

ANTIPASTI - VORSPEISEN

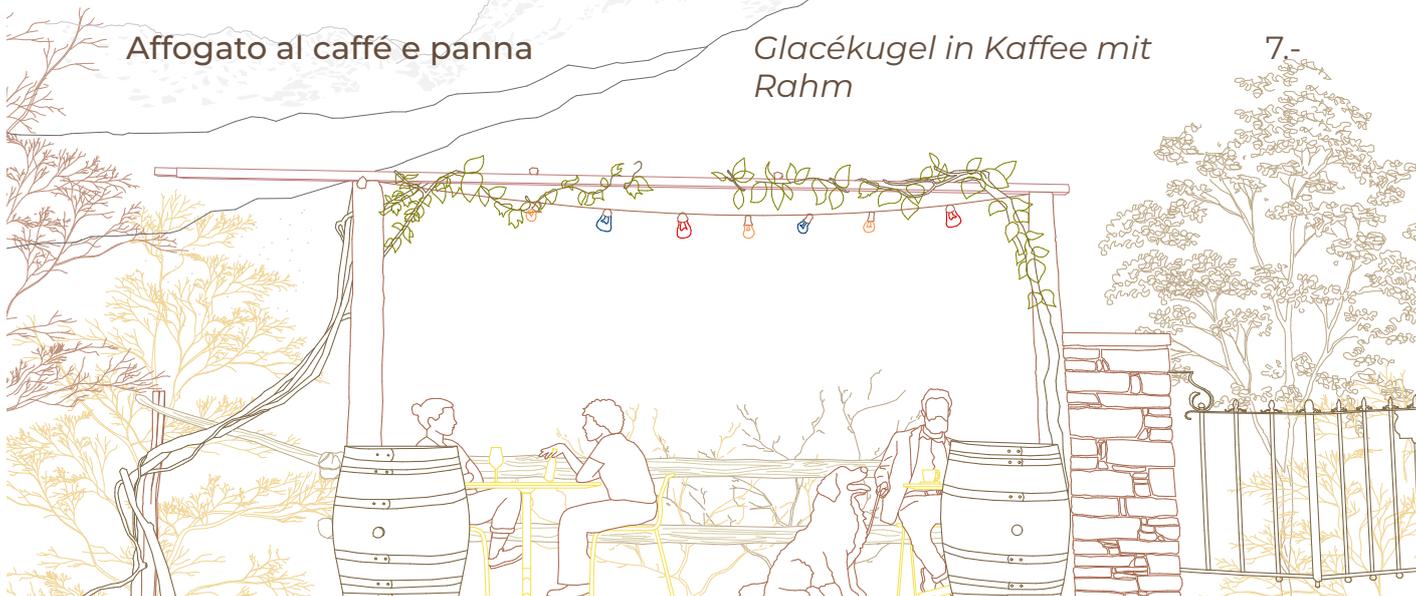
Formaggino Büscion della Valle di Muggio	<i>Büscion Käse des Valle di Muggio</i>	8.-
Salamino ticinese	<i>Lokale Salami</i>	9.-
Tagliere di Formaggio d'Alpe	<i>Alpkäse Platte</i>	19.-
Tagliere misto ticinese	<i>Tessiner Platte</i>	29.-

INSALATE - SALATE

Insalata verde	<i>Grüner Salat</i>	7.-
Insalata mista	<i>Gemischter Salat</i>	10.-
Insalata gourmet	<i>Gourmet Salat</i>	18.-

DESSERT

Torta della casa	<i>Hausgemachter Kuchen</i>	7.-
Gelato meringhe e panna	<i>Meringue-Glacé mit Rahm</i>	10.-
Gelato con frutti di bosco e panna	<i>Glacé mit Beeren und Rahm</i>	10.-
Affogato al caffè e panna	<i>Glacékugel in Kaffee mit Rahm</i>	7.-



IL CONSIGLIO DEL GRÜTLI

Se manteniamo una postura eretta a tavola e riusciamo, dopo il pasto, a fare una passeggiata tra le viuzze del borghetto di Camedo, faciliteremo la digestione e quindi il nostro star bene.

OSTERIA GRÜTLI



MENU & DRINKS

Via Dogana 22, 6659 Camedo +41 77 218 12 32

osteriagrutli@gmail.com

BAR

CAFFÈ

Espresso	2.50.-
Tazza grande	3.80.-
Decaffeinato	2.50.-
Cappuccino	4.-
Latte macchiato	4.-

BIRRE

Birra alla Spina	
20cl / 30cl / 50cl	3.50.-/4.50.-/6.5.-
Panachè	
20cl / 30cl / 50cl	3.50.-/4.50.-/6.5.-
Birre artigianali	7.-

SOFT DRINKS

Acqua Valser 0.75 l	7.-
Acqua Valser 0,5 l	5.-
Coca Cola	5.-
Coca Cola Zero	5.-
Rivella Rossa	5.-
Te freddo	5.-
Schorle Ramseier	5.-
Succo di frutta	5.-
Gazzosa limone/mandarino	5.-
Tonica	5.-
Tonica Lemon	5.-
Crodino	5.-

