

# Grotto & Pizzeria da Elio

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Grotto & Pizzeria da Elio – im Herzen der Lenzerheide.

Kommen Sie in den Genuss von italienischen Klassiker und Spezialitäten – mit Liebe und Sorgfalt hergestellt aus ausgewählten Produkten.

Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie Ihre Zeit und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Schön, sind Sie unser Gast.

**«Buon Appetito» wünschen Ihnen**

Simon Tabellini und sein Team

## ÖFFNUNGSZEITEN

Von Dienstag bis Sonntag ab 11.00 Uhr - 14.00 Uhr und 18.00 Uhr – 23.00 Uhr

## KONTAKT

+41 (0)81 384 33 36

info@daelio.ch

www.daelio.ch

---

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

# ANTIPASTI

---

Genau das Richtige für Zwischendurch! Ein feiner Schmaus für das gemütliche Beisammensein. Alle Antipasti können auch mit frischem Pizza Brot serviert werden.

Ofenfrische Pizza Brot mit Olivenöl, Rosmarin und Tomaten <sup>4,7</sup>	9.50
Rindscarpaccio <sup>2,7,8</sup> mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne	24.00
Vitello Tonnato <sup>3,4,10,11</sup> mit Kalbfleisch, Kapern und Thonsauce	24.00
Caprese (v) <sup>7</sup> Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	16.00
Italienische Parmaschinken mit frischer Büffel Mozzarella serviert mit ofenfrischem Focaccia-Brot <sup>1,3,4,5,7,10</sup>	28.00

# SALATE

---

Grüner Salat (V) <sup>1, 2, 6, 10, 11</sup> mit italienischem oder französischem Dressing	11.00
Gemischter Salat (V) <sup>1, 2, 6, 10, 11</sup> mit italienischem oder französischem Dressing	12.00
Toskanischer Brotsalat Panzanella (V+) <sup>2, 6, 10, 11</sup> mit Tomaten, Gurken, Oliven und Rosmarin	15.00

# SUPPEN

---

Minestrone <sup>4,10,11</sup> mit Gemüse, Nudeln, Tomaten und Speck	14.00
Tomatencrèmesuppe (V) <sup>7,10,11</sup> mit Basilikum und Rahm	12.00

# PASTA

---

Tagliatelle Bolognese <sup>1,4,10,11</sup> mit Schweins- & Rindshackfleisch und Pancetta	23.00
Spaghetti „Chef“ <sup>1,3,4,10,11</sup> mit Riesencrevetten, Knoblauch und Peperoncini	32.00
Frische Tagliatelle mit Riesengarnelen und frischen Steinpilzen in Champagnersauce mit Cherrytomaten <sup>1,3,4,5,7,10</sup>	36.00
Frische Tagliatelle mit Jakobsmuscheln, grünem Spargel und schwarzem Trüffel <sup>1,3,4,5,7,10</sup>	36.00
Penne „al Arrabiata“ (V) <sup>1,4,7,10,11</sup> mit pikanter Tomatensauce und Basilikum	22.00
Gnocchi Verdura al Forno (V) <sup>1,4,7,10,11</sup> mit Tomatensauce, Mascarpone und buntem Gemüse im Ofen gratiniert	23.00

# RISOTTO

---

Risotto Milanese (v) <sup>7, 10, 11</sup> mit Safran und Steinpilzen	25.00
Risotto „da Elio“ <sup>3, 7, 10, 11</sup> mit Riesencrevetten, Zucchini und Cherrytomaten	32.00
Gerne servieren wir Ihnen unsere Pasta- und Risottogerichte auch als kleine Portion	- 3.00

# FLEISCHGERICHTE INKL. 1 BEILAGE IHRER WAHL UND GEMÜSE

---

Kalbsschnitzel an Zitronensauce <sup>4, 7</sup>	45.00
Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln <sup>4, 7, 10, 11</sup>	38.00
Piccata Milanese von der Pouletbrust <sup>1, 4, 7</sup>	29.00
Tagliata di Manzo, 200gr. Gegrillte Rinderfiletsteifen serviert auf einem Rucola und Cherrytomaten-Bett	38.00
Beilagen zur Auswahl	jede weitere Beilage CHF 6.00
Ofenfrische Rosmarinkartoffeln (20 min)	
Blattspinat mit Parmesan	
Butter Tagliatelle	
Spaghetti mit Tomatensauce	
Kleine, spanische Kartoffeln in Butter gebraten	
Risotto	
Pommes frites	

