

## ***I nostri menù autunno inverno***

**GRAZIE ALLE VARIE ATMOSFERE DEL GROTTO È POSSIBILE PRIVATTIZZARE UNA SALA DEL RISTORANTE (sia esternamente che internamente). Potrete così passare un momento conviviale in assoluta riservatezza senza costi aggiuntivi...**

*\*Ciascun menù può essere eseguito per un minimo di 15 persone, per i gruppi inferiori alle 15 persone contattateci e troveremo insieme la migliore soluzione alle vostre esigenze*

*\*Possibilità di intercambiare le portate dei menù e/o di crearne di personalizzati secondo i vostri desideri singoli*

*\*Proposte per intolleranti, allergici, vegetariani e vegani disponibili*

*\*Buffet degli antipasti su richiesta*

### ***Menù Agra - 41 CHF***

◇ Antipasto con affettati misti nostrani ticinesi, formaggi misti di montagna locali, focaccia casereccia

◇ Paccheri di Gragnano con salsa al brasato di manzo oppure gnocchi fatti in casa alla bolognese (uno uguale per tutti)

◇ Sorbetto all'uva americana, caffè offerto dalla casa

### ***Menù Puntine a volontà - 45 CHF | 53 CHF***

◇ Puntine a Volontà con patate novelle rosolate / polenta / insalata

Acqua, 1 calice di vino, bibita o birra inclusi. Caffè offerto

OPPURE

Menù puntine a volontà con antipasto (salametto, formagella e bruschette)

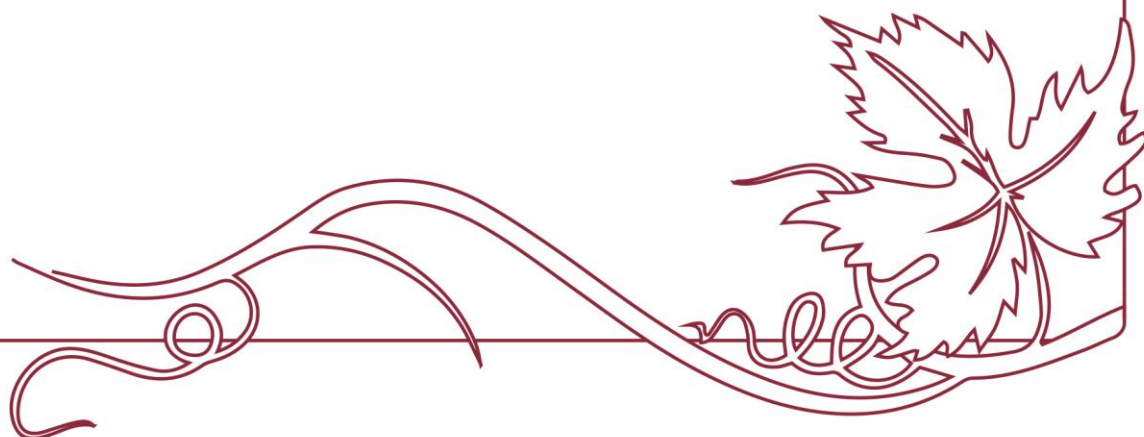
Acqua, 1 calice vino, bibita o birra inclusi. Caffè e mirtilino offerti

### ***Menù Collina d'oro - 47 CHF***

◇ Antipasto con affettati misti nostrani ticinesi, bruschette lardo e miele, pizza e focaccia caserecce

◇ Risotto al merlot e luganighetta oppure allo zafferano oppure timo con riduzione di balsamico (uno uguale per tutti)

◇ Panna cotta al lampone, caffè offerto dalla casa



### **Menù Montagnola - CHF 52 | CHF 54 | CHF 56**

- ◊ Insalata mista e salametto di cervo con Büscion di capra maturo
- ◊ Guancette di maiale al merlot con polenta oppure brasato di manzo al merlot con polenta oppure ossobuco di vitello
- ◊ Crostata fatta in casa alla marmellata, caffè offerto dalla casa

### **Menù Brace - 57 CHF | 66 CHF**

- ◊ Luganiga su bruschetta e cipolla caramellata con mousse di büscion di mucca e coppa nostrana
- ◊ Puntine di maiale (500gr) con patate novelle rosolate ed insalata oppure Grigliata mista (galletto, puntine, costolette d'agnello e luganiga) con patate novelle rosolate ed insalata
- ◊ Tiramisù, caffè offerto dalla casa

### **Menù Lago di Lugano - 61 CHF**

- ◊ Bis del lago affumicato con riccioli di burro del San Gottardo e crostini di pane del nonno
- ◊ Filetto di Lucioperca al vapore con pomodorini e timo, bouquet d'insalata e patate novelle rosolate oppure coregone in crosta di frutta secca (secondo pescato)
- ◊ Sgroppino al limone con prosecco, caffè offerto dalla casa

### **Menù Figini - 79 CHF**

- ◊ Antipasto con affettati misti nostrani ticinesi, formaggi delle nostre montagne, cipolla caramellata con mousse di büscion di mucca, pizza e focaccia caserecce
- ◊ Assaggio di tagliatelle fatte in casa alla salsa ai funghi porcini con scaglie di Parmigiano oppure gnocchi fatti in casa con porcini, speck, luganiga e ricotta salata
- ◊ Tagliata di filetto di cavallo Premium Selection (200gr) al burro, salvia e aglio con patate novelle rosolate
- ◊ Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi, caffè offerto dalla casa

### **Menù Selvatico - 85 CHF**

- ◊ Salametto e carne secca di cervo e scaloppa di fois gras di anatra scottato con Pan Brioche
- ◊ Assaggio di risotto al cinghiale con scaglie di Granato
- ◊ Tris di selvaggina grigliato (racks e scamone di cervo, filetto di cinghiale) con castagne al mou, pera al vino rosso, marmellata di frutti rossi al balsamico e spätzle al grano saraceno
- ◊ Torta di mele morbida con frutta secca, caffè offerto dalla casa

Possibilità di ordinare la torta per il vostro evento dal  
nostro pasticciere di fiducia  
supplemento di 3 CHF a persona sul costo del menù

