

GROTTO

Raffael



Vicolo Canaa 21 • 6616 Losone  
Tel. 091 791 15 29 • Cell. 079 781 43 32  
[www.grottoraffael.ch](http://www.grottoraffael.ch) • E-mail: [grottoraffael@gmail.com](mailto:grottoraffael@gmail.com)

---

Siamo anche su facebook

---

---

## Insalate

---

---

<b>Verde</b> <i>(Green salad)</i>	Fr. 6.50
<b>Mista</b> <i>(Mixed salad)</i>	Fr. 8.50

---

---

## Piatti Freddi

---

---

<b>Affettati Misti</b> <i>(Cold sliced meat)</i>	Fr. 19.–
<b>Formaggi Misti</b> <i>(Mixed cheese plate)</i>	Fr. 19.–
<b>Prosciutto Crudo</b> <i>(Plate of cold ham)</i>	Fr. 19.–
<b>Bresaola</b> <i>(Plate of cured cold beef)</i>	Fr. 19.–
<b>Salametto</b> <i>(Small salami)</i>	Fr. 7.50
<b>Formaggio Bouchon</b> <i>(Small soft cheese Ticino style)</i>	Fr. 7.50
<b>Formaggio Dell'alpe</b> <i>(Portion of mountain cheese)</i>	Fr. 8.50
<b>Formaggio Dell'alpe stagionato</b> <i>(Seasoned alp cheese)</i>	Fr. 13.50
<b>Formagella</b> <i>(Portion of Formagella)</i>	Fr. 8.50
<b>Pesce in Carpione</b> Solo in estate <i>(Pickled fish)</i>	Fr. 18.–

Insalate, piatti freddi e gelati sono sempre disponibili  
*(Salads, cold platters and ice-creams are always available)*

---

---

## Zuppe

---

---

<b>Minestrone</b> <i>(Vegetable soup Ticino style)</i>	Fr. 9.50
---	----------

---

## Pasta, Gnocchi e Risotti

---

<b>Spaghetti al Pomodoro</b> <i>(Spaghetti with tomato sauce)</i>	Fr. 15.–
<b>Spaghetti Aglio Olio Peperoncino</b> <i>(Spaghetti with garlic, oil and hot pepper sauce)</i>	Fr. 15.–
<b>Spaghetti Bolognese</b> <i>(Spaghetti à Bolognese)</i>	Fr. 18.–
<b>Risotto ai Funghi</b> <i>(Risotto with mushrooms)</i>	Fr. 19.–
<b>Gnocchi Burro e Salvia</b> <i>(Gnocchi with butter and sage sauce)</i>	Fr. 15.–
<b>Gnocchi al Pomodoro</b> <i>(Gnocchi with tomato sauce)</i>	Fr. 16.–
<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> <i>(Gnocchi with gorgonzola cheese sauce)</i>	Fr. 17.–
<b>Gnocchi alla Bolognese</b> <i>(Gnocchi whit Bolognese sauce)</i>	Fr. 19.–

---

## Carne


---

<b>Polenta e Brasato</b> <i>(Polenta with braised beef)</i>	Fr. 28.–
<b>Filetto di Cavallo</b> <i>(Horse fillet)</i>	Fr. 34.–
<b>Entrecôte di Manzo</b> <i>(Beef entrecote steak)</i>	Fr. 34.–
<b>Luganighetta</b> <i>(Pork sausage Ticino style)</i>	Fr. 26.–
<b>Ossobuco di Vitello</b> <i>(Veal marrowbone)</i>	Fr. 34.–
<b>Fettina di Vitello</b> <i>(Veal steak)</i>	Fr. 34.–

---

## Carne dal Ticino\*

---

 <b>Spezzatino di manzo con contorno</b> <i>(Beef stew)</i>	Fr. 28.–
---	----------

\* Dal 2020 Grotto Raffael si impegna a Sostenere L'economia locale con dei piatti della Tradizione a Km 0 (Azienda Agricola Aerni, Gordola).

\* Since 2020 the restaurant "Grotto Raffael" is committed to supporting the local economy by preparing their dishes only with local ingredients ("0 Km" initiative)"

I nostri piatti sono serviti con patate polenta risotto o Spaghetti  
*(served with potatoes, Polenta, Risotto or Spaghetti)*

---

---

## *Bevande*

---

---

		<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1 l</b>
<b>Acqua Minerale</b>	Fr.	2.-	3.50	5.-	8.-
<b>Gazzose Romerio</b>	Fr.		4.-		
<b>Aranciata</b>	Fr.		3.80		
<b>Chinotto</b>	Fr.		3.80		
<b>Coca Cola, Fanta</b>	Fr.		3.80		
<b>Mosto, Rivella</b>	Fr.		3.80		
<b>Te Freddo</b>	Fr.		3.50		
<b>Sciroppo</b>	Fr.	2.-	2.-	2.-	3.-
<b>Acqua e menta</b>	Fr.	2.-	2.50	3.-	3.50
<b>Schweppes Tonic</b>	Fr.	3.80			
<b>Succhi Frutta</b>	Fr.	3.80			

---

---

## *Birre*

---

---

		<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>Birra</b>	Fr.	3.-	3.80	5.50
<b>Birra Panache</b>	Fr.	3.-	3.80	5.50
<b>Specialine</b>	Fr.		4.-	
<b>Birra Scura</b>	Fr.		4.-	
<b>Birra Senza Alcool</b>	Fr.		4.-	

---

---

## Vini Aperti

---

---

---

---

### Bianco

---

---

		<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1 l</b>
<b>Merlot</b>	Fr.	3.20	6.40	16.-	32.-
<b>Fendant</b>	Fr.	3.20	6.40	16.-	32.-
<b>Frascati</b>	Fr.	2.70	5.40	13.50	27.-
<b>Frizzantino</b>	Fr.	2.70	5.40	13.50	27.-

---

---

### Rosso

---

---

<b>Nostrano</b>	Fr.	2.70	5.40	13.50	27.-
<b>Merlot</b>	Fr.	3.20	6.40	16.-	32.-
<b>Barbera</b>	Fr.	2.20	4.40	11.-	22.-

---

---

### Rosato

---

---

<b>Merlot</b>	Fr.	3.20	6.40	16.-	32.-
---------------	-----	------	------	------	------

Per i nostri vini in bottiglia, distillati, bitter e aperitivi chiedere la carta  
(For our bottled wines, distilled beverages bitter and aperitifs ask for the wine list)

## Dessert

<b>Panna Cotta</b>	Fr. 8.–
<b>Crema Caramel</b>	Fr. 8.–
<b>Meringa</b>	Fr. 8.–
<b>Torta</b>	Fr. 6.–
<b>Gelati</b>	Fr. 2.50 p.p. / Panna Fr. –.50 (Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Noce, Pistacchio)
<b>Sorbetti</b>	Fr. 2.50 p.p. / Distillato, Liquore Fr. 4.– (Mela, Uva, Limone)

*Pranzo menù della casa Fr. 16.–*

## Provenienza carni e pesci

<b>Capretto</b> Svizzera, Francia	<b>Affettati</b> Svizzera, Italia	<b>Coregone</b> Svizzera
<b>Cavallo</b> Usa	<b>Manzo</b> Svizzera, Usa	<b>Trota</b> Svizzera
<b>Vitello</b> Svizzera	<b>Maiale</b> Svizzera	
<b>Volatili</b> Svizzera	<b>Coniglio</b> Svizzera, Italia	

**Allergie: in caso di allergie alimentari chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione.**

Tutti i prezzi IVA inclusa 7.7%