

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	30.00
Ofenfrisches Pizza-Brot mit Olivenöl, Rosmarin und Tomaten ^{4,7}	9.50
Rindscarpaccio ^{2,7,8} mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne	26.00
Vitello Tonnato ^{3,4,10,11} mit Kalbfleisch, Kapern und Thonsauce	25.00
Caprese (V) ⁷ Frische Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum	18.00
 Caprese vegan Frische Tomaten mit MozzaVella (unser veganer Mozzarella) und frischem Basilikum	22.00

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.

SALATE

Grüner Salat ^{10,11} mit italienischem oder französischem Dressing	12.00
Gemischter Salat ^{10,11} mit italienischem oder französischem Dressing	14.00
 Toskanischer Brotsalat Panzanella ^{10,11} mit Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven und frischem Rosmarin	18.00
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Ei	18.00
Baby Spinat Salat mit gebackenem Ziegenkäse, karamellierte Früchte serviert mit Balsamico-Honig-Dressing (V) ^{1,2,6,7,10,11}	23.00
Sommer Salat (V) ⁷ Wassermelone, Feta Käse und frisches Basilikum	13.00
Fitnesssteller mit frischem Obst und Gemüse und gemischtem Blattsalat	20.00

HEISSE SUPPEN

Minestrone ^{4,10,11} mit Gemüse, Nudeln, Tomaten und Speck	16.00
Tomatencrèmesuppe (V) ^{7,10,11} mit Basilikum und Rahm	14.00

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.

PASTA

Tagliatelle Bolognese Original ^{1, 4, 10, 11} mit Schweins- & Rindshackfleisch und frischen Tagliatelle	25.00
Spaghetti „Chef“ ^{1, 3, 4, 10, 11} mit Riesengarnelen, Knoblauch und Peperoncini	35.00
Hausgemachte Pappardelle mit Riesengarnelen und frischen Steinpilzen in Champagner-Cherrytomatensauce ^{1,3,4,5,7,10}	38.00
Hausgemachte Pappardelle mit Jakobsmuscheln, grünem Spargel und schwarzem Sommer Trüffel ^{1,3,4,5,7,10}	38.00
Penne „al Arrabbiata“ (V) ^{1, 4, 7, 10, 11} mit pikanter Tomatensauce, frischem Gemüse und Basilikum	25.00
Gnocchi Verdura al Forno (V) ^{1, 4, 7, 10, 11} mit Tomatensauce, Mascarpone und buntem Gemüse im Ofen gratiniert	28.00
<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 Riesengarnelen, Zucchetti 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

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

AUCH ALS FITNESSTELLER ERHÄLTlich (+10 CHF)

Kalbsschnitzel an Zitronensauce ^{4,7} mit kleinen spanischen Rosmarinkartoffeln und Gemüse	45.00
Kalbsleber mit Salbei und Zwiebeln ^{4,7} mit Risotto und Gemüse	40.00
Piccata Milanese von der Pouletbrust (Originalrezept) ^{1,4,7} mit Spaghetti an Tomatensauce	35.00
Tagliata di Manzo, 200gr. ^{4,7} gegrillte Rinderfiletstreifen serviert auf einem Rucola-Bett mit Cherrytomaten und Parmesanspänen dazu kleine spanische Rosma- rinkartoffeln und Gemüse	40.00
Saltimbocca alla romana ^{4,7} mit Safranrisotto und Gemüse	35.00
Ossobuco alla Milanese "Omas Originalrezept" mit Safran-Parmesanrisotto	42.00

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	39.00
Cordon Bleu Da Elio ^{1,4,7,11} gefüllt mit Bündnerfleisch, Bergkäse und Feigensenfkompott, serviert mit Rosmarin-Pommes	39.00

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.

FISCH UND KRUSTENTIERE

Riesengarnelen im Pfännchen serviert ³ mit Knoblauch, Peperoncini und Reis	39.00
Lachsfilet an Limettenbutter ^{3,10,11} mit Blattspinat und grillierte Kartoffelchips	38.00
Gegrillter frischer Oktopus aus dem Mittelmeer ^{3,4,5,7} serviert auf einem Wasabi-Mayonnaise-Bett, dazu gegrillte spanische Kartoffeln	35.00
Frische ganze Seezunge gebraten in Zitronen-Butter-Sauce ^{3,4,7} serviert mit Blattspinat und kleinen spanischen Rosmarinkartoffeln	49.00

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	20.00
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 Piccante, Champignons, Spinat	28.00
Alla Quercia ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Steinpilze, Peperoni	27.00
Siciliana ^{3,4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Thunfisch, Salami Piccante, Gorgonzola	28.00
Leone ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante	23.00
Diavolo (scharf) ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, 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

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	25.00
Quattro Formaggi (V) ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Tallegio	25.00
Prosciutto Crudo ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken	28.00
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	26.00

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, karamellisierte 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}	15.00
Panna Cotta ^{1, 2, 4, 7}	14.00
Schokoladenmousse ^{1, 2, 4, 7}	14.00
Frisch gebackener Schokikuchen ^{1, 2, 4, 7} serviert auf einer frischen Mascarpone Crème	15.00
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>	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.*

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}	14.00
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

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