

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> (Grüne Salat)	Fr. 6.50
<b>Mista</b> (Gemischter Salat)	Fr. 8.50

---

---

## Piatti Freddi

---

---

<b>Affettati Misti</b> (Aufschnitt-Teller)	Fr. 19.–
<b>Formaggi Misti</b> (Käse Teller)	Fr. 19.–
<b>Prosciutto Crudo</b> (Rhoschinken-Teller)	Fr. 19.–
<b>Bresaola</b> (Trockenfleisch-Teller)	Fr. 19.–
<b>Salametto</b> (Kleine Salami wurst)	Fr. 7.50
<b>Formaggio Bouchon</b> (Wheichkäse)	Fr. 7.50
<b>Formaggio Dell'alpe</b> (Alpenkäse)	Fr. 8.50
<b>Formaggio Dell'alpe stagionato</b> (Gealterter Alpenkäse)	Fr. 13.50
<b>Formagella</b> (Formagella Käse)	Fr. 8.50
<b>Pesce in Carpione</b> Solo in estate (Eingelegter Fisch)	Fr. 18.–

Insalate, piatti freddi e gelati sono sempre disponibili  
(Kalte Teller, Salaten und Glace sind jeder Zeit erhältlich)

---

---

## Zuppe

---

---

<b>Minestrone</b> (Gemusesuppe)	Fr. 9.50
------------------------------------	----------

---

---

# Pasta, Gnocchi e Risotti

---

---

<b>Spaghetti al Pomodoro</b> (Spaghetti an Tomatensosse)	Fr. 15.–
<b>Spaghetti Aglio Olio Peperoncino</b> (Spaghetti Knoblauch, Oel, Peperoncino)	Fr. 15.–
<b>Spaghetti Bolognese</b> (Spaghetti mit Bolognese Saüce)	Fr. 18.–
<b>Risotto ai Funghi</b> (Risotto mit Steinpilzen)	Fr. 19.–
<b>Gnocchi Burro e Salvia</b> (Gnocchi mit Butter und Salbei)	Fr. 15.–
<b>Gnocchi al Pomodoro</b> (Gnocchi an Tomatensosse)	Fr. 16.–
<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> (Gnocchi an Gorgonzolasosse)	Fr. 17.–
<b>Gnocchi alla Bolognese</b> (Gnocchi mit Bolognese Saüce)	Fr. 19.–

---

---

# Carne

---

---

<b>Polenta e Brasato</b> (Polenta Mit Rindsschmorbraten)	Fr. 28.–
<b>Filetto di Cavallo</b> (Pferdfilet)	Fr. 34.–
<b>Entrecôte di Manzo</b> (Rinds Entrecôte)	Fr. 34.–
<b>Luganighetta</b> (Schweinwurst)	Fr. 26.–
<b>Ossobuco di Vitello</b> (Kalbshaxe)	Fr. 34.–
<b>Fettina di Vitello</b> (Kalbsschnitzel)	Fr. 34.–

---

---

# Carne dal Ticino\*

---

---

 <b>Spezzatino di manzo con contorno</b> (Rindsvoessen)	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).

\* Seit 2020 verpflichtet sich das Grotto Raffael dazu, die lokale Wirtschaft durch Gerichte zu unterstützen, die nur mit Zutaten aus der direkten Umgebung zubereitet werden («0 Km» Initiative)

I nostri piatti sono serviti con patate polenta risotto o Spaghetti  
(Beilagen Kartoffel, Polenta, Risotto, 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  
(Verlangen Sie unsere Karte für Aperitifs, Flaschenweine, Bitter, Spirituosen und Destillaten)

## 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> (Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Noce, Pistacchio)	Fr. 2.50 p.p. / Panna Fr. -.50	
<b>Sorbetti</b> (Mela, Uva, Limone)	Fr. 2.50 p.p. / Distillato, Liquore Fr. 4.-	

*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%