

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