

Grotto & Pizzeria da Elio

Liebe Gäste

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

Kommen Sie in den Genuss von italienischen Klassikern 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 Donnerstag

11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Von Freitag bis Sonntag, Feiertage und Ferien

11.00 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 der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ANTIPASTI

GENAU DAS RICHTIGE FÜR ZWISCHENDURCH! EIN FEINER SCHMAUS FÜR DAS GEMÜTLICHE BEISAMMENSEIN. ALLE ANTIPASTI KÖNNEN AUCH MIT FRISCHEM PIZZA-BROT SERVIERT WERDEN.

Gemischter Antipasti-Teller serviert mit ofenfrischem Pizza-Brot	28.00
Ofenfrisches Pizza-Brot mit Olivenöl, Rosmarin und Tomaten ^{4,7}	9.50
Vitello Tonnato ^{3,4,10,11} mit Kalbfleisch, Kapern und Thonsauce	22.00
Caprese (V) ⁷ Frische Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum	15.00
 Caprese vegan Frische Tomaten mit MozzaVella (unser veganer Mozzarella) und frischem Basilikum	20.00

SALATE

Kleine Gemischter Salat ^{10,11} mit italienischem oder französischem Dressing	7.00
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei	15.00
Baby Spinat Salat mit gebackenem Ziegenkäse, karamellierte Früchte serviert mit Balsamico-Honig-Dressing (V) ^{1,2,6,7,10,11}	20.00
Sommer Salat (V) ⁷ Wassermelone, Feta Käse und frisches Basilikum	13.00

Zusatzteller für das Teilen von Speisen **+5.00**

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

HEISSE SUPPEN

Minestrone ^{4, 10, 11} mit Gemüse, Nudeln, Tomaten und Speck	8.90
Tomatencrèmesuppe (V) ^{7, 10, 11} mit Basilikum und Rahm	6.90

PASTA

Tagliatelle Bolognese Original ^{1, 4, 10, 11} mit Schweins & Rindshackfleisch und frischen Tagliatelle	15.00
Spaghetti „Chef“ ^{1, 3, 4, 10, 11} mit Riesencrevetten, Knoblauch und Peperoncini	30.00
Gnocchi al Gorgonzola ^{1,3,4,5,7,10}	18.00
Spaghetti Carbonara ^{1,3,4,5,7,10}	15.00
Penne „al Arrabbiata“ (V) ^{1, 4, 7, 10, 11} mit pikanter Tomatensauce, frischem Gemüse und Basilikum	15.00
Lasagne al Forno (V) ^{1, 4, 7, 10, 11}	15.00

RISOTTO

Risotto Milanese (V) ^{7, 10, 11} mit Safran und Steinpilzen	22.00
Risotto „da Elio“ ^{3, 7, 10, 11} mit Riesencrevetten, Zucchetti und Cherrytomaten	30.00
Rotwein Risotto mit Rinderfiletstreifen ^{7, 10, 11}	28.00

Zusatzteller für das Teilen von Speisen +5.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

FLEISCHGERICHTE

Schweinesteack gegrillt mit Bratkartoffeln	16.90
Wienerschnitzel mit Pommes	16.90
Piccata Milanese von der Pouletbrust (Originalrezept) ^{1,4,7} mit Spaghetti an Tomatensauce	25.00
Da Elio Spezial Cheeseburger mit frische Tomaten, gebratene Speck, Zwiebeln und Rosmarin Pommes	18.90
Saltimbocca alla romana ^{4,7} mit Safranrisotto und Gemüse	30.00

UNSERE GOURMET CORDON BLEU VOM APPENZELLER SCHWEIN

Cordon Bleu Bologna ^{1,4,7} gefüllt mit frischer Mortadella aus Bologna, Parmesancreme und Trüffel, serviert mit Rosmarin-Pommes	32.00
Cordon Bleu Da Elio ^{1,4,7,11} gefüllt mit Bündnerfleisch, Bergkäse und Feigensenfkompott, serviert mit Rosmarin-Pommes	32.00

FISCH UND KRUSTENTIERE

Riesengrillen im Pfännchen serviert ³ mit Knoblauch, Peperoncini und Reis	32.00
Gegrillter frischer Oktopus aus dem Mittelmeer ^{3,4,5,7} serviert auf einem Wasabi-Mayonnaise-Bett, dazu gegrillte spanische Kartoffeln	32.00

Zusatzteller für das Teilen von Speisen **+5.00**

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

KLASSIK PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

NEU
GLUTEN-
FREIE PIZZA
+ CHF 8.-

Margherita (V) ^{4,7} Tomaten, Mozzarella	15.00
Prosciutto ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	15.00
Prosciutto & Funghi ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	15.00
Quattro Stagioni ^{4,6,7,9} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Artischocken	15.00
Alla Napoletana ^{3,4,7} Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	15.00
Campagna ^{4,6,7,9} Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Salsiz, Salami Piccante, Champignons, Spinat	22.00
Alla Quercia ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Steinpilze, Peperoni	25.00
Siciliana ^{3,4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Thunfisch, Salami Piccante, Gorgonzola	28.00
Leone ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante	15.00
Diavolo (scharf) ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Vorderschinken, Peperoni	25.00
Al Tonno ^{3,4,7} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, Thunfisch	25.00
Hawaii ^{3,4,7} Tomaten, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken	15.00

