


# ESTATE AL GROTTO


## *Antipasti*

---

Polpo arrostito con taccole, pesto di rucola e la sua maionese	26
Uovo morbido Bio in salsa baccalà, piccole verdure e caviale di salmone	18
Fiori di zucca farciti con burrata su crema di zucchine trombette al basilico e datterini al forno 	20
Crudo di manzo con colatura di peperoni dolci e senape	32


## *Primi Piatti*

---

Linguine di Gragnano in insalata con cipolla marinata e seppie al profumo di limone e melissa	24
Tagliatelle verdi con borlotti freschi, guance di rana pescatrice e cozze	26
Vellutata di pomodoro con pomodorini canditi, arancia e olio alla bottarga	18
Riso alle zucchine in fiore e pistilli di zafferano 	24

## *Secondi Piatti*

---

Pesci misti in brodetto di scampi e zucchine al curry	38
Coscia di faraona in casseruola con mandorle, cipollotti e albicocche al Porto	34
Spalletta di maialino alle bacche di mirto, riduzione di mirto e prugne	32
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'estate e riduzione agrodolce di barbabietola 	25
<b>Un contorno compreso – Contorno supplementare</b>	<b>6</b>

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