

Grotto & Pizzeria da Elio

Welcome to Da Elio

Enjoy authentic Italian flavours prepared with passion, creativity and the finest ingredients. Relax, savour the moment and let our team treat you to a true taste of Italy.

Bienvenue au Da Elio

Savourez les véritables saveurs de l'Italie, préparées avec passion, créativité et les meilleurs ingrédients. Détendez-vous, profitez du moment et laissez notre équipe vous régaler à l'italienne.

Buon Appetito!

Simon Tabellini and his team / et son équipe

OPENING HOURS | HEURES D'OUVERTURE

Tuesday to Sunday | Du mardi au dimanche

11:00 am – 2:30 pm | 11h00 – 14h30

5:00 pm – 10:00 pm | 17h00 – 22h00

CONTACT

+41 (0)81 384 33 36

info@daelio.ch

www.daelio.ch

All prices in this menu are in Swiss francs and include VAT.

If fewer dishes are ordered than the number of guests at the table, a fee of CHF 3.00 per extra plate will be charged to cover additional costs. We do not issue separate bills for each person. The total bill will be presented to the table and can be divided among guests. When time allows, our staff will be happy to assist with splitting the payment.

Tous les prix indiqués dans ce menu sont en francs suisses et comprennent la TVA.

Si le nombre de plats commandés est inférieur au nombre de convives, un supplément de CHF 3.00 par assiette supplémentaire sera facturé afin de couvrir les frais occasionnés. Nous ne faisons pas d'addition séparée par personne. L'addition totale est présentée à la table et peut être partagée entre les convives. Lorsque le temps le permet, notre personnel se fera un plaisir de vous aider à répartir le paiement.

ANTIPASTI

Mixed Antipasti Platter Assiette d'antipasti mixte ^{1,4,7}	39.00
<i>Olives, sun-dried tomatoes, grilled vegetables, burrata, Parma ham, pizza bread</i> <i>Olives, tomates séchées, légumes grillés, burrata, jambon de Parme, pain à pizza</i>	
Oven-warm Pizza Bread Pain à pizza chaud ^{4,7}	13.50
<i>Olive oil, rosemary, tomatoes Huile d'olive, romarin, tomates</i>	
Beef Carpaccio Carpaccio de bœuf ^{2,7,8}	29.00
<i>Rocket, parmesan, pine nuts Roquette, parmesan, pignons de pin</i>	
Vitello Tonnato Vitello tonnato ^{3,4,10,11}	29.00
<i>Veal, tuna sauce, capers Veau, sauce au thon, câpres</i>	
Grilled Octopus Poulpe grillé ^{3, 4, 5, 7}	39.00
<i>Wasabi mayo, Spanish potatoes</i> <i>Mayonnaise au wasabi, pommes de terre espagnoles</i>	
Octopus Carpaccio Carpaccio de poulpe ^{3,5,10}	29.00
<i>Celery, lemon olive oil, parsley Céleri, huile d'olive au citron, persil</i>	

SALADS | SALADES

Green Salad Salade verte ^{10, 11}	12.50
<i>Italian or French dressing Sauce italienne ou française</i>	
Mixed Salad Salade mêlée ^{10, 11}	14.50
<i>Italian or French dressing Sauce italienne ou française</i>	
Lamb's Lettuce Salade de mâche ^{1,7,11}	18.50
<i>Bacon, egg Lard, œuf</i>	
Baby Spinach Salad (V) Salade d'épinards (V) ^{1, 2, 6, 7,10, 11}	26.00
<i>Baked goat's cheese, caramelised fruit, balsamic-honey dressing</i> <i>Chèvre chaud, fruits caramélisés, vinaigrette balsamique-miel</i>	
Caprese Caprese (V) ⁷	19.00
<i>Tomatoes, buffalo mozzarella, basil Tomates, mozzarella di bufala, basilic</i>	

HOT SOUPS | POTAGES

Tomato Cream Soup (V) Crème de tomate (V) ^{7, 10, 11}	16.00
<i>Basil, cream Basilic, crème</i>	
Minestrone ^{4, 10, 11}	16.00
<i>Vegetables, tomatoes Légumes, tomates</i>	