LONG DRINKS

Aperol Spritz	8.-
Campari Spritz	8.-
Campari Soda	6.-
Gin Tonic/Lemon Tanquery	12.-
Gin Tonic/Lemon Bisbino	14.-
Cuba Libre	12.-
Cocktail del giorno	14.-

AMARI

Montenegro	6.-
Amaro Monte Generoso	6.-
Braulio	6.-
Disaronno	6.-
Baileys	6.-
Vecchia Romagna	6.-

SHOTS

Limoncino	5.-
Sambuca	5.-
Vodka	5.-

DISTILLATI

Grappa locale	6.-
Nocino locale	6.-

WHISKY

Jameson	8.-
Tallisker Sigle Malt 10 years	12.-

*“Una regola buona per reggere l'alcol
a lungo è di non berlo a stomaco vuoto.”*

—Mauro Corona

Osteria Grutli

Via Dogana 22, 6659 Camedo

+41 77 218 12 32

OSTERIA



GRÜTLI

HOTEL - RISTORANTE
CON PRODOTTI LOCALI
CAMEDO - CENTOVALLI

ORARI DI APERTURA

Lunedì	9:00 - 23:00
Martedì	9:00 - 23:00
Mercoledì	9:00 - 23:00
Giovedì	9:00 - 23:00
Venerdì	9:00 - 00:00
Sabato	9:00 - 00:00
Domenica	9:00 - 23:00

osteriagrutli@gmail.com



LE BOTTIGLIE DELL'OSTERIA GRÜTLI



VINI BIANCHI

CANTON TICINO:

BOCALVINO BIANCO (0,5L) GIALDI/CORTIS	Merlot bianco ticinese, beverino e fruttato.	25.-
CASA BIANCA 2022 GIALDI/CORTIS	Bianco di Merlot, chiaro e fresco come un ruscello di montagna. Con note di agrumi e minerali.	42.-
COLLI DEL MENDRISIOTTO BIANCO TICINO DOC 2023 AZIENDA CANTONALE DI MEZZANA	Un blend di Chardonnay, Pinot bianco e Viogner. Gusto fresco ed equilibrato con note fruttate di ananas e maracuja.	38.-
TERRA CHIARA 2022 GIALDI/CORTIS	Un blend di Merlot bianco barricato, Chardonnay e Sauvignon blanc. Una meravigliosa pienezza con una bella complessità. Le note del legno lo rendono speciale per un aperitivo nobile.	52.-

CANTON VAUD:

CHARDONNAY GRAN CRU VILLENEUVE 2022 HAMMEL VINS CORTIS	Vino derivato da una piccola vigna nella località del Gran Cru a Villeneuve. Fermentato e invecchiato in barrique. Presenta note di legno e burro come nei grandi vini della Borgogna.	62.-
---	--	------

VINI ROSSI

CANTON TICINO:

BOCCALVINO ROSSO (0,5L) GIALDI/CORTIS	Merlot rosso ticinese, beverino e fruttato ideale per il boccolino.	25.-
CASA ROSSA 2021 GIALDI/CORTIS	Merlot in purezza. Maturato in grandi botti. Armonioso e fine, si distingue per l'aroma di more, cassis e caffè.	42.-
MEZZANA TICINO DOC MERLOT VITI 2022 AZIENDA CANTONALE DI MEZZANA	Affinato in grandi botti. Il Mezzana è un Merlot equilibrato con aromi intensi e una tannica elegante.	38.-
TERRA RUBINA 2021 GIALDI/CORTIS	Blend di Cabernet Sauvignon e Merlot. Maturato in barrique, possiede un carattere deciso, con note speziate e fruttate dove si distinguono il pepe e i lamponi.	52.-
CANTASTORIE SENZA SOLFITI 2022 AZIENDA FAWINO	100% Merlot vinificato in naturale e affinato 10 mesi in barrique di secondo passaggio.	56.-

CANTON VAUD:

MALBEC/MERLOT GRAN CRU 2020 HAMMEL VINS CORTIS	Lussureggiante Cuvée di Merlot e Malbec. Liscio al palato con sensori di frutta matura e spezie del sud.	68.-
QUINTAESSENTIA 2019 HAMMEL VINS CORTIS	Essicato in piccole cassette di legno per un tono più corposo al palato. More e frutta cotta sono i suoi sensori primari. Il suo equilibrio è perfetto. Uno dei vini più importanti della nostra Osteria.	98.-

ROSE':

BOCCALVINO ROSE' (0,5L) GIALDI/CORTIS	Rosato ticinese con sensori di bacche e sottobosco. Beverino. Ideale per aperitivo.	27.-
--	---	------

I DISTILLATI:

GRAPPA DEL GRÜTLI DI BORGNONE (0,5L)	45% Prodotta con uva americana di Borgnone	40.-
GRAPPA DEL GRÜTLI (0,5L)	45% Prodotta con l'uva della pergola dell'Osteria Grütli	38.-