

# MENÙ DI SAN VALENTINO 2023



## Benvenuto del Grotto

Crema di cavolfiori, cipollina e rapa al Campari  
Pane, burro salato, acciughe e puntarelle  
Paté di zucca al tartufo e parmigiano croccante



## Menu Terra

Uovo in salsa allo champagne, cavoletti rosolati al lardo e carciofi glassati al sugo di aneto  
Ravioli con cipollotti, porri e parmigiano, guazzetto di zucca e spugnole al marsala  
Filetto di cervo alla Rossini con foie gras e salsa périgourdine  
Clafoutis all'arancia candita, crema all'acqua di fiori d'arancia e caramello agli agrumi

Prezzo Menu completo 100.-

Menu con antipasto o primo, secondo e dolce 75.-



## Menu Mare

Filetti di triglia dorati al profumo di agrumi, purea di carote all'arancia,  
cipollotti e zucca marinata  
Risotto allo spumante con calamaretti, topinambur e cime di rapa  
Baccalà in salsa di latte di baccalà e tartufo, ortaggi d'inverno  
Zabaione gelato al Porto con datteri infusi al tè nero e zenzero

Prezzo Menu completo 100.-

Menu con antipasto o primo, secondo e dolce 75.-



## Menu Orto

Ragout di carciofi e radici d'inverno in salsa allo champagne  
e vinaigrette di tartufo nero  
Ravioli con cipollotti, porri e parmigiano, guazzetto di zucca e spugnole al marsala  
Flan di carote e curcuma con ortaggi d'inverno e riduzione agrodolce di barbabietola  
Tarte tatin di pere con gelato alla vaniglia e crema inglese allo zafferano

Prezzo Menu completo 80.-

Menu con antipasto o primo, secondo e dolce 65.-

Prezzi in CHF IVA – 7.7% incl.