



AUTUNNO AL GROTTO

Antipasti

Calamari farciti di baccalà, insalatina d'autunno e salsa al dragoncello	26
Uovo morbido Bio dorato su parmentier di patate, toma d'alpeggio e bottarga di lago	18
Patè di zucca al tartufo con insalatina e tartufo nero, radici e crostini di pane brioche 	20
Carpaccio di fegato con zucca marinata, spinacini e salsa all'uovo e senape	24

Primi Piatti

Tortelli di seirass nel fieno su crema di carota, zucca e balsamico 	26
Orecchiette con seppie e pomodorini canditi, aglio, olio, peperoncino e mollica fritta	26
Vellutata di pomodoro con filetti di triglia, cipollotto, olive e arancia	22
Risotto allo spumante e robiola di capra con animelle dorate alla salvia	26

Secondi Piatti

Ombrina arrostita con zucca confit, chutney di fichi, sugo ristretto al ponzu	44
Petto di fagianella all'uva sfumato alla grappa, indivia arrostita	38
Stinco di vitello dorato e profumato alla salvia, purea di patate al burro salato e aglio	36
Alette disossate e confit alle spezie dolci con crocchette di melanzane profumate alla menta, salsa alla birra e peperoncino	28
Flan di carote e curcuma con ortaggi d'autunno e riduzione agrodolce di barbabietola	26
Un contorno compreso – Contorno supplementare	6

Prezzi in CHF – 7.7% IVA incl.

Provenienza carni: Pollame e Capretto – FR.CH / Vitello e Manzo – CH / Agnello – NZ.UK.IR / Maiale – CH.ES

Anatra – FR / Selvaggina AUT

Provenienza pesci: Tonno – VT / Calamaretti – ARG / Capesante – USA / Vongole – IT / Polipo ES