


# INVERNO AL GROTTO


## Antipasti

---

Insalata tiepida di astice con veli di radici e zucca marinati, vinaigrette allo scalogno e senape dolce	42
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 	22
Crème brûlée alla cipolla dolce al profumo di noce moscata e foie gras, cipollotti e carciofi alla brace al burro di soia	24


## Primi Piatti

---

Ravioli di cappone al tartufo in brodo di zucca, julienne di lingua e tartufo	28
Spaghetti chitarra con carciofi, vongole e olio alla bottarga	26
Lasagnetta di zucca, noci e parmigiano con salsa leggera all'aceto balsamico 	26
Risotto al topinambur e animelle con ragù di spugnole	26

## Secondi Piatti

---

Branzino su "ratatouille" di ortaggi d'inverno, vinaigrette al tartufo nero	45
Oca alla Royale con involtino di verza, cipollotto e topinambur	40
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
Filetto di cervo in crosta di panko, pepe e liquirizia, purea di pastinaca e riduzione al Marsala	42
Flan di carote e curcuma con ortaggi d'autunno e riduzione agrodolce di barbabietola 	26
<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