

...Nuove specialità in arrivo dopo Pasqua

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, taleggino 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 150/225gr | 25 / 30 |

Antipasti Tradizionali del Grotto

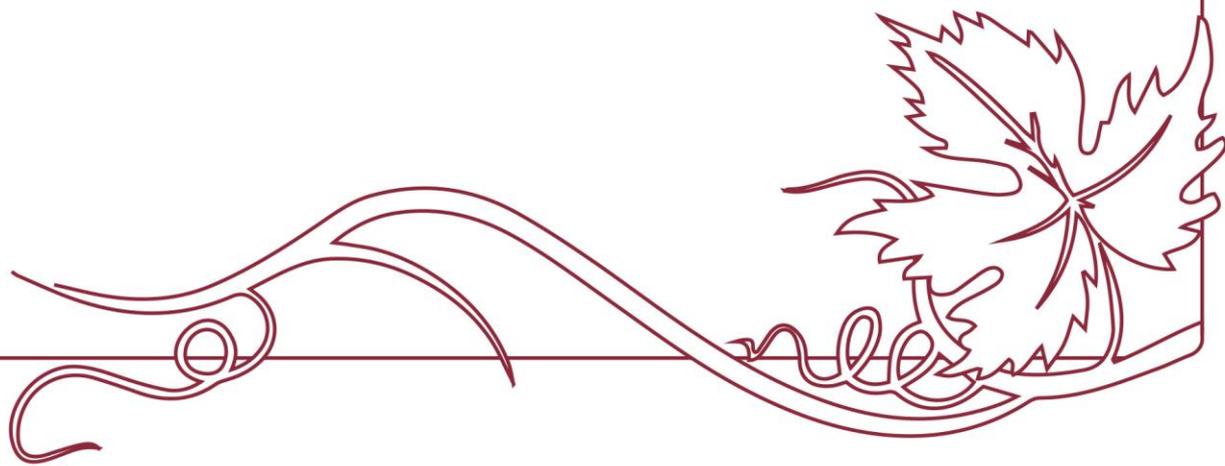
| | |
|--|----------|
| Büscion di mucca fresco / capra maturo | 7.50 / 9 |
| Salametto di maiale | 7 |
| Tagliere di affettati misti PICCOLO (2 persone) / GRANDE (4 persone) Vecchio Borgo Mendrisio (salame, mortadella, coppa) Macelleria Alpina Mesocco (crudo, carne secca) | 20 / 36 |
| Formaggi misti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

1 primi e le zuppe

| | |
|--|---------|
| Pasta di Gragnano alla bolognese | 18 |
| STAGIONALE: Zuppa di cipolle gratinata al Gruyère con crostini di pane | 22 |
| STAGIONALE: Gnocchi fatti in casa all'aglio orsino dei ronchi | 22 |
| STAGIONALE: Asparagi di Verona alla parmigiana / alla milanese (300gr) | 20 / 22 |
| STAGIONALE: Risotto asparagi di Verona e zincarlin della valle di Muggio (minimo per 2 persone) | 26 p.p |

Le insalate

| | |
|---|-----------|
| Insalata verde / mista (misticanza, carote, pomodori) / pomodori e cipolla | 6 / 8 / 8 |
|---|-----------|



Polenta e...

| | |
|---|--------------|
| <i>Latte / Porcini Trifolati / Bis di formaggi dell'Alpe</i> | 10 / 24 / 26 |
| <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 |

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, salsa yogurt e erbette con patate novelle rosolate</i> | 26 |
| <i>Guancette di maiale al merlot con polenta</i> | 28 |
| STAGIONALE: <i>Filetto di toro mezza cottura, tuorlo d'uovo fritto, asparagi e crema di parmigiano</i> | 45 |

Dalla griglia alla brace di faggio

Accesa tutto l'anno

Dal 1° maggio sia a pranzo che a cena

| | |
|---|------------|
| <i>Luganiga di maiale TI ca.200 gr</i> | 18 |
| <i>Galletto Vallespluga intero IT ca.500 gr</i> | 28 |
| <i>Puntine di maiale CH ca.500 gr / 750 gr</i> | 30 / 42 |
| <i>Costolette d'agnello scalzate NZ ca.250gr</i> | 40 |
| <i>Filetto di Toro CH ca.200 gr</i> | 42 |
| <i>Grigliata mista CH/IT/NZ ca.500 gr</i> | 42 |
| <i>Galletto, puntine, luganiga, costolette d'agnello scalzate</i> | 42 |
| Novità <i>Costata di Angus Bio ticinese (da 400gr)</i> | 100gr / 10 |

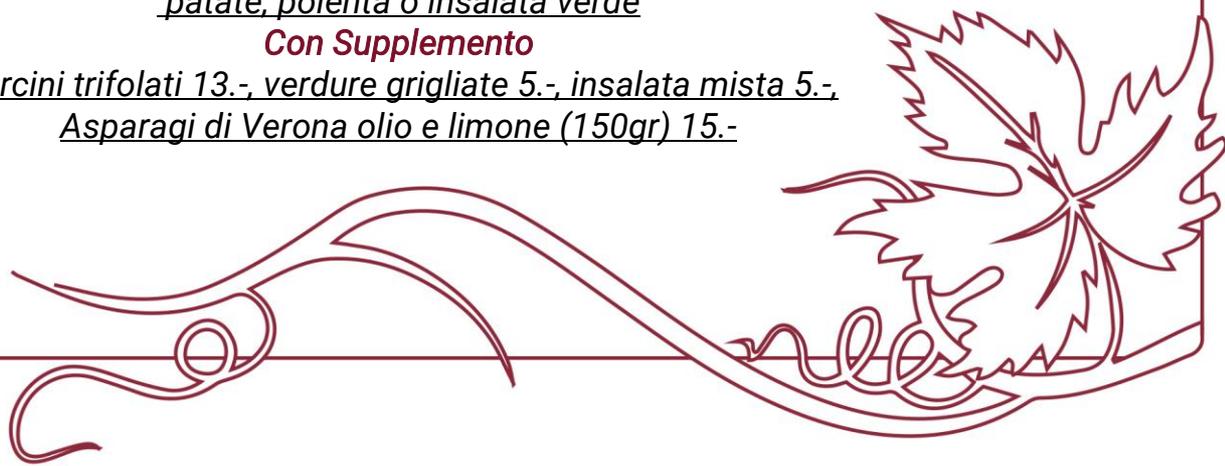
Le nostre carni dalla griglia sono servite con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata

Contorni

Sostitutivi inclusi nel prezzo
patate, polenta o insalata verde

Con Supplemento

Porcini trifolati 13.-, verdure grigliate 5.-, insalata mista 5.-,
Asparagi di Verona olio e limone (150gr) 15.-



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!

