

Per cominciare Enrico consiglia...

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

Antipasti Tradizionali del Grotto

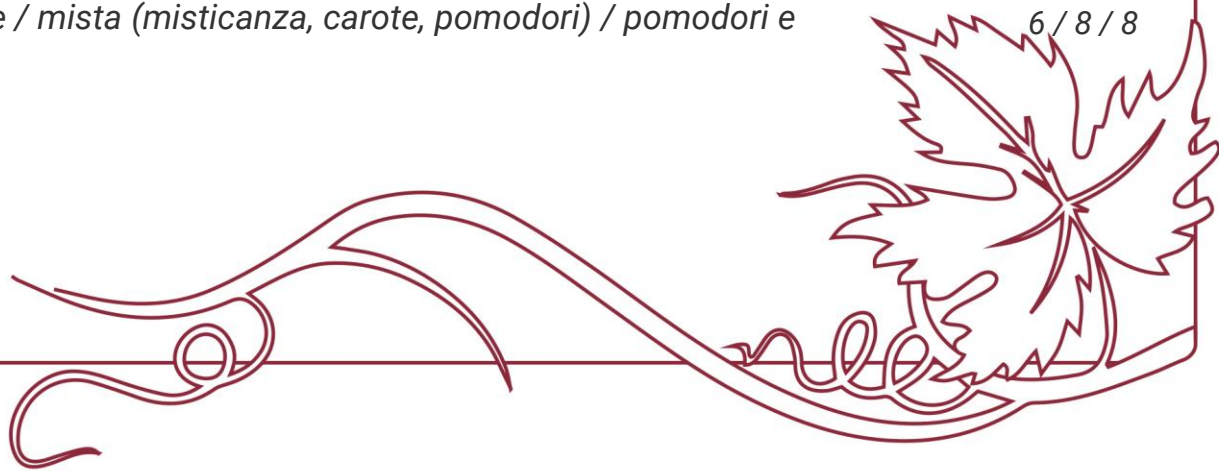
Büscion di mucca fresco / capra maturo	7.50 / 9
Salametto di maiale	7
Tagliere di affettati misti PICCOLO (2 persone) / GRANDE (4 persone) Vecchio Borgo Mendrisio (salame, mortadella, coppa) Macelleria Alpina Mesocco (crudo, carne secca)	20 / 36
Formaggi misti delle nostre montagne PICCOLO (1 persona)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

I primi e le zuppe

Pasta di Gragnano alla bolognese	18
STAGIONALE: Zuppa di cipolle gratinata al Gruyère con crostini di pane	22
STAGIONALE: Risotto pere e formaggi d'alpe, noci e pepe rosa (minimo per 2 persone)	25 p.p
STAGIONALE: Ravioli fatti in casa ai carciofi e ricotta con crema di sedano rapa al timo e pecorino d'amatrice	26

Le insalate

Insalata verde / mista (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, talegino della valle di Muggio, maionese all'aglio nero e patate novelle rosolate</i>	26
<i>Guancette di maiale al merlot con polenta</i>	28
STAGIONALE: <i>Spezzatino di cervo alle spugnole con polenta</i>	32
<i>Filetto di toro mezza cottura, tuorlo d'uovo fritto, carciofo alla romana e crema di parmigiano</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>	42

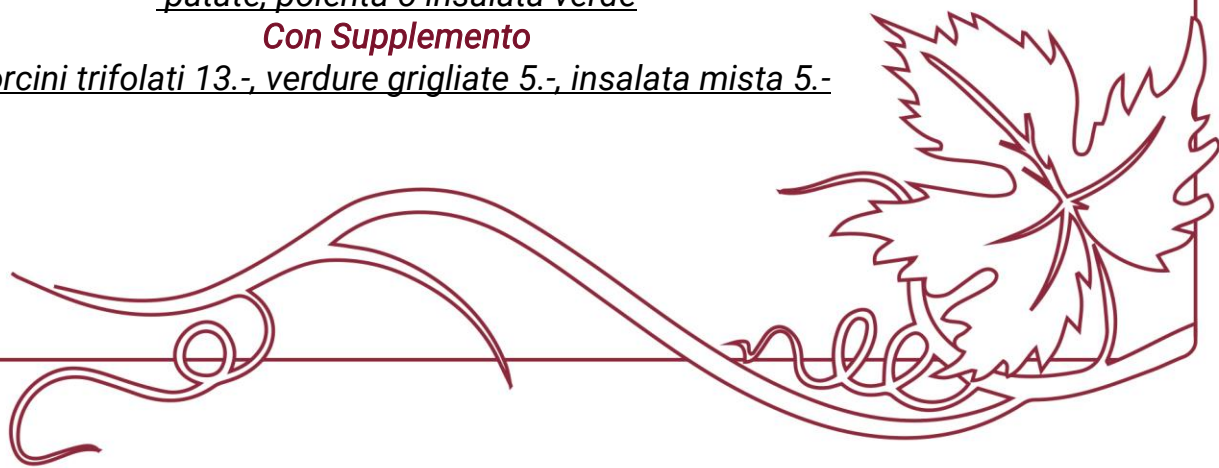
Le nostre carni dalla griglia sono servite con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata

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!

