

GRÜTLI

RISTORANTE

PIZZERIA

Menù alla carta

Gli antipasti di mare

Cozze alla marinara <small>(14a, 5b)</small>	13.-
Instalata di mare tiepida con pomodorini e olive taggiasche	16.-
Guazzetto di cozze, vongole in rosso <small>(14a, 5b)</small>	15.-
Antipasto misto di mare con cocktail di gamberi, <small>(14a, 5b, 10b, 2a)</small> capasanta gratinata e spada marinato	19.50

Gli antipasti di terra

Antipasto misto di terra con salumi, formaggi, <small>(7a, 1a, 5b)</small> bruschette e conserve caserecce	18.-
Carpaccio di bresaola, rucola e scaglie di grana <small>(7b)</small>	21.-

I primi di mare

Spaghettone di grano duro alle vongole classico <small>(1a, 14a, 5b)</small>	16.-
Trionfo di linguine allo scoglio con cozze, vongole <small>(1a, 14a, 5b, 2a)</small> e gamberetti	17.50
Pennette di grano duro alla polpa di granchio <small>(1a, 2a, 7a, 5b)</small>	18.-
Gnocchetti di patate alle vongole veraci e pesto <small>(14a, 1a, 7b, 8a)</small>	18.-

I primi di terra

Minsestrone estivo <small>(9a, 5b)</small>	13.-
Penne all'arrabbiata <small>(1a)</small>	12.-
Pappardelle ai funghi porcini e panna <small>(1a, 3a, 7a)</small>	15.-
Pappardelle di pasta fresca all'uovo con ragù fatto in casa <small>(1a, 3a, 9a, 5b)</small>	15.-

I secondi di mare

Frittura mista di pesce con patatine fritte (4a, 1a, 5a)	23.-
Frittura di calamari con patatine fritte (4a, 1a, 5a)	22.-
Branzino alla griglia con aglio e prezzemolo, con verdure grigliate e patate al forno (4a, 5b)	28.-

I secondi di terra

Tagliata di manzo alla plancia con rucola e grana (7b)	25.-
Cotoletta alla milanese servita con patatine fritte (1a, 5a)	22.-
Controfiletto di manzo alla griglia con verdure grigliate e patate al forno	28.-
Controfiletto di manzo ai funghi porcini	32.-

I classici

Tartare di manzo di primissima scelta, (1a, 7a, 10a) servito con pane toast e burro	25.-
Maxi hamburger da 300g con patatine fritte (1a, 7a, 11a, 5b, 10b)	18.-

I contorni

Insalata verde	6.-
Insalata mista	7.-
Verdure al vapore	6.-
Verdure grigliate	6.-
Patatine fritte (5a)	6.-
Patate al forno (5b)	6.-

Le pizze classiche

Marinara (1a, 5b) (pomodoro, aglio, origano)	10.-
Margherita (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella)	12.-
Regina Margherita (1a, 7b) (pomodoro, mozzarella di bufala)	15.-
Napoli (1a, 7a, 4a, 5a) (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	13.-
Bella Napoli (1a, 7a, 4a, 5a) (pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, capperi, origano, pomodoro fresco)	16.-
Siciliana (1a, 7a, 4a, 5a) (pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano)	15.-
Pugliese (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, cipolle, origano)	13.-
Ai Funghi (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, funghi champignon)	13.-
Ai Porcini (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	16.-
Würstel (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, würstel)	14.-
Diavola (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	14.-
Prosciutto (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	14.-
Prosciutto e funghi (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon)	15.-
Ortolana (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni grigliati)	14.-
Capricciosa (1a, 7a, 4a, 5a) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, olive, acciughe)	16.-
Quattro Stagioni (1a, 7a, 5a) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive)	15.-
Zola (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, gorgonzola)	14.-
Quattro formaggi (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, formaggi misti)	14.-
Parmigiana (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana a scaglie)	14.-
Tonno e cipolla (1a, 7a, 4a) (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle)	15.-
Würstel e patatine (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, würstel, patatine)	15.-
Valtellinese (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie)	18.-
Frutti di mare (1a, 7a, 2a, 4a, 14a, 5b) (pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo)	16.-
Mari e Monti (1a, 7a, 2a, 4a, 14a, 5b) (pomodoro, mozzarella, frutti di mare, porcini, prezzemolo)	20.-

