

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 bis 22.00 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.

Ofenfrisches Pizza-Brot mit Olivenöl, Rosmarin und Tomaten ^{4,7}	9.50
Rindscarpaccio ^{2,7,8} mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne	24.00
Vitello Tonnato ^{3,4,10,11} mit Kalbfleisch, Kapern und Thonsauce	24.00
Caprese (V) ⁷ San Marzano Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum	19.00
Italienischer Parmaschinken mit frischem Büffel Mozzarella serviert mit ofenfrischem Pizza-Brot ^{4,7}	29.00
Hausgemachtes Rindstatar 140 gr. ^{4,1,7} serviert mit frischem Toastbrot	28.00

SALATE

Grüner Salat (V) ^{1, 2, 6, 10, 11} mit italienischem oder französischem Dressing	11.00
Gemischter Salat (V) ^{1, 2, 6, 10, 11} mit italienischem oder französischem Dressing	13.00
Toskanischer Brotsalat Panzanella (V+) ^{2, 6, 10, 11} mit Tomaten, Gurken, Oliven und Rosmarin	15.00
Baby Spinat Salat mit gebackenem Ziegenkäse, karamellisierte Früchte serviert mit Balsamico-Honig-Dressing (V) ^{1, 2, 6, 7, 10, 11}	20.00
Rucola Salat mit Cherrytomaten, Parmesanspäne und Pinienkernen (V) ^{2, 7, 10, 11}	18.00
Sommer Salat (V) ⁷ Wassermelone, Feta Käse und frischer Basilikum	13.00

HEISSE UND KALTE SUPPEN

Minestrone ^{4, 10, 11} mit Gemüse, Nudeln, Tomaten und Speck	15.00
Tomatencrèmesuppe (V) ^{7 10, 11} mit Basilikum und Rahm	13.00
Gazpacho ^{10, 11, 12, 13} <i>Eine traditionelle kalte Suppe aus frischen spanischen Tomaten und verschiedenem frischen Sommergemüse nach Wahl serviert mit knusprigen Serrano Schinkenwürfel.</i>	15.00

PASTA

Tagliatelle Bolognese Original ^{1, 4, 10, 11} mit Schweins- & Rindshackfleisch und frischen Tagliatelle	25.00
Spaghetti „Chef“ ^{1, 3, 4, 10, 11} mit Riesencrevetten, Knoblauch und Peperoncini	34.00
Frische Tagliatelle mit Riesengarnelen und frischen Steinpilzen in Champagner-Cherrytomatensauce ^{1, 3, 4, 5, 7, 10}	37.00
Frische Tagliatelle mit Jakobsmuscheln, grünem Spargel und schwarzem Sommer Trüffel ^{1, 3, 4, 5, 7, 10}	38.00
Paccheri mit rotem Pesto und Rinderfiletstreifen ^{1, 4, 10, 11}	36.00
Penne „al Arrabiata“ (V) ^{1, 4, 7, 10, 11} mit pikanter Tomatensauce, frischem Gemüse und Basilikum	22.00
Gnocchi Verdura al Forno (V) ^{1, 4, 7, 10, 11} mit Tomatensauce, Mascarpone und buntem Gemüse im Ofen gratiniert	25.00
<i>Gerne servieren wir Ihnen unsere Pastagericht auch als kleine Portion</i>	-3.00

RISOTTO

Risotto Milanese (V) ^{7, 10, 11} mit Safran und Steinpilzen	25.00
Risotto „da Elio“ ^{3, 7, 10, 11} mit Riesencrevetten, Zucchini und Cherrytomaten	32.00
Rotwein Risotto mit Rinderfiletstreifen ^{7, 10, 11}	30.00
<i>Gerne servieren wir Ihnen unsere Risottogerichte auch als kleine Portion</i>	-3.00

FLEISCHGERICHTE INKL. 1 BEILAGE IHRER WAHL UND GEMÜSE

Kalbsschnitzel an Zitronensauce ^{4, 7}	45.00
Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln ^{4, 7, 10, 11}	39.00
Piccata Milanese von der Pouletbrust ^{1, 4, 7}	30.00
Tagliata di Manzo, 200gr. ^{4, 7} gegrillte Rinderfiletstreifen serviert auf einem Rucola- und Cherrytomaten-Bett	39.00
Saltimbocca alla romana	35.00

