

GROTTO

# MATAFONTANA

SAN VITTORE

*Anima nostrana*

***Anima nostra***



---

# *Matafontana, perché?*

*L'ora Grotto, all'inizio era una casa privata abitata da una famiglia del paese, poi all'inizio degli anni '60, grazie all'intuito e alla voglia di Reto Togni, è stato trasformato in Grotto.*

*A pochi metri dal grotto, c'è una sorgente "matta", nel senso che non sempre porta acqua, soprattutto quando piove è asciutta e quando c'è il sole porta la preziosa. Fu posizionata una fontana all'ingresso del grotto, e chiaramente anche lei era "matta", da lì il nome MATAFONTANA. Oggi la fontana è stata resa "normale" ma la sorgente è rimasta "matta".*

*Tutti i sassi che vedete al Matafontana provengono da una cava che all'inizio del dopoguerra ha cominciato a dare lavoro a qualche operaio a pochi metri sopra il Grotto.*

*Con l'arrivo di Mattia al Matafontana, è nato il motto "Nem al Mata dal Mati".*

*Lavoriamo in questo favoloso spazio mettendoci Amore e Dedizione con la nostra "Anima Nostrana".*



---

# I PIATTI FREDDI

---

<b><i>Giambon crù stagionò in cantina dal Grott</i></b> <sup>120g</sup>	<b>20.-</b>
Prosciutto crudo stagionato in cantina del Grotto <sup>120g</sup>	
<b><i>Mortadela porziòn</i></b> <sup>100g</sup>	<b>13.-</b>
Porzione di Mortadella <sup>100g</sup>	
<b><i>Carna sèca ala moda vegia</i></b> <sup>100g</sup>	<b>20.-</b>
Carne secca come una volta <sup>100g</sup>	
<b><i>Misct da salim</i></b> <sup>120g</sup>	<b>20.-</b>
Misto di salumi <sup>120g</sup>	
<b><i>Misct da salim con formag</i></b>	<b>27.-</b>
Misto di salumi con formaggio	
<b><i>Misct da formag</i></b> <sup>300gr</sup>	<b>20.-</b>
Misto di formaggi <sup>300gr</sup>	
<b><i>Formag da l'alp</i></b> <sup>140gr</sup>	<b>9.-</b>
Formaggio d'alpe <sup>140gr</sup>	
<b><i>Formagèla nostrana</i></b> <sup>140gr</sup>	<b>7.-</b>
Formaggella nostrana <sup>140gr</sup>	
<b><i>Formagin</i></b>	<b>6.-</b>
Formaggino	
<b><i>Salamin</i></b>	<b>7.-</b>
Salametto	

---

# LE INSALATE

---

<b><i>Cicoria come chela da la nona</i></b>	<b>7.-</b>
Cicoria come quella della nonna	
<b><i>Verda</i></b>	<b>5.-</b>
Verde	
<b><i>Miscta picola/granda</i></b>	<b>7.50/13.-</b>
Mista piccola/grande	
<b><i>Miscta granda con tomino cald</i></b>	<b>17.-</b>
Mista grande con formaggino caldo	

*Possibilità di pane senza glutine.*

*I nostri contorni sono polenta, patate arrosto, verdura.*



---

# I PIATTI CALDI E GRIGLIA

---

<b>Cosctin</b> Costine	23.-
<b>Lüganighèta</b> <sup>180/200g</sup> Luganighetta <sup>180/200g</sup>	20.-
<b>Steak Matafontana</b> Bistecca con funghi	32.-
<b>Antrecó</b> <sup>220g</sup> Entrecot di manzo <sup>220g</sup>	33.-
<b>Filet da caval</b> Filetto di cavallo	30.-
<b>Cordon blö</b> Cordon Bleu	30.-
<b>Grigliada miscta</b> <sup>min. 4 person</sup> Grigliata mista <sup>min. 4 persone</sup>	p.p. 30.-
<b>Brasó da manz con polenta</b> Brasato di manzo con polenta	24.-
<b>Lombatina d'agnel</b> Lombatina di agnello	26.-
<b>Fidig da vedel ala Matafontana con polenta</b> Fegato di vitello alla Matafontana con polenta	25.-
<b>Sctrachin e mortadèla con polenta</b> Gorgonzola e Mortadella con polenta	17.-
<b>Formagg da l'alp con polenta</b> Formaggio d'alpe con polenta	16.-
<b>Tomino caldo</b> Formaggino caldo	7.-
<b>Minestron</b> Minestrone	9.-