# FISCH UND KRUSTENTIERE

---

Riesengarnelen im Pfännchen serviert <sup>3</sup> mit Knoblauch und Peperoncini Reis	36.00
Lachsfilet an Limettenbutter <sup>3, 10, 11</sup> mit Blattspinat Grillierte Kartoffelchips	37.00

# PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

---

Margherita (V) <sup>4, 7</sup> Tomaten, Mozzarella	18.00
Prosciutto <sup>4, 7</sup> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	21.00
Prosciutto & Funghi <sup>4, 7</sup> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	22.00
Quattro Stagioni <sup>4, 6, 7, 9</sup> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Artischocken	22.00
Alla Napoletana <sup>3, 4, 7</sup> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	22.00
Campagna <sup>4, 6, 7, 9</sup> Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Salsiz, Salami picante, Champignons, Spinat	27.00
Alla Quercia <sup>4, 7, 9</sup> Tomaten, Mozzarella, Salame picante, Steinpilze, Peperoni	25.00
Siciliana <sup>3, 4, 7, 9</sup> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Thunfisch, Salami picante, Gorgonzola	27.00

Leone <sup>4,7,9</sup>	22.00
Tomaten, Mozzarella, Salami picante	
Diavolo (scharf) <sup>4,7,9</sup>	25.00
Tomaten, Mozzarella, Salame picante, Vorderschinken, Peperoni	
Al Tonno <sup>3,4,7</sup>	24.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, Thunfisch	
Hawaii <sup>3,4,7</sup>	22.00
Tomaten, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken	
Caprese (V) <sup>4,7</sup>	22.00
Tomaten, Mozzarella, Mozzarella fresco, Strauchtomaten, Basilikum	
Pancetta <sup>4,7,9</sup>	25.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Bergkäse, Zwiebeln	
Vegetaria (V) <sup>4,7,9</sup>	24.00
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Spinat, Peperoni, Oliven, Spargel, Zwiebeln	
Quattro Formaggi (V) <sup>4,7</sup>	24.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Tallegio	
da Elio <sup>1,4,7</sup>	27.00
Tomaten, Mozzarella, Ei, Steinpilze, Vorderschinken	
Prosciutto Crudo <sup>4,7,9</sup>	25.00
Tomaten, Mozzarella, Bündner Rohschinken	
Salmone <sup>3,4,7,9</sup>	26.00
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Kapern	
Bündner Art <sup>4,7,9</sup>	27.00
Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz	
Paesana <sup>4,7</sup>	25.00
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Spinat, Knoblauch	

Calzone <sup>4,7</sup> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	23.00
Al Grotto <sup>4,7,9</sup> Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesanspäne	27.00
Gambello <sup>3,4,7</sup> Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rindsfiletstreifen	34.00
Zum Teilen von Hauptgerichten und Pizzen bringen wir Ihnen gerne einen Zusatzteller	5.00

# DESSERT

---



Unter dem Credo der AlpinTrend Gruppe «Erwarten Sie mehr» ist die Idee von hausgemachter Glace entstanden. Für Sie, als unser Gast, ist nur das Beste gut genug! Das Glacella wird im Posthotel Valbella für alle AlpinTrend Betriebe produziert. Glacella da Valbella wird erlebt und gelebt – hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch aus der Region hergestellt. Ob im Restaurant, auf der Terrasse oder zum Mitnehmen – Glacella da Valbella schmeckt überall.

Schokoladenmousse <sup>1,2,4,7</sup>	15.00
Panna cotta <sup>1,2,4,7</sup> mit Portweinzwetschgen	14.00
Eiscafé <sup>1,2,4,7</sup> mit Baileys	14.00
Bananensplit <sup>1,2,4,7</sup>	14.00
Coupe Dänemark <sup>1,2,4,7</sup>	14.00
Coupe Tiramisu <sup>1,2,4,7</sup>	13.00
1 Kugel Glace <sup>1,2,4,7</sup> Vanille, Schokolade, Stracciatella, Joghurt, Café, Tiramisu, Caramel	3.50
1 Kugel Sorbet <sup>2</sup> Blutorange, Erdbeer, Mango, Zitrone	3.50
Sorbet nach Wahl <sup>2</sup> mit Vodka, Campari, Prosecco, Grappa, Calvados	7.50
Rahm <sup>7</sup>	1.50



# DEKLARATION

---

Vegetarische Gerichte (V)

Vegane Gerichte (V+)

Allergene

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

Pouletfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz/Argentinien/Uruguay
Riesencrevetten:	Vietnam
Wolfsbarsch:	Frankreich
Lachs:	Norwegen