

## *Per cominciare Enrico consiglia...*

<b>Antipasto Tradizionale Figini</b> (per due persone): affettati nostrani ticinesi, formaggi delle nostre montagne e cipolla caramellata con mousse di büscion di mucca	25
<b>Cipolla caramellata</b> con mousse di büscion di mucca e coppa nostrana	18
<b>Tris di bruschette</b> lardo e miele, taleggino di Muggio e porcini, patè di olive taggiasche e pomodorini secchi	3pz -12 6pz -20
<b>Luganiga su bruschetta</b>	3pz -12 6pz -18
<b>STAGIONALE: Tartare di salmone delle isole Faroe</b> con capperi, pomodorini e salsa alle mele biologica con insalata di puntarelle e acciughe 150/225gr	27 / 32
<b>STAGIONALE: Insalata di puntarelle alla romana</b>	16
<b>STAGIONALE: Insalata di carciofi con scaglie di grana</b>	18
<b>STAGIONALE: Fois gras d'anatra, miele ai pistilli di zafferano, carne secca della Mesolcina e crostini di pane</b>	26

## *Antipasti Tradizionali del Grotto*

<b>Büscion di mucca fresco / capra maturo</b>	7.50 / 9
<b>Salametto di maiale</b>	7
<b>Tagliere di affettati misti PICCOLO</b> (2 persone) / <b>GRANDE</b> (4 persone) Vecchio Borgo Mendrisio (salame, mortadella, coppa) Macelleria Alpina Mesocco (crudo, carne secca)	20 / 36
<b>Formaggi misti delle nostre montagne PICCOLO</b> (1 persona) / <b>GRANDE</b> (2 persone)	15 / 28

## *I primi e le zuppe*

<b>Pasta di Gragnano alla bolognese</b>	18
<b>STAGIONALE: Zuppa di cipolle gratinata al Gruyère con crostini di pane</b>	22
<b>STAGIONALE: Risotto pere e formaggi d'alpe, noci e pepe rosa</b> (minimo per 2 persone)	25 p.p
<b>STAGIONALE: Pappardelle fatte in casa al ragù di coniglio, prugne secche, mandorle, olive taggiasche e ricotta affumicata</b>	26

## *Le insalate*

<b>Insalata verde / mista</b> (misticanza, carote, pomodori) / pomodori e cipolla	6 / 8 / 8
---	-----------

## *Polenta e...*

<i>Latte / Porcini Trifolati</i>	10/24
<i>Polenta e gorgonzola / Polenta gorgonzola e uovo al tegamino</i>	15/18
<i>Polenta mantecata ai formaggi dell'Alpe e burro nocciola</i>	24
<i>Come contorno su richiesta ai secondi</i>	

## *1 secondi*

<i>Tomino Grigliato con verdure e patate novelle rosolate</i>	18
<i>Hamburger Figini di manzo in pagnotta casereccia con porcini, taleggino della valle di Muggio, maionese all'aglio nero e patate novelle rosolate</i>	26
<i>Guancette di maiale al merlot con polenta</i>	28
<b>STAGIONALE:</b> <i>Spezzatino di cervo alle spugnole con polenta</i>	32
<b>STAGIONALE:</b> <i>Lombatina di capriolo (sella disossata) impanata con carciofo alla romana, bouquet d'insalata, patate novelle rosolate e salsa allo yogurt</i>	45

## *Dalla griglia alla brace di faggio*

*D'inverno sempre accesa a cena, week end e festivi anche a pranzo*

*La nostra griglia è senza glutine e lattosio*

<i>Luganiga di maiale TI 200 gr</i>	18
<i>Galletto Vallespluga intero IT 500 gr</i>	28
<i>Puntine di maiale CH 500 gr / 750 gr</i>	30 / 42
<i>Filetto di Toro CH 200 gr</i>	42
<i>Grigliata mista CH/IT/NZ 500 gr</i>	42
<i>Galletto, puntine, luganiga, costolette d'agnello scalzate</i>	

*Le nostre carni dalla griglia sono servite con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata*

## *Contorni*

*Sostitutivi inclusi nel prezzo  
patate, polenta o insalata verde*

*Con Supplemento*

*Porcini trifolati 13.-, verdure grigliate 5.-, insalata mista 5.-*

## *Per finire in dolcezza...*

<i>Torta di pane Tradizionale</i>	9
<i>Tiramisù</i>	9
<i>Panna cotta alla nocciola con riduzione di nocino e nocciole caramellate salate</i>	10
<i>Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato artigianale</i>	10
<i>Caffè gourmand con sfiziosi dolcetti</i>	7 / 8
<i>Cantucci / con Tinto Forte (vino liquoroso ticinese) / Sauternes CruBerréjats Barsac</i>	5 / 10 / 12
<i>Gelati e sorbetti artigianali della Gelateria Dolce Fuga Viganello</i>	3.50 / 9
<i>Pallina / con liquore</i>	

**Per allergie ed intolleranze rivolgersi al personale**

***Servizio Take away  
disponibile con 10% di sconto***

*'La fame esprime un bisogno: quello di essere saziati.  
La cucina, invece, eccede la sazietà, va oltre il necessario,  
ambisce a soddisfare il piacere'.  
(Heinz Beck)*

**Buon appetito!**