Zusatzteller für das Teilen von Speisen

+5.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

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	15.00
Quattro Formaggi (V) ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Tallegio	18.00
Prosciutto Crudo ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken	25.00
Salmone ^{3,4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Kapern	27.00
Bündner Art ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz	28.00
Paesana ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Spinat, Knoblauch	28.00
Calzone ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	18.00

Zusatteller für das Teilen von Speisen

+5.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

SPEZIAL PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

Gambello ^{3,4,7}	35.00
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rindsfiletstreifen	
Carlos ^{4,7}	35.00
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, frische Burrata und Rucola	
Romana ^{4,7}	32.00
Tomaten, Mozzarella, Pecorino Romano, karamellierte Zwiebeln und Speck	
Bologna ^{4,7}	32.00
Frische Burrata, Frische Mortadella aus Bologna, Parmesancreme, Trüffelöl und Parmesanspäne	
Al Grotto ^{4,7,9}	29.00
Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesanspäne	
da Elio ^{1,4,7}	29.00
Tomaten, Mozzarella, Ei, Steinpilze, Vorderschinken	
Parmiggiana ^{1,4,7}	30.00
Tomaten, Mozzarella, gegrillte Aubergine, Parmesancreme und frische Parmesanspäne	

VEGANE PIZZA AUS DEM HOLZOFEN



Margherita ^{4,13}	29.00
Tomaten, MozzaVella	
Vegetaria ^{4,13}	34.00
Tomaten, MozzaVella, Artischocken, Spinat, Peperoni, Oliven, Spargel, Zwiebeln	
Caprese Veggi ^{4,13}	34.00
Tomaten, MozzaVella, Strauchtomaten, frische Basilikum	

Zusatzteller für das Teilen von Speisen

+5.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

KINDERKARTE

WIR HABEN KEINE KINDERKARTE.

FRAGEN SIE EINFACH BEI UNSEREN SERVICEMITARBEITERN NACH UND NACH MÖGLICHKEIT
ERFÜLLEN WIR JEDEN KLEINEN ODER GROSSEN WUNSCH.

HAUSGEMACHTE DESSERTS

ALLE UNSERE HAUSGEMACHTEN 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}	10.00
Panna Cotta ^{1, 2, 4, 7}	10.00
Schokoladenmousse ^{1, 2, 4, 7}	10.00
Frisch gebackener Schokikuchen ^{1, 2, 4, 7} serviert auf einer frischen Mascarpone Crème	10.00
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>	10.00

Zusatzteller für das Teilen von Speisen

+5.00

*Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns
für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.*

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	10.00
Bananensplit ^{1, 2, 4, 7}	10.00
Coupe Dänemark ^{1, 2, 4, 7}	10.00
Coupe Tiramisu ^{1, 2, 4, 7}	10.00
1 Kugel Glace ^{1, 2, 4, 7} Vanille, Schokolade, Stracciatella, Joghurt, Café, Tiramisu, Caramel	4.50
1 Kugel Sorbet ² Blutorange, Erdbeer, Mango, Zitrone	4.50
Sorbet nach Wahl ² mit Vodka, Campari, Prosecco, Grappa, Calvados	9.00
Rahm ⁷	1.50

MINERAL & CO

Mineralwasser	3 dl	4.00
mit Kohlensäure	5 dl	5.50
Allegra Special Edition	4.7dl	7.00
ohne Kohlensäure	7.7dl	9.50
Coca Cola, Cola Zero, Eistee , Sprite, Fanta	3 dl	4.00
Rivella Rot oder Blau	3.3dl	5.50
Shorley	3.3dl	5.50
Thomas Henry Bitter Lemon	2dl	6.00
Orangensaft	2dl	5.00
Tomatensaft	2dl	5.00
Himbeersirup	3dl	3.50
	5dl	5.50

APERITIF

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	10.00
Aperol Spritz	10.00
Hugo	10.00
Campari Spritz	10.00
Campari Orange	10.00
Negroni	15.00

Zusatzteller für das Teilen von Speisen

+5.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

HOPFIGES

Birra Moretti Lager vom Fass auch als Panaché erhältlich	2dl	5.00
	3dl	5.50
	5dl	7.00
Calanda Lager vom Fass auch als Panaché erhältlich	2dl	4.50
	3dl	5.00
	5dl	7.00
Erdinger	5dl	8.90
Calanda 0.0	3.3dl	5.90
Erdinger alkoholfrei	3.3dl	6.50

HEISSGETRÄNKE

Kaffee	3.00
Espresso	3.00
Doppelter Espresso	5.50
Ristretto	3.00
Milchkaffee/Schale	5.00
Latte Macchiato	5.00
Cappuccino	5.00
Feine Tees der Marke Eilles <i>Earl Grey, Pfefferminz, Kamille, Rooibos, Hagebutten, Grüntee, Verveine, Ingwer-Zitrone, Kaminfeuer, Früchte</i>	5.50
Warme Milch	4.50

Zusatzteller für das Teilen von Speisen **+5.00**

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

DEKLARATION

Vegetarische Gerichte (V)

Vegane Gerichte 

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/Italien/Spanien
Riesencrevetten:	Vietnam
Vongole:	Italien/Spanien/Portugal
Lachs:	Norwegen
Seezunge:	Nordsee