GROTTO Raffael

Vicolo Canaa 21 · 6616 Losone
091 791 15 29 · 079 781 43 32
www.grottoraffael.ch · E-mail: grottoraffael@gmail.com

Siamo anche su Facebook e Instagram

Insalate

Verde *(Green salad)*	Fr. 8.50
Mista *(Mixed salad)*	Fr. 9.50

Piatti Freddi

	1/2 porzione *(1/2 portion)*	
Affettati misti *(Cold sliced meat)*	Fr. 15.–	Fr. 22.–
Formaggi misti *(Mixed cheese plate)*	Fr. 15.–	Fr. 22.–
Prosciutto crudo *(Plate of cold ham)*	Fr. 15.–	Fr. 22.–
Bresaola *(Plate of cured cold beef)*	Fr. 15.–	Fr. 22.–
Salametto *(Small salami)*		Fr. 8.50
Formaggino bouchon *(Small soft cheese Ticino style)*		Fr. 8.–
Formaggio dell'alpe stagionato *(Portion of aged mountain cheese)*		Fr. 13.50
Formagella *(Portion of formagella)*		Fr. 9.50
Pesce in carpione Solo in estate *(Pickled fish)*		Fr. 19.50

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

Zuppe

Minestrone *(Vegetable soup Ticino style)*	Fr. 9.80

Pasta, Gnocchi e Risotti

Spaghetti al pomodoro Fr. 15.50
(Spaghetti with tomato sauce)

Spaghetti aglio olio peperoncino Fr. 15.50
(Spaghetti with garlic, oil and hot pepper sauce)

Spaghetti bolognese Fr. 19.50
(Spaghetti with Bolognese sauce)

Risotto ai funghi Fr. 20.–
(Risotto with mushrooms)

Gnocchi burro e salvia fatti in casa Fr. 17.50
(Gnocchi with butter and sage sauce, homemade)

Gnocchi al pomodoro fatti in casa Fr. 18.50
(Gnocchi with tomato sauce, homemade)

Gnocchi al gorgonzola fatti in casa Fr. 19.50
(Gnocchi with gorgonzola cheese sauce, homemade)

Gnocchi alla bolognese fatti in casa Fr. 21.50
(Gnocchi with Bolognese sauce, homemade)

Carne

Contorni compresi nel prezzo: i nostri piatti sono serviti con patate, polenta, risotto o spaghetti.
(Side dishes included in the price: served with potatoes, Polenta, Risotto or Spaghetti)

Brasato Fr. 33.50
(Braised beef)

Filetto di cavallo Fr. 35.50
(Horse fillet)

Entrecôte di manzo Fr. 35.50
(Beef entrecote steak)

Luganighetta Fr. 29.50
(Pork sausage Ticino style)

Ossobuco di vitello posteriore 300 gr Fr. 38.50
(Veal marrowbone, rear 300 g)

Fettina di vitello paillard di fesa francese 200 gr Fr. 38.50
(Veal steak - french beef tenderloin 200 gr)

Carne dal Ticino*

Spezzatino di manzo con contorno Fr. 29.50
(Ragoût de boeuf)

* Dal 2020 Grotto Raffael si impegna a sostenere l'economia locale con dei piatti della tradizione a Km 0.
* *Since 2000, Grotto Raffael has been committed to supporting the local economy by offering traditional menus featuring locally sourced ingredients.*

Bevande

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

Birre

		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Birra	Fr	2.–	3.60	4.20	6.–
Birra panaché	Fr.	2.–	3.60	4.20	6.–
Birra ambrata	Fr.	2.–		4.70	
Birra artigianale	Fr.	2.–		6.50	
Birra senza alcool	Fr.	2.–		4.70	

Vini Aperti

Bianco

		1 dl	2 dl	5 dl	1 l
Merlot	Fr.	4.–	8.–	20.–	40.–
Fendant	Fr.	4.–	8.–	20.–	40.–
Frascati	Fr.	3.50	7.–	17.50	35.–
Frizzantino	Fr.	3.50	7.–	17.50	35.–

Rosso

Nostrano	Fr.	3.50	7.–	17.50	35.–
Merlot	Fr.	4.–	8.–	20.–	40.–
Barbera	Fr.	3.–	6.–	15.–	30.–

Rosato

Merlot	Fr.	4.–	8.–	20.–	40.–

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

Panna cotta	Fr. 9.50
Crème caramel	Fr. 9.50
Meringa	Fr. 9.50
Torta	Fr. 6.50

Gelati Fr. 2.80 p.p. / Panna Fr. –.50
(Vaniglia, Cioccolato, Fragola, Noce, Pistacchio)

Sorbetti Fr. 2.80 p.p. / Distillato, Liquore Fr. 4.–
(Mela, Uva, Limone)

Pranzo menù della casa Fr. 17.50

Provenienza materie prime

Capretto *Svizzera, Francia*
Cavallo *Usa, Uruguay*
Vitello *Svizzera*
Volatili *Svizzera*
Affettati *Svizzera, Italia*
Manzo *Svizzera, Usa*
Maiale *Svizzera*
Coniglio *Svizzera, Italia*
Coregone *Svizzera*
Trota *Svizzera, Italia*

Possono essere state impiegate sostanze come antibiotici.

Provenienza pane: *Panetteria Leibundgut SA, Losone*

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

Tutti i prezzi IVA inclusa 8.1%