

I nostri menù invernali

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 singolari*

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

**Buffet degli antipasti su richiesta*

Menù Agra - 39 CHF | 45 CHF | 47 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

Oppure

Tagliatelle fatte in casa con salsa ai funghi porcini e scaglie di Parmigiano

(uno uguale per tutti)

◊ *Sorbetto all'uva americana, caffè offerto dalla casa*

Menù Collina d'oro - 48/50 CHF

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

◊ *Risotto al merlot e luganighetta*

Oppure

Risotto allo zafferano

Oppure

Risotto timo con riduzione di balsamico

Oppure

Risotto ai formaggi d'alpe e pere, con pepe rosa e noci

(uno uguale per tutti)

◊ *Panna cotta alla nocciola con riduzione di nocino e nocciole caramellate salate, caffè offerto dalla casa*



Menù Montagnola - CHF 52 | CHF 54 | CHF 58

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

Menù Brace - 59 CHF | 69 CHF

- ◊ *Cipolla caramellata con mousse di büscion di mucca e coppa nostrana accompagnata da luganiga grigliata su bruschetta*
- ◊ *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 - 59 CHF

- ◊ *Tartare di salmone delle isole Faroe (100 gr) con pomodorini, capperi, salsa alle mele biologica e crostini di pane*
- ◊ *Filetto di Lucioperca al vapore con pomodorini e timo, bouquet d'insalata e patate novelle rosolate*
Oppure
Coregone in crosta di frutta secca con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata (secondo pescato)
- ◊ *Sgroppino al limone con prosecco, caffè offerto dalla casa*

Menù stagionale - 78 CHF

- ◊ *Insalata di puntarelle alla romana*
- ◊ *Ravioli fatti in casa ripieni con ricotta di pecora, limone e menta saltati con burro nocciola e mandorle tostate a fette*
- ◊ *Robespierre di black Angus affumicato con rosmarino e olio evo con patate novelle rosolate*
- ◊ *Tortino caldo al cioccolato con cuore fondente e gelato alla vaniglia*



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 al ragù di coniglio con mandorle, prugne secche, olive taggiasche e ricotta salata affumicata*
- ◊ *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*

*Possibilità di ordinare la torta per il vostro evento dal
nostro pasticcere di fiducia*

Supplemento di 3 CHF a persona sul costo del menù

