

EREMO GROTTO SAN NICOLAO

VORSPEISEN

Kuh- und Ziegenkäse	CHF 11.-
Alpkäse, Portion	12.-
Zola-Käse	9.-
Schmalz mit Croutons und schwarzer Trüffelhonig	18.-
Hirschsalami	13.-
Schweinesalami	11.-
Lokale Käseplatte	21.-
Lokale Aufschnitt	21.-
Gemischte Platte mit lokale Käse und Aufschnitt	28.-

ZUERST

Gemüsesuppe	CHF 11.-
Risotto mit Mark (<i>mind. 2 Personen</i>)	21.-
Risotto Luganiga und Merlot (<i>mind. 2 Personen</i>)	21.-
Tagliolini mit Trüffelperlen	27.-

DER POLENTE

Polenta mit Pilzen	CHF 27.-
Polenta mit Eiern	15.-
Polenta concia (mit Käse und Butter)	16.-
Polenta und Milch	10.-
Polenta mit Zola Käse	15.-

ZWEITER KURS

Serviert mit Polenta oder Ofenkartoffeln oder Risotto

Geschmortes Rindfleisch	CHF 32.-
Gebackenes Kaninchen	27.-
Schweinefleisch Ossobuco	27.-
Entflohene Vögel	27.-
Entrecote	42.-

DESSERT

Eis/Sorbets	CHF 9.-
Brotkuchen	9.-
Tiramisu	9.-
Tages Kuchen	9.-

TRADITIONSMENÜ

CHF 42.- (Getränke nicht inbegriffen)

Gemischt Aufgeschnitt
Gericht Ihrer Wahl:
Entflohene Vögel,
Schweinefleisch Ossobuco
Gebackenes Kaninchen

serviert mit Polenta oder Ofenkartoffeln oder Risotto

LA GONDOLA DELL'EREMO



Gemischte Aufschnitte, Käse, Terrine des
Hauses und Schwarzer Trüffelhonig

Für 2 Menschen	CHF 55.-
Für 3 Menschen	75.-
Für 4 Menschen	96.-

WEINE

LE BOLLICINE

Prosecco della Casa	CHF 8.- 34.-
Santa Margherita DOCG Brut, <i>Valdobbiadene</i>	44.-
Gatto Nero, Spumante Brut, <i>Svizzera Italiana IGT, Parravicini</i>	49.-

DIE WEISSE

Bianco dei Venti, <i>Svizzera It. IGT, Parravicini</i>	7.- 33.-
Oro Bianco, Ticino DOC, <i>Agriloro</i>	38.-
Bianco dell'Eremo, <i>Parravicini</i>	8.- 39.-
Montalbano Bianco di Merlot DOC, <i>Ticino</i>	42.-

DIE ROSÉ

Mericanel, <i>Svizzera Italiana, Cantina Tagliabue</i>	7.- 38.-
--	------------

DIE ROTE

Rosso dei venti, <i>Svizzera Italiana IGT, Parravicini</i>	7.- 32.-
La Crus, <i>Svizzera Italiana IGT, Parravicini</i>	37.-
Mezzana, Ticino DOC Merlot, <i>Az. Agricola Cantonale</i>	37.-
Salorino DOC, <i>Svizzera Italiana, Cantina Tagliabue</i>	39.-
Cantastorie, Ticino DOC Merlot, <i>Fawino</i>	39.-
I Trii Pin, <i>Cantina Ortelli</i>	39.-
Rosso dell'Eremo, BIO, <i>Az. Agricola Bianchi</i>	8.- 41.-
Montalbano Merlot DOC, <i>Ticino</i>	42.-

DIE BIERE

Flaschenbier	330 ml	CHF 7.-
Flaschenbier ohne alkohol	330 ml	6.-
Kleines Fassbier	30 ml	6.-
Grosse Fassbier	500 ml	8.-
Mineralwasser mit oder ohne Gas	1 lt	CHF 8.-

Herkunft des Fleisches: CH - IT

BEI ALLERGIEN UND/ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS PERSONAL