


I CLASSICI DEL GROTTO



Antipasti

Carne secca dei Grigioni con la nostra giardiniera di verdure	22
Acciughe del Cantabrico con peperoni arrostiti e aromi	20
Tartare di manzo tartufata con scaglie di grana	35
Foie gras d'anatra con composta di mele e zenzero, pan brioche	28

Primi Piatti

Gnocchi freschi di patate al pomodoro e scamorza 	24
Caserecce al ragù bianco di coniglio e maggiorana fresca	24
Casoncelli del Grotto	25
Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano	22

Secondi Piatti

Trancio di tonno scottato con battuto di pomodoro, cipollotto e peperoncino	40
Brasato di manzo al vino rosso con polenta del Mulino di Maroggia	30
Fegato di vitello secondo tradizione del Grotto	38
Cotoletta di vitello servita con pomodorini, capperi e rucola	42
Secreto iberico con pimenton dulce, patate arrostiti	38
Polpette di carne al sugo d'arrosto e rosmarino con patate rosolate alla pancetta	32
Un contorno compreso – Contorno supplementare	6

Gentile cliente, per eventuali allergie o intolleranze alimentari rivolgersi al personale