Beilagen zur Auswahl

- 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 ³ mit Knoblauch, Peperoncini und Reis	36.00
Lachsfilet an Limettenbutter ^{3,10,11} mit Blattspinat und gebratene Kartoffelchips	36.00

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

Margherita (V) ^{4,7} Tomaten, Mozzarella	18.00
Prosciutto ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	22.00
Prosciutto & Funghi ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	23.00
Quattro Stagioni ^{4,6,7,9} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Artischocken	23.00
Alla Napoletana ^{3,4,7} Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	22.00
Campagna ^{4,6,7,9} Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Salsiz, Salami picante, Champignons, Spinat	28.00
Alla Quercia ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salame picante, Steinpilze, Peperoni	27.00
Siciliana ^{3,4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Thunfisch, Salami picante, Gorgonzola	28.00
Leone ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami picante	23.00
Diavolo (scharf) ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salame picante, Vorderschinken, Peperoni	26.00

Al Tonno ^{3,4,7} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, Thunfisch	25.00
Hawaii ^{3,4,7} Tomaten, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken	23.00
Caprese (V) ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, frischer Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Basilikum	23.00
Pancetta ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Speck, Bergkäse, Zwiebeln	26.00
Vegetaria (V) ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Spinat, Peperoni, Oliven, Spargel, Zwiebeln	25.00
Quattro Formaggi (V) ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Tallegio	25.00
da Elio ^{1,4,7} Tomaten, Mozzarella, Ei, Steinpilze, Vorderschinken	28.00
Prosciutto Crudo ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken	27.00
Salmone ^{3,4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Kapern	28.00
Bündner Art ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz	28.00
Paesana ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Spinat, Knoblauch	26.00
Calzone ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	23.00
Al Grotto ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesanspäne	28.00
Gambello ^{3,4,7} Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rindsfiletstreifen	35.00
<i>Zum Teilen von Hauptgerichten und Pizzen bringen wir Ihnen gerne einen Zusatzteller.</i>	5.00

HAUGEMACHTE DESSERTS

ALLE UNSERE HAUGEMACHTEN DESSERTS WERDEN TÄGLICH FRISCH UND MIT VIEL LIEBE VORBEREITET UND SIND VERFÜGBAR NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT.

Omas Tiramisu nach Omas Originalrezept ^{1,2,4,7}	14.00
Panna cotta ^{1,2,4,7} mit Portweinzwetschgen	14.00
Schokoladenmousse ^{1,2,4,7}	14.00
Frisch gebackener Schokikuchen ^{1,2,4,7} serviert auf einer frischen Mascarpone Crème	14.00
Creme caramel ^{1,2,4,7} <i>Das italienische Caramelchöpfli nach einem alten Rezept meine Grossmutter, hergestellt aus Sahne, frischen Eiern und Milch, angereichert mit Orange und Zitrone. Stundenlang in unserem Feuerofen mit typischem Schweizer Holz gegart.</i>	14.00
Profiteroles ^{1,2,4,7} mit feiner Schokoladensauce und Mandelblätter	14.00

GLACE UND EISBECHER



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.

Eiscafé ^{1, 2, 4, 7} mit Baileys	14.00
Bananensplit ^{1, 2, 4, 7}	14.00
Coupe Dänemark ^{1, 2, 4, 7}	14.00
Coupe Tiramisu ^{1, 2, 4, 7}	13.00
1 Kugel Glace ^{1, 2, 4, 7} Vanille, Schokolade, Stracciatella, Joghurt, Café, Tiramisu, Caramel	3.50
1 Kugel Sorbet ² Blutorange, Erdbeer, Mango, Zitrone	3.50
Sorbet nach Wahl ² mit Vodka, Campari, Prosecco, Grappa, Calvados	7.50
Rahm ⁷	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/Italien/Spanien
Kalbfleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz/Argentinien/Uruguay
Riesencrevetten:	Vietnam
Lachs:	Norwegen