



PRIMAVERA AL GROTTTO


Antipasti

Polpo arrostito con asparagi, cipollotti e la sua maionese	26
Uovo morbido Bio in salsa baccalà, piccole verdure e caviale di salmone	18
Crème brulée di piselli e foie gras caramellato allo zucchero bruno e semi di anice, insalatina e asparagi crudi	22
Asparagi alla benedict su fondente di porri al Porto bianco e spugnole 	24

Primi Piatti

Tagliatelle verdi con seppie, fave, erba cipollina e pane al limone	25
Cannelloni di coniglio con asparagi, salsa di asparagi e sugo ristretto al timo	26
Vichyssoise con ragout di primizie e crescione	20
Riso all'acqua di vongole e piselli, scarola fine e olio alla melissa 	25

Secondi Piatti

Pesci misti in brodetto di vongole e ceci con taccole e pesto di erbe	38
Coscia di faraona in casseruola, biette stufate, ciliegie all'aceto e riduzione di Porto e ribes	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 con ortaggi di primavera e riduzione agrodolce di barbabietola 	25
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