

Gli STAGIONALI del Grotto



Antipasti

Roast – beef di cervo con porcini trifolati e scaglie di grana	24
Polpettine di luganighetta su zucca arrostita, crema di parmigiano e ABM	20
Gamberi scottati su passatine di ceci, bacon croccante e olio al timo	26

Le nostre paste fatte in casa

	1/2 porz	1 porz
Tagliatelle al ragù di cinghiale profumato al rosmarino	20	24
Gnocchi di zucca al burro noisette con fonduta d'alpe e granella di nocciole 🌿	20	24
Risotto bianco con seppia, il suo nero, lime e menta	20	24

Zuppa del giorno 🌿	14
Piatto vegetariano 🌿	26

Pesce

Polipo arrostito su purea di patate e guazzetto di pomodoro aromatico	40
Pesce del giorno secondo mercato	s.q.

Carne

Tagliata di entrecôte di capriolo con i contorni tradizionali	44
Tagliata di entrecôte di manzo con burro alle erbe	45
Guancette di vitello glassate al tartufo	38
Un contorno compreso – Contorno supplementare	6

I CLASSICI del Grotto



Antipasti

	1/2 porz	1 porz
Calamaretti alla piastra	20	26
Peperoni con acciughe del Cantabrico		20
Tartare di manzo tartufata con scaglie di grana		35
Foie gras con pan brioche		26
Burratina di fior di latte con prosciutto crudo di Parma		28

Le nostre paste fatte in casa

	1/2 porz	1 porz
Tortelli di zucca 🌿	20	24
Tortelli di magro con burro e salvia 🌿	20	24
Maccheroncini al ragù bianco di coniglio	20	24
Casoncelli del Grotto	20	24
Tortellini in brodo di cappone		20

Pesce

Trancio di tonno scottato con salsa Salinetti	40
---	----

Carne

Brasato di manzo al vino rosso	28
Il Secreto Iberico cotto lentamente con patate arrosto e pimenton dulce	38
Fegato di vitello secondo tradizione del Grotto	38
Cotoletta di vitello servita con pomodorini, capperi e rucola	40
Le nostre polpette di vitello al sughetto di arrosto	28
Un contorno compreso – Contorno supplementare	6

Prezzi in CHF – 7.7% IVA incl.

Per la lista degli allergeni consultare il personale di sala

Provenienza carni: pollame e capretto – FR e CH / Vitello e Manzo – CH / Agnello – CH e NZ