



STUZZICARE UN PRODOTTO LOCALE

Formaggini tipici di capra Azienda Agricola Poma di Tremona	
o di mucca Azienda Agricola Lorella Brichetti di Bruzella	8
Selezione di formaggi misti maturati nella nostra cantina	24
Zincarlìn da la Val da Mücc con miele locale e noci,	
presidio Slow Food Ticino, Lorella Brichetti, Bruzella	12
Salametto ticinese di maiale, cervo o cinghiale	9
Affettato misto di salumi di nostra produzione	22
Selezione di salumi e formaggi con verdure in agrodolce fatte in casa	30
Lardo della casa con miele locale e noci	15
Insalata caprese “alla ticinese” con robiòla di mucca	14
Insalata mista di stagione	10

PRIMI PIATTI DI PASTA FRESCA PASTIFICIO SPIGA REGINA – MENDRISIO

Gnocchi freschi al ragù di luganighetta nostrana	bambini 15	19
Gnocchi freschi al gorgonzola, noci e pepe della Valle Maggia	bambini 15	19
Tagliatelle al ragù di selvaggina cacciata in Valle di Muggio		23
Ravioli ricotta e basilico con zucchine saltate		22

PIATTI FORTI DEL GROTTO SERVITI CON POLENTA DI MAIS MACINATA A PIETRA AL MULINO DI BRUZELLA – VALLE DI MUGGIO

Guancette al Merlot del Ticino		28
Frittata di verdure di stagione con fonduta di büsciòn di mucca		20
Fagioli con le cotiche		16
Formaggio d'alpeggio ticinese		16
Porzione di polenta		6



.....
Per scelta e devozione lavoriamo solo con prodotti di qualità selezionati da noi,
cerchiamo di valorizzare le piccole aziende agricole e alimentari locali.
Prepariamo «in casa» tutto quanto possibile per dare un'identità alla nostra cucina.

I nostri prodotti a filiera corta arrivano da:
Lorella Brichetti Bruzella, Mulino di Bruzella, Daniele Sulmoni Obino, Azienda Agricola Poma
Tremona, Salumificio Ferrazzini Mendrisio, Salumificio del Castello, Pastificio Spiga Regina
Mendrisio, Alpeggi Carassina, Predasca e Rideigra in Valle di Blenio, Pane Reginella Mendrisio.



GRIGLIA ACCESA
TUTTE LE SERE!
SABATO, DOMENICA
E FESTIVI
ANCHE A PRANZO!

Benvenuti al Grotto Grassi Tremona

PER LA STAGIONE ESTIVA SIAMO APERTI CON IL BEL TEMPO
7 GIORNI SU 7 PER IL PRANZO E PER LA CENA
SABATO, DOMENICA E FESTIVI DURANTE TUTTO IL GIORNO
LA PRENOTAZIONE È SEMPRE CONSIGLIATA

Menù griglia a fuoco

COSTINE DI MAIALE LACCATE ALLA SENAPE	25
LUGANIGHETTA TICINESE ALLO SPIEDO 250 GR	22
BISTECCA DI COLLO DI MAIALE CON PEPE E ROSMARINO	21
COSTATA DI BLACK ANGUS SVIZZERO DA 1 KG	100
COSCE DI POLLO GRIGLIATE CON LA LORO SALSA	20
PER I PIÙ PICCOLI...	
LUGANIGHETTA TICINESE ALLA GRIGLIA DA 140 GR CON PATATE ARROSTO	16

TUTTA LA CARNE PROVIENE DA ALLEVAMENTI SVIZZERI
VIENE FORNITA DAL SALUMIFICIO DEL CASTELLO



Contorni a scelta per la griglia

5 l'uno

PANZANELLA ESTIVA CON VERDURE DI STAGIONE
PATATE ARROSTO ALLE ERBE DEL TICINO
POLENTA DEL MULINO DI BRUZELLA
INSALATA MISTA