RISOTTO & PASTA | RISOTTI & PÂTES

Risotto Milanese Risotto à la milanaise (V) ^{7, 10, 11}	30.00
<i>Saffron, porcini mushrooms Safran, cèpes</i>	
Risotto «Da Elio» ^{3, 7, 10, 11}	39.00
<i>King prawns, courgette, cherry tomatoes Crevettes géantes, courgette, tomates cerises</i>	
Risotto al Vino Rosso con Filetto di Manzo ^{7, 10, 11}	39.00
<i>Beef fillet, red wine, shallots, parmesan Filet de bœuf, vin rouge, échalotes, parmesan</i>	
Spaghetti «Chef» ^{1, 3, 4, 10, 11}	39.00
<i>King prawns, garlic, peperoncini, olive oil Crevettes géantes, ail, peperoncini, huile d'olive</i>	
Gnocchi Verdura al Forno (V) ^{1, 4, 7, 10, 11}	29.00
<i>Tomato sauce, mascarpone, oven-roasted vegetables, gratinated Sauce tomate, mascarpone, légumes rôtis au four, gratinés</i>	
Penne Arrabbiata (V) ^{1, 4, 7, 10, 11}	29.00
<i>Spicy tomato sauce, vegetables, basil Sauce tomate piquante, légumes, basilic</i>	
<i>Small portion Risotto Pasta Petite portion Risotto Pâtes</i>	-3.00

HOMEMADE TAGLIATELLE |

TAGLIATELLES MAISON

Tagliatelle Bolognese Original ^{1, 4, 10, 11}	30.00
<i>Pork and beef mince Viande hachée de porc et de bœuf</i>	
Tagliatelle Mare e Monti con Filetto di Manzo, Gamberoni e Porcini ^{1,3,4,5,7}	45.00
<i>Beef fillet, king prawns, porcini mushrooms, white wine sauce, garlic, parsley Filet de bœuf, crevettes géantes, cèpes, sauce au vin blanc, ail, persil</i>	
Tagliatelle with Prawns & Porcini Tagliatelle aux crevettes et cèpes ^{1,3,4,5,7,10}	39.00
<i>Champagne–cherry tomato sauce Sauce champagne–tomates cerises</i>	
Tagliatelle with Scallops Tagliatelle aux Saint-Jacques ^{1,3,4,5,7,10}	39.00
<i>Green asparagus, black truffle Asperges vertes, truffe noire</i>	
<i>Small portion Bolognese Petite portion bolognaise</i>	-3.00

PACCHERI

Paccheri con Salsiccia «Luganega» fresca e Piselli con salsa di Prosecco ^{1,4,7,10}	35.00
<i>Italian Luganega sausage, Prosecco cream sauce Saucisse italienne Luganega, sauce crèmeuse au Prosecco</i>	
Paccheri alla Caprese con Burrata Fresca ^{1,4,7,10}	35.00
<i>Cherry tomatoes, basil, burrata Tomates cerises, basilic, burrata</i>	
Paccheri al Pesto Rosso e Straccietti di Manzo ^{1,2,4,7,10}	39.00
<i>Beef strips, red pesto sauce Lanières de bœuf, sauce pesto rouge</i>	
Paccheri con Porcini e Pecorino ^{1,4,7,10}	35.00
<i>Porcini mushrooms, pecorino cheese Cèpes, fromage pecorino</i>	
Paccheri Vodka e Salmone fresco ^{1,3,4,7,10}	35.00
<i>Fresh salmon, vodka cream sauce Saumon frais, sauce crème à la vodka</i>	

