00</b>
<b>La Ticinese</b> <b>With cheese, apple, bacon, nuts and "Maggiapepper"</b> <sup>1 3 7 8 14</sup> <i>Avec fromage frais du Tessin, pomme, lard, noix et poivre de la "Vallemaggia"</i>	<b>19.00</b>
<b>La Chef</b> <b>With ham, peas, mascarpone and parsley</b> <sup>1 3 7 14</sup> <i>Avec jambon, petits pois verts, mascarpone et persil</i>	<b>19.00</b>
<b>Homemade Lasagne "Osteria Grotto Villa Saleggi"</b> <sup>1 3 7</sup> <i>Lasagne fait maison (avec viande)</i>	<b>23.00</b>
<b>Seasonal pasta of the day</b> <sup>1 2 3 4 6 7 8 13 14</sup> <i>Pâtes du jour selon la saison</i>	<b>19.00</b>

## *The Chef recommends – Le chef vous propose*

<b>Polenta with milk, or gratinated with gorgonzola or grana</b> <sup>7</sup>	<b>17.00</b>
<i>Polenta avec lait, ou gratiné avec gorgonzola ou grana</i>	
<b>Risotto with bollets</b> <sup>7</sup>	<b>22.00</b>
<i>Risotto aux cèpes</i>	
<b>Ravioli filled with roastbeef</b> <sup>1 3 7</sup>	<b>22.50</b>
<i>Ravioli farcis au rôti de boeuf</i>	
<b>Handmade small dumplings filled with Parma ham</b> <sup>1 3 7</sup>	<b>22.50</b>
<i>Petites pochettes de pâtes farcis au jambon de Parme</i>	
<b>Handmade small dumplings filled ricotta &amp; truffle</b> <sup>1 3 7</sup>	<b>23.50</b>
<i>Petites pochettes de pâtes farcis à la ricotta et truffes</i>	

## *Main dishes – Plats principaux*

<b>Calamari-steak with beetroot-risotto</b> <sup>6 7 9 13</sup>	<b>27.50</b>
<i>Steak de calmar avec risotto aux betteraves rouges</i>	
<b>John Dory fillet with pearl barley and vegetables</b> <sup>1 3 4 7</sup>	<b>28.00</b>
<i>Filet de Saint Pierre avec orge et légumes</i>	
<b>Prosecco-thyme Risotto with duck liver</b> <sup>1 7</sup>	<b>29.50</b>
<i>Risotto au Prosecco et thym avec foie de canard</i>	
<b>Lamb fillet with fresh herbs from the garden &amp; french fries</b> <sup>7</sup>	<b>29.50</b>
<i>Filet d'agneau aux fines herbes fraîches du jardin &amp; pommes frites</i>	
<b>Veal escalopes with Marsala-thym-jus and risotto</b> <sup>1 7 10</sup>	<b>35.50</b>
<i>Escalopes de veau au jus de Marsala et thym avec risotto</i>	

### *Served on the hot stone - Servi sur la pierre chaude*

#### **Beef entrecôte** <sup>7</sup>

*with herb butter, green pepper sauce, vegetables & french fries*

#### **Entrecôte de boeuf** <sup>7</sup>

*avec beurre aux herbes, sauce au poivre vert, légumes & pommes frites*

**CHF 39.00**