

GROTTO

Raffael



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

---

Siamo anche su Facebook e Instagram

---

---

## Insalate

---

---

<b>Verde</b> (Green salad)	Fr. 7.50
<b>Mista</b> (Mixed salad)	Fr. 9.50

---

---

## Piatti Freddi

---

---

**1/2 porzione** (1/2 portion)

<b>Affettati misti</b> (Ticino mixed colds cuts)	Fr. 14.–	Fr. 21.50
<b>Formaggi misti</b> (Assortment of cheeses)	Fr. 14.–	Fr. 21.50
<b>Prosciutto crudo</b> (Raw ham)	Fr. 14.–	Fr. 21.50
<b>Bresaola</b> (Dried meat)	Fr. 14.–	Fr. 21.50
<b>Salametto</b> (Small salami)		Fr. 8.50
<b>Formaggio bouchon</b> (Ticino small soft cheese)		Fr. 8.–
<b>Formaggio dell'alpe stagionato</b> (Seasoned alp cheese)		Fr. 13.50
<b>Formagella</b> (Portion of formagella)		Fr. 9.50
<b>Pesce in carpione</b> Solo in estate (Fish in Matelote)		Fr. 19.50

Insalate, piatti freddi e gelati sono sempre disponibili.  
(Salads, cold dishes and ice creams are always available)

---

---

## Zuppe

---

---

<b>Minestrone</b> (Ticino vegetable soup)	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 chilli pepper)</i>	Fr. 15.–
<b>Spaghetti bolognese</b> <i>(Spaghetti with bolognese)</i>	Fr. 19.–
<b>Risotto ai funghi</b> <i>(Risotto with bolets)</i>	Fr. 20.–
<b>Gnocchi burro e salvia fatti in casa</b> <i>(Gnocchi with butter and sage)</i>	Fr. 17.50
<b>Gnocchi al pomodoro fatti in casa</b> <i>(Gnocchi with tomato sauce)</i>	Fr. 18.50
<b>Gnocchi al gorgonzola fatti in casa</b> <i>(Gorgonzola gnocchi)</i>	Fr. 19.50
<b>Gnocchi alla bolognese fatti in casa</b> <i>(Homemade bolognese gnocchi)</i>	Fr. 21.–

---

---

## Carne

---

---

<b>Brasato</b> <i>(Braised beef)</i>	Fr. 32.50
<b>Filetto di cavallo</b> <i>(Horse fillet)</i>	Fr. 34.50
<b>Entrecôte di manzo</b> <i>(Beef entrecôte)</i>	Fr. 34.50
<b>Luganighetta</b> <i>(Small roasted pork sausage)</i>	Fr. 28.50
<b>Ossobuco di vitello</b> <i>(Veal shank)</i>	Fr. 36.50
<b>Fettina di vitello</b> <i>(Veal steak)</i>	Fr. 36.50

---

---

## Carne dal Ticino\*

---

---

 <b>Spezzatino di manzo con contorno</b> <i>(Beef Stew)</i>	Fr. 28.50
--	-----------

\* Dal 2020 Grotto Raffael si impegna a sostenere l'economia locale con dei piatti della tradizione a Km 0.

\* From this year the Grotto Raffael is committed to supporting the local economy by offering traditional menus at 0 Km.

**I nostri piatti sono serviti con patate, polenta, risotto o spaghetti.**  
**(served with potatoes, polenta, risotto or spaghetti)**

---

---

## Bevande

---

---

		<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1 l</b>
<b>Acqua minerale (naturale/gassata)</b>	Fr.	2.-	2.-	3.70	5.50	8.50
<b>Gazzose Romerio</b>	Fr.	2.-		4.50		
<b>Chinotto</b>	Fr.	2.-		4.20		
<b>Coca Cola, Fanta</b>	Fr.	2.-		4.50		
<b>Mosto, Rivella</b>	Fr.	2.-		4.50		
<b>Tè freddo</b>	Fr.	2.-	2.80	4.-	5.60	9.-
<b>Sciroppo al lampone</b>	Fr.	2.-	2.80	4.-	5.60	9.-
<b>Sciroppo alla menta</b>	Fr.	2.-	2.80	4.-	5.60	9.-
<b>Schweppes Tonic</b>	Fr.	2.-	4.20			
<b>Succhi frutta</b>	Fr.	2.-	4.20			

---

---

## Birre

---

---

		<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>
<b>Birra</b>	Fr.	2.-	3.60	4.20	6.-
<b>Birra panaché</b>	Fr.	2.-	3.60	4.20	6.-
<b>Specialine</b>	Fr.	2.-		4.70	
<b>Birra ambrata</b>	Fr.	2.-		4.70	
<b>Birra artigianale</b>	Fr.	2.-		6.50	
<b>Birra senza alcool</b>	Fr.	2.-		4.70	

---

---

## Vini Aperti

---

---

---

---

### Bianco

---

---

	<b>1 dl</b>	<b>2 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1 l</b>
<b>Merlot</b>	Fr. 4.-	8.-	20.-	40.-
<b>Fendant</b>	Fr. 4.-	8.-	20.-	40.-
<b>Frascati</b>	Fr. 3.50	7.-	17.50	35.-
<b>Frizzantino</b>	Fr. 3.50	7.-	17.50	35.-

---

---

### Rosso

---

---

<b>Nostrano</b>	Fr. 3.50	7.-	17.50	35.-
<b>Merlot</b>	Fr. 4.-	8.-	20.-	40.-
<b>Barbera</b>	Fr. 3.-	6.-	15.-	30.-

---

---

### Rosato

---

---

<b>Merlot</b>	Fr. 4.-	8.-	20.-	40.-
---------------	---------	-----	------	------

Per i nostri vini in bottiglia, distillati, bitter e aperitivi chiedere la carta.  
(For your bottled wines, spirits, digestives and aperitifs, ask for the menu)

## Dessert

<b>Panna cotta</b>	Fr. 9.–
<b>Crème caramel</b>	Fr. 9.–
<b>Meringa</b>	Fr. 9.–
<b>Torta</b>	Fr. 6.50
<b>Gelati</b>	Fr. 2.80 p.p. / Panna Fr. –.50 <i>(Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Noce, Pistacchio)</i>
<b>Sorbetti</b>	Fr. 2.80 p.p. / Distillato, Liquore Fr. 4.– <i>(Mela, Uva, Limone)</i>

*Pranzo menù della casa Fr. 17.50*

## Provenienza carni e pesci

<b>Capretto</b> Svizzera, Francia	<b>Affettati</b> Svizzera, Italia	<b>Coregone</b> Svizzera
<b>Cavallo</b> Usa, Uruguay	<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	

**Possono essere state impiegate sostanze come antibiotici.**

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

Tutti i prezzi IVA inclusa 8.1%