---

# I VEGETARIANI

---

<b>Amburger da verdüra</b> Hamburger di verdura	18.-
<b>Gulash da Seitan con polenta</b> Gulash di Seitan con polenta	27.-



---

# I BIANCHI

---

**Fiore** 50cl **15.-**

Cagi, Giubiasco <sup>(TI)</sup>

---

**Dro Bass**, Pinot Grigio 75cl **39.-**

Boldini, Monticello <sup>(GR)</sup>

---

**Oblige**, Chardonnay 75cl **39.-**

Boldini, Monticello <sup>(GR)</sup>

---

**Celine**, Merlot 75cl **39.-**

con fermentazione in botti di rovere ticinese

Davide Biondina, Monticello <sup>(GR)</sup>

---

**Saggio**, Chardonnay barrique 75cl **44.-**

Rohner-Erni, Monticello <sup>(GR)</sup>

---

---

# I ROSATI

---

**Vin Ciar**, Merlot 50cl **15.-**

Cagi, Giubiasco <sup>(TI)</sup>

---

**Rosato di Merlot**, Merlot 75cl **39.-**

Gianfranco Chiesa, Rovio <sup>(TI)</sup>

---

---

# PROSECCO

---

**Millesimato** 75cl **37.-**

Villa Selli, Treviso <sup>(I)</sup>



---

# I ROSSI

---

<b><i>Bondola dal Matafontana</i></b>	75cl	<b>20.-</b>
<b><i>Rovio</i></b> , Merlot	50cl	<b>23.-</b>
Gianfranco Chiesa, Rovio <sup>(TI)</sup>	75cl	<b>44.-</b>
<b><i>Fiadiree</i></b> , Merlot di Cama	50cl	<b>20.-</b>
Boldini, Monticello <sup>(GR)</sup>		
<b><i>Intrigante</i></b> , Merlot	50cl	<b>21.-</b>
Boldini, Monticello <sup>(GR)</sup>	75cl	<b>39.-</b>
<b><i>Memo Monticello</i></b> , Merlot	75cl	<b>44.-</b>
Boldini, Monticello <sup>(GR)</sup>		
<b><i>Fiducia</i></b> , Merlot	37.5cl	<b>16.-</b>
Rohner-Erni, Monticello <sup>(GR)</sup>		
<b><i>Capinero</i></b> , Cabernet Sauvignon e Pinot Noir	75cl	<b>54.-</b>
Rohner-Erni, Monticello <sup>(GR)</sup>		
<b><i>Trio</i></b> , Malbec, Syrah, Merlot	75cl	<b>44.-</b>
Rohner-Erni, Monticello <sup>(GR)</sup>		
<b><i>Il Vigoroso</i></b> , Cabernet Sauvignon Barrique	75cl	<b>66.-</b>
Rohner-Erni, Monticello <sup>(GR)</sup>		
<b><i>Niscioo</i></b> , Merlot	50cl	<b>19.-</b>
Viscardi/Storni, San Vittore <sup>(GR)</sup>	75cl	<b>30.-</b>
<b><i>Duetto</i></b> , Merlot	75cl	<b>36.-</b>
Christian Rigozzi, Monte Carasso <sup>(TI)</sup>		
<b><i>Riserva</i></b> , Merlot	75cl	<b>36.-</b>
Cagi, Giubiasco <sup>(TI)</sup>		
<b><i>16 Lune</i></b> , Merlot	75cl	<b>39.-</b>
Cantine Riva, Morcote <sup>(TI)</sup>		

---

# PASSITO

---

<b><i>Dro bass fletry</i></b> , Merlot	10cl	<b>8.-</b>
Boldini, Monticello <sup>(GR)</sup>	50cl	<b>37.-</b>