Le Pizze Speciali

Zola e noci (1a, 7a, 8a) (pomodoro, mozzarella, zola, noci)	14.-
Amalfi (1a, 7a, 4a, 5b) (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, acciughe, origano)	17.-
Boscaiola (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, porcini, panna, salsiccia)	18.-
Carbonara (1a, 7a, 3a) (pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, pecorino a scaglie)	16.-
Delicata (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta)	15.-
Golosa (1a, 7a, 2a, 4a) (pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone affumicato, rucola)	20.-
Delizia (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, zola, patate al forno)	20.-
Calabria (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, spianata piccante, peperoncino, pecorino a scaglie)	17.-
Taleggio e pere (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, taleggio, pere)	15.-
Oslo (1a, 7a, 2a) (pomodoro, mozzarella, gamberetti, patatine)	16.-
A crudo (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mozzarella di bufala a crudo)	19.-
Affumicata (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, speck, scamorza affumicata)	16.-

I Calzoni

Bianco (1a, 7a) (mozzarella, scamorza affumicata, speck)	17.-
Liscio (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	14.-
Monte Generoso (1a, 7a) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, fontina)	17.-

Le Focacce

Classica (1a) (olio extravergine d'oliva, sale, origano)	9.-
Bruschetta (1a) (pomodoro fresco, basilico, olio extravergine d'oliva, sale)	10.-
Estiva (1a, 7a, 4a, 5b) (pomodoro fresco, bocconcini di mozzarella, tonno, mais, rucola, olio extravergine d'oliva)	12.-
Semplice (1a, 7a)	14.-

Vini Aperti

Rossi	1dl	3dl	5dl
Rosso della casa	3,50	10,50	17,50
Chianti	3.-	9.-	15.-
Barbera	2,60	7,80	13.-
Merlot	3,50	10,50	17,50

Bianchi	1dl	3dl	5dl
Bianco della casa	3.-	9.-	15.-
Fendant	3.-	9.-	15.-
Frizzantino	2,60	7,80	13.-
Merlot bianco	3,50	10,50	17,50

Birra

Alla spina

	2dl	3dl	5dl
Lager Bier	3,50	4.-	5,50

In bottiglia

Le chiare

Heineken Premium (Alc. 5,0%) 5.-

"Birra Lager chiara e trasparente dall'aroma delicato e dalla nota fruttata. Heineken Lager deve il suo sapore unico al rivoluzionario lievito "A" di propria realizzazione, nonchè a una speciale procedura di produzione."

Eichhof Trüeb (Alc. 5,2%) 5.-

"Birra torbida dal sapore inconfondibilmente fruttato e corposo, prodotta con il miglior lievito, quello di una volta."

Le Ales e le alte gradazioni

Affligem Blonde (Alc. 6,8%) 6.-

"La Affligem Blonde, la birra d'abbazia chiara, ad alta fermentazione, viene ancor oggi prodotta secondo la ricetta originale del XVI secolo e rifermentata in bottiglia."

Lagunitas India Pale Ale (Alc. 6,2%) 7.-

"La birra la birra più bevuta in California che prende il nome dalla cittadina californiana in cui viene prodotta. Una birra dal gusto fruttato e un retrogusto amaro tipico delle IPA. L'utilizzo dell'acqua altamente mineralizzata produce una birra dal gusto fresco e asciutto."

Le Weizen

Erdinger Weißbier (Alc. 6,8%) 6.50

"Prodotta con lieviti delicati secondo una ricetta tramandata, che rispetta rigorosamente i requisiti bavaresi di purezza. Erdinger Weißbier convince con il suo gusto ottimo e indimenticabile."

Le Ambrate

Ittinger Amber (Alc. 6,8%) 6.50

"Al primo sorso Ittinger, rivela un aroma piacevolmente corposo. Mentre la si sorseggia risulta molto aromatica e nel retrogusto lascia un piacevole frizzantino. Note di malto tostato e di luppolo fruttato"

