



PRIMAVERA AL GROTTO


Antipasti

Capesante arrostate su crema di sedano rapa all'acqua di vongole e cime di rapa	28
Uovo morbido in salsa di baccalà, piccole verdure e caviale di salmone	18
Crème brulée di zucca caramellata allo zucchero bruno e cumino, insalatina, mela verde e arachidi 	22
Cipolla in crosta farcita di foie gras e nocciole, salsa di topinambur e riduzione di marsala al pepe	18

Primi Piatti

Ravioli alle erbe amare in guazzetto di lumachine di mare, prezzemolo e pecorino	24
Lasagnetta con piccoli porri e cipollotti stufati, büscion di capra e tartufo nero 	26
Vellutata di cavolfiori con ragout di aragostella e cipollotti allo zafferano	26
Risotto con barbabietola, stracciatella di burrata e anguilla affumicata	24

Secondi Piatti

Salmone selvaggio in salsa di spumante, finocchi, scalogni glassati ed erba cipollina	45
Petto d'anatra in crosta di senape e grissini, cime di rapa scottate con riduzione di Porto e ribes	38
Stinco di vitello all'arancia e origano fresco, carote stufate al curry	38
Alette disossate e confit alle spezie dolci con crocchette di melanzane profumate alla menta, salsa alla birra e peperoncino	28
Flan di zucca con ortaggi di primavera e riduzione agrodolce di barbabietola 	22
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