MEAT DISHES | PLATS DE VIANDE

Scaloppina di Vitello al Limone ^{4,7} <i>Lemon sauce, rosemary potatoes, vegetables</i> <i>Sauce au citron, pommes de terre au romarin, légumes</i>	42.00
Fegato alla Veneziana ^{4,7} <i>Calf's liver, sage, onions, saffron risotto, vegetables</i> <i>Foie de veau, sauge, oignons, risotto au safran, légumes</i>	42.00
Piccata alla Milanese ^{1,4,7} <i>Veal, egg crust, spaghetti Napoli, porcini mushrooms</i> <i>Veau, croûte d'œuf, spaghetti Napoli, cèpes.</i>	42.00
Tagliata di Filetto di Manzo, approx./env. 300 gr. ^{4,7} <i>Grilled beef fillet, rocket, parmesan, rosemary potatoes, ratatouille</i> <i>Filet de bœuf grillé, roquette, parmesan, pommes de terre au romarin, ratatouille</i>	45.00
Saltimbocca alla romana ^{4,7} <i>Pork, sage, prosciutto, white wine, saffron risotto, ratatouille</i> <i>Porc, sauge, prosciutto, vin blanc, risotto au safran, ratatouille</i>	35.00
Ossobuco alla Milanese « Grandma's original recipe » ^{1,4,7,11} <i>Veal shank, white-wine tomato sauce, saffron risotto</i> <i>Jarret de veau, sauce tomate au vin blanc, risotto au safran</i>	45.00
Cordon Bleu Da Elio ^{1,4,7,11} <i>Grisons air-dried beef, mountain cheese, fig mustard, rosemary fries</i> <i>Viande des Grisons, fromage des montagnes, moutarde de figue, frites au romarin</i>	39.00
Rib-Eye-Steak „da Elio“ ⁷ <i>Rosemary butter, rosemary potatoes, ratatouille</i> <i>Beurre au romarin, pommes de terre au romarin, ratatouille</i>	45.00
Costolette d'agnello alla Griglia <i>Lamb cutlets, herb marinade, ratatouille, rosemary potatoes</i> <i>Côtelettes d'agneau, marinade aux herbes, ratatouille, pommes de terre au romarin</i>	45.00

FISH & SEAFOOD |

POISSONS & FRUITS DE MER

King Prawns in Skillet Crevettes géantes au poêlo ^{3,5}	39.00
<i>Garlic, peperoncini, rice</i>	
<i>Ail, peperoncini, riz</i>	
Filetto di Salmone alla griglia con Ratatouille e chips di patate ³	39.00
<i>Lime, ratatouille, homemade potato chips</i>	
<i>Citron vert, ratatouille, chips de pommes de terre maison</i>	
Sogliola in salsa di Spumante. ^{3,4}	49.00
<i>Sole fillet, sparkling wine sauce, ratatouille, rosemary potatoes</i>	
<i>Filet de sole, sauce au vin mousseux, ratatouille, pommes de terre au romarin</i>	

CLASSIC PIZZA (WOOD-FIRED) | PIZZAS CLASSIQUES (FOUR À BOIS) !

GLUTEN-FREE PIZZA
/ PIZZA SANS GLUTEN
+ CHF 8.-

Margherita (V) ^{4,7} <i>Tomatoes, mozzarella Tomates, mozzarella</i>	20.00
Prosciutto ^{4,7} <i>Tomatoes, mozzarella, cooked ham Tomates, mozzarella, jambon</i>	23.00
Prosciutto & Funghi ^{4,7} <i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms Tomates, mozzarella, jambon, champignons</i>	24.00
Quattro Stagioni ^{4,6,7,9} <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, peppers, artichokes Tomates, mozzarella, champignons, jambon, poivrons, artichauts</i>	26.00
Alla Napoletana ^{3,4,7} <i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers Tomates, mozzarella, anchois, câpres</i>	24.00
Campagna ^{4,6,7,9} <i>Tomatoes, mozzarella, onions, salsiz, spicy salami, mushrooms, spinach Tomates, mozzarella, oignons, salsiz, salami piquant, champignons, épinards</i>	29.00
Alla Quercia ^{4,7,9} <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, porcini mushrooms, peppers Tomates, mozzarella, salami piquant, cèpes, poivrons</i>	29.00
Siciliana ^{3,4,7,9} <i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, onions, tuna, spicy salami, gorgonzola Tomates, mozzarella, champignons, oignons, thon, salami piquant, gorgonzola</i>	29.00
Leone ^{4,7,9} <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami Tomates, mozzarella, salami piquant</i>	25.00
Diavolo (spicy/piquante) ^{4,7,9} <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, ham, peppers Tomates, mozzarella, salami piquant, jambon, poivrons</i>	28.00
Al Tonno ^{3,4,7} <i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, onions, tuna Tomates, mozzarella, gorgonzola, oignons, thon</i>	28.00
Hawaii ^{3,4,7} <i>Tomatoes, mozzarella, pineapple, ham Tomates, mozzarella, ananas, jambon</i>	24.00