---

# I VINI AL BICCHIERE

---

<i>Bondola Tazin/Bocalin</i>	3.-/6.-
<i>Nostrano Tazin/Bocalin</i>	2.50/5.-
<i>Merlot 3 Torri Tazin/Bocalin</i>	3.-/6.-
<i>Bianc Fiore</i>	3.-
<i>Bianc da botiglia Celine o Dro Bass</i>	5.-
<i>Rosé</i>	3.-
<i>Prosec</i>	6.-

---

# BIRRA

---

<i>Specialina Calanda</i>	33cl 3.50/50cl 7.-
<i>Eichhoff scüra</i>	33cl 4.-
<i>Radler Panachè Calanda</i>	33cl 3.50
<i>Senz'alcool</i>	33cl 3.50

---

# BIBITE ANALCOLICHE

---

<i>Acqua Naturale e Gasata</i> <small>30cl/50cl/1l</small>	3.50/4.50/7.-
<i>Gazosa Nostrana</i>	3.50
<small>limone/mandarino/bergamotto/lampone/pompelmo/chinotto/aranciata dolce, amara/mirtillo</small>	
<i>Pimento</i> <small>(Ginger Tonica e Peperoncino)</small>	4.-
<i>Succo di Mele</i>	3.50
<i>Analcolico</i>	4.50
<i>Succo di frutta</i>	4.50

---

---

## DIGESTIVI E AMARI

---

**Cornà** (Il digestivo della Valle) 6.-  
Amaro di genziana, Boldini, Monticello<sup>(GR)</sup>



(Amaro di genziana) 6.-

**Nocino / Limoncino** 5.-

**Grappa nostrana americana** 5.-

**Grappe Rohner Erni / barrique** 6.- / 10.-

**Altre Grappe** 6.-

**Vari distillati e liquori di erbe o frutti** 6.-  
Boldini, Monticello<sup>(GR)</sup>

**Appenzeller, Montenegro, Braulio, Averna** 5.-



(Pimento + Gin Hendric's)

Bicchiere 10.-

Caraffa 25.-

---

## RUM E WHISKY

---

Varie etichette

---

## I CAFFE'

---

**Espresso** 2.50

**Corretto** 3.50

**Tazza grande** 4.-

**Tè** 3.-

---

# MENU BIMBI

<i>1/2 affettato</i>	12.-
<i>Impanata e patate arrosto</i>	17.-
<i>Luganighetta e patate arrosto</i> <small>piccola 80g/grande 180g</small>	14.-/20.-
<i>Polenta e latte</i>	7.-
<i>Polenta e 1/2 formaggio d'alpe</i>	9.-
<i>Polenta e tomino</i>	8.-
<hr/>	
<i>Sciroppo</i>	2.-
<i>Succo di frutta</i>	4.50

---

# I DESSERT

<i>Gelato – Scudelit da l'Eolo</i>	5.-
<i>Crostata</i>	4.-
<i>Torta di pane</i>	4.-
<i>MATAmisù</i>	7.-
<i>Il nostro tiramisù senza uovo e caffè ma con birra scura</i>	



---

# DERRATE ALIMENTARI

È importante per Noi usare Materie Prime di Qualità e del Territorio, quindi ci affidiamo a Contadini ed Allevatori di Piccole o Medie Imprese Locali.

In caso di allergie o intolleranze, siete pregati di avvisarci prima dell'ordinazione. C'è la possibilità di avere piatti senza glutine o anche senza lattosio.

---

## ***Carne***

È lavorata e affinata dalla Macelleria Gianocca di Arbedo, in via Molinazzo 35. La provenienza è ticinese con certificato MARCHIO TICINO e IPSuisse.

La carne di cavallo proviene dall'UE e l'agnello Ambassador dall'Australia.

---

## ***Salumi***

Produzione nostrana della Macelleria Gianocca di Arbedo e stagionati nella cantina del nostro Grotto..

---

## ***Formaggi***

Il formaggio d'Alpe, la Formaggella e i Formaggini sono di provenienza locale, direttamente da contadini ed alpigiani di fiducia.

---

## ***Frutta e verdura***

Tutti i prodotti sono coltivati sul Piano di Magadino da piccole aziende.

---

## ***Farina da Polenta***

Ticinese.

---

## ***Caffè***

Masaba dall'Uganda (progetto ticinese in Uganda).