

# I CLASSICI del Grotto



## Le Entrate

---

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

## Le Paste Fresche

---

	1/2 porz	1 porz
Tortelli di zucca e ricotta salata 	20	24
Maccheroncini al ragù bianco di coniglio e maggiorana fresca	20	24
Casoncelli del Grotto	20	24
Tortellini in brodo di cappone		20

## I Secondi

---

Trancio di tonno scottato con battuto di pomodoro, cipollotto e peperoncino	40
Brasato di manzo al vino rosso con polenta del Mulino di Maroggia	28
Fegato di vitello secondo tradizione del Grotto	38
Cotoletta di vitello servita con pomodorini, capperi e rucola	40
Secreto iberico con pimenton dulce, patate arrostiti	38
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

# INVERNO AL GROTTO



## Antipasti

---

Capasante arrostito su crema di topinambur, verza e bottarga	28
Uovo morbido con carciofi, formaggio d'alpeggio e ragout di tartufo nero 	18
Crème brûlée di zucca e foie gras caramellata allo zucchero bruno e cumino, insalatina, mela verde e arachidi	22
Cipolla ripiena profumata al whisky con radicchio, prosciutto crudo e polvere di senape	18


## Primi Piatti

---

Tagliolini con carciofi, seppie e maggiorana fresca	24
Gnocchetti di baccalà con vongole e broccolo romanesco	26
Zuppa di cipolla gratinata al tartufo nero, formaggio d'alpeggio, rapa e riduzione di Vermouth 	16
Risotto alla scorzonera, timo e funghi cardoncelli 	24

## Secondi Piatti

---

Baccalà al forno con purea di zucca, porri stufati e olive	40
Bianco di faraona con lattuga al forno, riduzione di porto e aceto di lamponi	28
Stinco di vitello all'arancia e origano fresco, carciofi arrostiti alla mentuccia	38
Lombatina di capriolo cotta al rosa, riduzione di vino e melograno, purea di pastinaca e mostarda	46
“Blanquette” di vitello con verdure glassate	30
Flan di zucca con ortaggi d'inverno e riduzione agrodolce di barbabietola 	22
Un contorno compreso – Contorno supplementare	6