Caprese (V) ^{4, 7}	29.00
<i>Tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, vine tomatoes, basil</i>	
<i>Tomates, mozzarella, mozzarella di bufala, tomates grappe, basilic</i>	
Pancetta ^{4, 7, 9}	26.00
<i>Tomatoes, mozzarella, bacon, mountain cheese, onions</i>	
<i>Tomates, mozzarella, lard, fromage des montagnes, oignons</i>	
Vegetaria (V) ^{4, 7, 9}	29.00
<i>Tomatoes, mozzarella, artichokes, spinach, peppers, olives, asparagus, onions</i>	
<i>Tomates, mozzarella, artichauts, épinards, poivrons, olives, asperges, oignons</i>	
Quattro Formaggi (V) ^{4, 7}	26.00
<i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, mountain cheese, taleggio</i>	
<i>Tomates, mozzarella, gorgonzola, fromage des montagnes, taleggio</i>	
Prosciutto Crudo ^{4, 7, 9}	29.00
<i>Tomatoes, mozzarella, Parma ham Tomates, mozzarella, jambon de Parme</i>	
Salmone ^{3, 4, 7, 9}	29.00
<i>Tomatoes, mozzarella, salmon, onions, capers</i>	
<i>Tomates, mozzarella, saumon, oignons, câpres</i>	
Bündner Art ^{4, 7, 9}	29.00
<i>Tomatoes, mozzarella, mountain cheese, Grisons meat, salsiz</i>	
<i>Tomates, mozzarella, fromage des montagnes, viande des Grisons, salsiz</i>	
Paesana ^{4, 7}	29.00
<i>Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, spinach, garlic</i>	
<i>Tomates, mozzarella, champignons, jambon, épinards, ail</i>	
Calzone ^{4, 7}	26.00
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons</i>	
Grotto ^{4, 7, 9}	30.00
<i>Tomatoes, mozzarella, Grisons meat, rocket, parmesan</i>	
<i>Tomates, mozzarella, viande des Grisons, roquette, parmesan</i>	
Gambello ^{3, 4, 7}	39.00
<i>Tomatoes, mozzarella, king prawns, beef strips</i>	
<i>Tomates, mozzarella, crevettes géantes, lanières de bœuf</i>	
Elio ^{1, 4, 7}	30.00
<i>Tomatoes, mozzarella, egg, porcini mushrooms, ham</i>	
<i>Tomates, mozzarella, œuf, cèpes, jambon</i>	

SPECIAL PIZZA (WOOD-FIRED) |

PIZZAS SPÉCIALES (FOUR À BOIS)

Carlos ^{1, 4, 7}	35.00
<i>Tomatoes, mozzarella, Parma ham, burrata, rocket</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon de Parme, burrata, roquette</i>	
Nonno Mario ^{4, 7, 10}	35.00
<i>Mascarpone, ragù alla bolognese, Grana Padano, oregano</i>	
<i>Mascarpone, ragù bolognaise, Grana Padano, origan</i>	
Simon ^{1, 4, 7}	35.00
<i>Burrata, mortadella, parmesan cream, truffle oil, parmesan shavings</i>	
<i>Burrata, mortadelle, crème de parmesan, huile de truffe, copeaux de parmesan</i>	
Jonathan ^{1, 4, 7} (very spicy/très piquante)	30.00
<i>Tomatoes, mozzarella, jalapeños, spicy salami, cheddar</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jalapeños, salami piquant, cheddar</i>	
Juan Manuel ^{1, 4, 7}	35.00
<i>Tomatoes, mozzarella, Luganega sausage, friarielli, spring onions</i>	
<i>Tomates, mozzarella, saucisse Luganega, friarielli, oignons verts</i>	
Carina ^{1, 4, 7}	35.00
<i>Tomatoes, mozzarella, onions, chanterelles, marinated lamb strips</i>	
<i>Tomates, mozzarella, oignons, girolles, lamelles d'agneau marinées</i>	
Mamma Angy ^{1, 4, 7}	35.00
<i>Tomatoes, mozzarella, mascarpone, courgette, aubergine, grilled peppers, caramelised shallots, rocket, burrata</i>	
<i>Tomates, mozzarella, mascarpone, courgette, aubergine, poivrons grillés, échalotes caramélisées, roquette, burrata</i>	
La Lola ^{1, 4, 7}	36.00
<i>Tomatoes, mozzarella, bacon, porcini mushrooms, pecorino, balsamic glaze</i>	
<i>Tomates, mozzarella, lard, cèpes, pecorino, crème de balsamique</i>	

