

EREMO
GROTTO
SAN NICOLAO

MENÙ DELLA GROTTA DELL'AMORE

PROPOSTA MENÙ



- Bollicine
- Gondolina di Affettati
del territorio e Miele al Tartufo
- Ravioli dell'Eremo
- Tagliata di Manzo con Patate
al forno e Spinaci al Burro
- Torta della Grotta

Chf 62,00

PROPOSTA MENÙ



- Bollicine
- Gondolina di Affettati
del territorio e Miele al Tartufo
- Ravioli dell'Eremo
- Tris Grotta (un Ossobuco, un Uccello
Scapato e due pezzi di Coniglio)
con Polenta e Patate al forno
- Torta della Grotta

Chf 58,00



ROSSI A BOTTIGLIA

Rosso dell'Eremo , Bio, <i>Az. Agricola Bianchi (12,5% vol)</i>	chf 42.-
Salurin Riserva , Svizzera Italiana DOC, <i>Cantina Tagliabue (14% vol)</i>	68.-
Piaz Merlot, <i>Az. Agricola Bianchi (12,9% vol)</i>	64.-
Casimiro , Svizzera Italiana IGT, <i>Agriloro (13% vol)</i>	64.-
Musa , Ticino DOC Merlot, <i>Fawino (13,5% vol)</i>	64.-
La Prella Merlot Riserva, Ticino Doc Barrique, <i>Agriloro (13% vol)</i>	70.-

Riflessi d'Epoca , Ticino DOC Merlot Barrique, <i>Brivio (13% vol)</i>	85.-
Sassi Grossi , Ticino DOC Merlot Barrique, <i>Gialdi (13,8% vol)</i>	95.-

BOLLICINE A BOTTIGLIA

Santa Margherita DOCG Brut, <i>Valdobbiadene</i>	chf 38.-
Cà del Bosco Cuvée Prestige, <i>Franciacorta DOCG</i>	76.-
Champagne Laurent Perrier La Cuvée	88.-



EREMO
GROTTO
SAN NICOLAO

MENÙ DIE HÖHLE DER LIEBE

MENÜVORSCHLAG



- Bollicine
- Gondolina mit lokale Aufschnitte und schwarzer Trüffelhonig
- Ravioli Eremos Art
- Entrecote in Scheiben mit gebackene Kartoffeln und gebutterter Spinat
- Liebes Dessert

Chf 62,00

MENÜVORSCHLAG



- Bollicine
- Gondolina mit lokale Aufschnitte und schwarzer Trüffelhonig
- Ravioli Eremos Art
- Tris Grotta (zwei Kaninchenstücke, ein Schweinefleisch Ossobuco und ein Fleischvögel) mit Polenta und gebackene Kartoffeln
- Liebes Dessert

Chf 58,00



DIE ROTE FLASCHE

Rosso dell'Eremo , Bio, <i>Az. Agricola Bianchi (12,5% vol)</i>	chf 42.-
Salurin Riserva , Svizzera Italiana DOC, <i>Cantina Tagliabue (14% vol)</i>	68.-
Piaz Merlot, <i>Az. Agricola Bianchi (12,9% vol)</i>	64.-
Casimiro , Svizzera Italiana IGT, <i>Agriloro (13% vol)</i>	64.-
Musa , Ticino DOC Merlot, <i>Fawino (13,5% vol)</i>	64.-
La Prella Merlot Riserva, Ticino Doc Barrique, <i>Agriloro (13% vol)</i>	70.-

Riflessi d'Epoca, Ticino DOC
Merlot Barrique, *Brivio (13% vol)* 85.-

Sassi Grossi, Ticino DOC
Merlot Barrique, *Gialdi (13,8% vol)* 95.-

BOLLICINE FLASCHE

Santa Margherita DOCG Brut, chf 38.-
Valdobbiadene

Cà del Bosco Cuvée Prestige, 76.-
Franciacorta DOCG

Champagne Laurent Perrier La Cuvée 88.-



E R E M O
GROTTO
SAN NICOLAO

MENÙ THE CAVE OF LOVE

MENU N.1

- Aperitif Bollicine
- Mixed cold cuts black trufflehoney
- Cheese Ravioli with lemon sauce
- beef steak with baked potatoes
- Typical dessert

Chf 62,00

MENU N.2

- Aperitif Bollicine
- Mixed cold cuts black trufflehoney
- Cheese Ravioli with lemon sauce
- Traditional second course trio (Roasted rabbit, Pork Ossobuco, Pork rolls meat) including polenta
- Typical dessert

Chf 58,00



RED BY THE BOTTLE

Rosso dell'Eremo , Bio, <i>Az. Agricola Bianchi (12,5% vol)</i>	chf 42.-
Salurin Riserva , Svizzera Italiana DOC, <i>Cantina Tagliabue (14% vol)</i>	68.-
Piaz Merlot, <i>Az. Agricola Bianchi (12,9% vol)</i>	64.-
Casimiro , Svizzera Italiana IGT, <i>Agriloro (13% vol)</i>	64.-
Musa , Ticino DOC Merlot, <i>Fawino (13,5% vol)</i>	64.-
La Prella Merlot Riserva, Ticino Doc Barrique, <i>Agriloro (13% vol)</i>	70.-

Riflessi d'Epoca , Ticino DOC Merlot Barrique, <i>Brivio (13% vol)</i>	85.-
Sassi Grossi , Ticino DOC Merlot Barrique, <i>Gialdi (13,8% vol)</i>	95.-

BOLLICINE BY THE BOTTLE

Santa Margherita DOCG Brut, <i>Valdobbiadene</i>	chf 38.-
Cà del Bosco Cuvée Prestige, <i>Franciacorta DOCG</i>	76.-
Champagne Laurent Perrier La Cuvée	88.-