Carta dei vini

Vini Ticinesi

I Rossi

Rosso Ticinese DOC 39.-

Cantina: Agriloro

Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carminoir

Zona: Genestrerio - Ticino, Svizzera

Baiocco Merlot Ticino DOC 43.-

Cantina: Brivio Vini

Uve: Merlot

Zona: Mendrisio - Ticino, Svizzera

I Bianchi

Il Sauvignon Blanc Ticino DOC 39.-

Cantina: Delea Vini

Uve: Sauvignon

Zona: Losone - Ticino, Svizzera

Momò Bianco di Merlot DOC 35.-

Cantina: Delea

Uve: Merlot

Zona: Mendrisio - Ticino, Svizzera

Vini Italiani

I Rossi

Dolcetta di Diano d'Alba DOC (Sorì Bric Maiolica) 30.-

Cantina: Poderi Sinaglio

Uve: Dolcetto

Zona: Ricca di Diano d'Alba (CN) - Piemonte, Italia

Nebbiolo Langhe DOC 45.-

Cantina: Az. Agr. vitivinicola Pelissero

Uve: Nebbiolo

Zona: Treiso (CN) - Piemonte, Italia

Valpolicella Superiore DOC 47.-

Cantina: Az. Agr. Villa Canestrari

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseletta, Croatina

Zona: Colognola ai Colli (VR) - Veneto, Italia

Morellino di Scansano Roggiano DOC 35.-

Cantina: Vignaioli Morellino Scansano

Uve: Sangiovese, Alicante

Zona: Scansano (GR) - Toscana, Italia

Bolgheri Rosso DOC Poggio agli Scalzi	35.-
Cantina: Az. Agricola Poggio agli Scalzi	
Uve: Merlot	
Zona: Castellina Marittima (PI) - Toscana, Italia	
Chianti Rufina DOCG	37.-
Cantina: Fattoria Iveruni	
Uve: Sangiovese, Canaiolo, Canaiolo Nero, Colorina	
Zona: Pontassieve (FI) - Toscana, Italia	
Casamatta Rosso	30.-
Cantina: Bibi Graetz	
Uve: Sangiovese, Merlot, Syrah	
Zona: Vincigliata (FI) - Toscana, Italia	

I Bianchi

Roero Arneis Cayega DOCG	35.-
Cantina: Tenuta Carretta	
Uve: Arneis	
Zona: Piobesi d'Alba (CN) - Piemonte, Italia	
Rjgialla Colli Orientali del Friuli DOC	35.-
Cantina: Az. Agr. La Tunella	
Uve: Ribolla Gialla	
Zona: Premariacco (UD) - Friuli, Italia	
Casamatta Bianco	30.-
Cantina: Bibi Graets	
Uve: Vermentino, Moscato	
Zona: Vincigliata (FI) - Toscana, Italia	
Primo Bianco DOC	30.-
Cantina: Mesa	
Uve: Vermentino	
Zona: Sant'Anna Arresi (CI) - Sardegna, Italia	

I Bollicine

Prosecco DOCG Superiore Extra Dry	35.-
Cantina: Villa Sandi	
Uve: Glera	
Zona: Crocetta del Montello (TV) - Veneto, Italia	
Batudè Brut Franciacorta	65.-
Cantina: Tenuta Ambrosini	
Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco	
Zona: Cazzago S. Martino (BS) - Lombardia, Italia	
Bokè - Rosè Brut Millesimato DOCG	75.-
Cantina: Villa Franciacorta	
Uve: Chardonnay, Pinot Nero	
Zona: Monticelli Brusati (BS) - Lombardia, Italia	

Business Lunch

Proposta giornaliera

Primo del giorno	11.-
Secondo del giorno	14.-
Menù (Primo + Secondo)	15.-

Altre proposte

Cotoletta alla milanese con patatine fritte	15.-
Fettina di manzo ai ferri con insalata mista	16.-
Steak tartare di manzo (180g) con patatine fritte	20.-
Carpaccio di bresaola, rucola e grana	18.-
Prosciutto crudo e melone	19.-

Insalatone

Fitness	14.-
Insalata verde, pomodoro fresco, carote, tonno, uovo	
Ceasar Salad	15.-
Insalata verde, pollo grigliato, crostini di pane, grana a scaglie, french dressing	
Primavera	10.-
Insalata verde, insalata rossa, carote, mais, olive, pomodoro fresco	

Bibite

Acqua Naturale/Frizzante 40cl	3.-
Bibite in lattina (Coca-cola/zero, FuseTea, LemonSoda) 33cl	3.-
Birra alla spina 30cl	3.-
Birra alla spina 50cl	5.50

STUDENT LUNCH

MENÙ PIZZA

PIZZA (a scelta tra le nostre Pizze Classiche) +
BIBITA + CAFFÈ
15.-

MENÙ HAMBURGER

HAMBURGER (250g carne, formaggio, lattuga, pomodoro, salse) con patatine +
BIBITA + CAFFÈ
16.-

MENÙ CLUB SANDWICH

CLUBSANDWICH (pane tostato al burro, petto di pollo, bacon,
lattuga, pomodoro, maionese) con patatine +
BIBITA + CAFFÈ
16.-

MENÙ INSALATONA

Fitness

Insalata verde, pomodoro fresco, carote, tonno, uovo

Ceasar Salad

Insalata verde, pollo grigliato, crostini di pane, grana a scaglie,
french dressing

Primavera

Insalata verde, insalata rossa, carote, mais, olive, pomodoro fresco

+ BIBITA + CAFFÈ

15.-