









Starters - Entrées

	Mixed salad from the buffet 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 14	9.00
	<i>Salade composée du buffet</i>	
	Caprese – Tomato and mozzarella salad with basil 7	15.50
	<i>Salade de tomates e mozzarella avec basilic</i>	
	Fruity tomato soupe with mascarpone and pesto 1 7 8	9.00
	<i>Crème de tomate avec mascarpone e pesto</i>	
	Ticino cream cheese, Maggia pepper and mixed pickles 7 9	7.50
	<i>Fromage frais tessinois avec du poivre Valle Maggia et cornichons</i>	
	Bruschetta with tomatoes 1 7 8	8.50
	<i>Bruschetta aux tomates</i>	
	Small Ticino “salametto” served on a wooden board 7 9 14	8.50
	<i>Petit salami tessinois servi sur la planchette</i>	
	Beef carpaccio with rocket salad, Grana and truffle oil 7	14.00
	<i>Carpaccio du bœuf avec la roquette, Grana e huile aux truffes</i>	



Pasta - Pâtes



	Gnocchi with mushrooms 1 3 6 7 10	21.00
	<i>Gnocchi aux champignons et cèpes</i>	
	Gnocchi Puzzolenti 1 3 6 7 10 14	19.00
	refined with Gorgonzola sauce, pepper and parsley <i>Gnocchi au Gorgonzola, poivre et persil</i>	
	Penne all’Amatriciana 1 3 9 14	19.00
	Ham, tomatoes, onion, parsley and Grana Padano <i>au jambon tessinois, sauce de tomates, oignons, Grana et persil</i>	
	Spaghetti Piccantina 1 3 6	19.00
	with hot chilies, garlic, parsley and breadcrumbs <i>aux piments rouges, ail, persil et la chapelure</i>	
	Spaghetti Valle Maggia 1 3 4 6 7	25.00
	with cream, Grana, Valle Maggia pepper, parsley and salmon <i>à la crème, Grana Padano, poivre Valle Maggia, persil et saumon</i>	

Prices in CHF, tax included – Prix en CHF, impôt inclus

Lasagne “Osteria Grotto Villa Saleggi” 1 3 7 9	23.00
with minced meat sauce - avec sauce à la viande hachée	
Seasonal ravioli with sage butter 1 3 6 7 9 10	23.50
<i>Ravioli de saison avec beurre de sauge</i>	

Main dishes - Plats principaux

	Ravioli lactose-free and gluten-free on demand <i>Ravioli sans lactose et sans gluten à la demande</i>	
	Ticino risotto with white Merlot & porcino mushrooms 3 6 7 9 14	22.00
	<i>Risotto tessinois au merlot blanc et cèpes</i>	
	Filet of salmon trout with citrus risotto 1 4 6 7 14	29.50
	<i>Filet de truite saumoné avec risotto aux agrumes</i>	
	Roast beef with vegetables and polenta 1 6 7 9 10 14	31.50
	<i>Rôti de bœuf aux légumes et polenta</i>	
	Lamb fillet with fresh rosemary and French fries 1 3 6 7 9	32.50
	<i>Filet d’agneau avec romarin du jardin et des pommes frites</i>	
	Beef fillet on the hot stone 1 3 6 7 9	43.50
	with herb butter, pepper sauce, fresh market vegetables and French fries <i>Filet de bœuf sur la pierre chaude avec du beurre aux fines herbes, sauce au poivre, légumes et pommes frites</i> 1 3 6 7 9	
	Change of side dish (porcino risotto)	+ 2.50
	<i>modification d’accompagnement (risotto aux cèpes)</i>	

	NOVITÀ VEGANA - VEGANE NEUHEIT PLANTED CHICKEN	
	Salad “Dolce Vita” with avocado, mango, pomegranate, planted chicken and vinaigrette 6	19.00
	<i>Salade «Dolce Vita» avec avocat, mangue, grenade, poulet planted et vinaigrette</i>	
	PLANTED CHICKEN from the wok with soy sauce and vegetables 1 6	25.50
	<i>PLANTED CHICKEN du wok avec sauce soja et légumes</i>	

The following ingredients can cause allergic reactions:
1 Gluten | 2 Crustacean | 3 Egg | 4 Fish | 5 Peanut | 6 Soya | 7 Dairy | 8 Nuts | 9 Celery | 10 Mustard | 11 Sesame | 12 Lupin | 13 Molluscs | 14 Sulphite

Les ingrédients suivants peuvent provoquer des réactions allergiques:
1 gluten | 2 crustacés | 3 oeuf | 4 poisson | 5 cacahouète | 6 soja | 7 lait | 8 noix | 9 céleri | 10 moutarde | 11 sésame | 12 lupins | 13 mollusques | 14 sulfites

Pork-porc: D/CH beef-boef: CH/URY/D poultry-volaille: CH lamb-agneau: NZ/URY
cold cuts-charcuterie: CH/D/I cheese-fromage: CH/I fish/shellfish-poisson/crustacés: I/D/CH