ICE CREAM & SUNDAES | GLACES & COUPES

Iced Coffee with Baileys Café glacé au Baileys ^{1, 2, 4, 7}	15.00
Banana Split Banana split ^{1, 2, 4, 7}	15.00
Coupe Denmark ^{1, 2, 4, 7}	15.00
Coupe Tiramisu ^{1, 2, 4, 7}	15.00
1 Scoop Ice Cream 1 boule de glace ^{1, 2, 4, 7} <i>Vanilla, chocolate, stracciatella, yoghurt, coffee, tiramisu, caramel</i> <i>Vanille, chocolat, stracciatella, yaourt, café, tiramisu, caramel</i>	4.50
1 Scoop Sorbet 1 boule de sorbet ² <i>Blood orange, strawberry, mango, lemon</i> <i>Orange sanguine, fraise, mangue, citron</i>	4.50
Sorbet with Spirit Sorbet avec alcool ² <i>Choice of vodka, Campari, prosecco, grappa or Calvados</i> <i>Au choix : vodka, Campari, prosecco, grappa ou Calvados</i>	9.00
Whipped Cream Crème chantilly ⁷	1.50

HOMEMADE DESSERTS |

DESSERTS MAISON

Grandma's Tiramisu Tiramisu de grand-mama ^{1,4,7}	15.00
<i>Classic Italian dessert with mascarpone and coffee</i>	
<i>Dessert italien classique au mascarpone et café</i>	
Strawberry Panna Cotta Panna cotta à la frais ^{1,7}	14.00
<i>Vanilla cream pudding, strawberry compote</i>	
<i>Crème vanille, compote de fraises</i>	
Chocolate Mousse Mousse au chocolat ^{1, 4, 7}	15.00
<i>Light and airy dark chocolate mousse</i>	
<i>Mousse légère au chocolat noir</i>	
Warm Chocolate Cake Gâteau au chocolat chaud ^{1, 2, 4, 7}	15.00
<i>With mascarpone cream</i>	
<i>Avec crème au mascarpone</i>	
Crème Caramel Crème caramel ^{1,4, 7}	15.00
<i>Traditional caramel custard</i>	
<i>Flan caramel traditionnel</i>	
Cantucci with Vin Santo Cantucci au Vin Santo ^{1,4, 7}	18.00
<i>Tuscan almond biscuits with sweet dessert wine</i>	
<i>Biscuits aux amandes toscans avec vin doux Vin Santo</i>	

DECLARATION | DÉCLARATION

Vegetarian dishes (V) | Plats végétariens (V)

Vegan dishes | Plats véganes 

Allergens / Allergènes

1 – Eggs / Œufs | 2 – Peanuts / Arachides | 3 – Fish / Poisson | 4 – Cereals containing gluten / Céréales contenant du gluten | 5 – Crustaceans / Crustacés | 6 – Lupin / Lupin | 7 – Milk / Lait | 8 – Tree nuts / Fruits à coque | 9 – Sulphur dioxide and sulphites / Anhydride sulfureux et sulfites | 10 – Celery / Céleri | 11 – Mustard / Moutarde | 12 – Sesame seeds / Graines de sésame | 13 – Soy / Soja | 14 – Molluscs / Mollusques

Our service team will be happy to inform you about ingredients that may cause allergies or intolerances. | Notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.

Origin of Meat and Fish / Provenance de la viande et du poisson

- Chicken: Switzerland / Brazil | Poulet : Suisse / Brésil
- Pork: Switzerland | Porc : Suisse
- Veal: Switzerland | Veau : Suisse
- Pasture-fed beef: Switzerland | Bœuf de pâturage : Suisse
- Beef: Switzerland / Argentina / Australia / Paraguay | Bœuf : Suisse / Argentine / Australie / Paraguay
- King prawns: Vietnam | Crevettes géantes : Viêt Nam
- Bread: Switzerland | Pain : Suisse
- Salmon: Norway (aquaculture) | Saumon : Norvège (l'aquaculture)
- Sole: North Sea and Mediterranean / Northeast Atlantic / FAO Area No. 27 | Sole : mer du Nord et Méditerranée / Atlantique Nord-Est / zone FAO n° 27
- Octopus: Central East Atlantic / FAO Area No. 34, Northeast Atlantic / FAO Area No. 27, Black Sea / FAO Area No. 37 | Poulpe : Atlantique centre-est / zone FAO n° 34, Atlantique nord-est / zone FAO n° 27, mer Noire / zone FAO n° 37

We place great importance on the quality and origin of our products to always offer you the very best.

Nous attachons une grande importance à la qualité et à la provenance de nos produits afin de toujours vous offrir le meilleur.