

... In arrivo le specialità estive
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
STAGIONALE: Carpaccio di manzo CH olio sale e pepe con scaglie di Granato della Valtellina su letto di insalata	24

Antipasti Tradizionali del Grotto

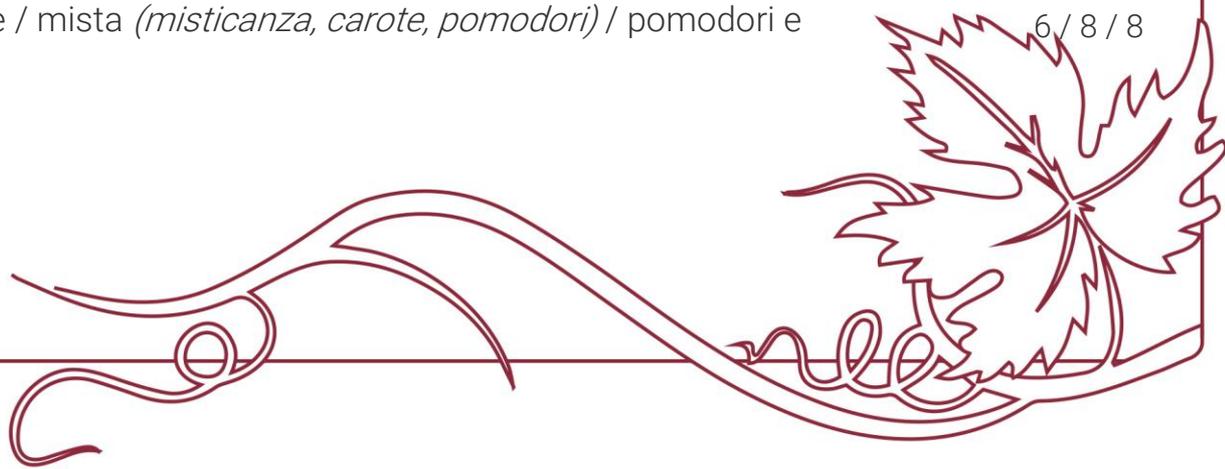
Büscion di mucca fresco / capra maturo	7.50 / 9
Salametto di maiale / asino	7 / 9
Tagliere di affettati misti PICCOLO (2 persone) / GRANDE (4 persone) <i>Vecchio Borgo Mendrisio (salame, mortadella, coppa) Macelleria Alpina Mesocco (crudo, carne secca)</i>	20 / 36
Formaggi misti delle nostre montagne 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 zincarin della valle di Muggio (minimo per 2 persone)	26 p.p

Le insalate

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



Polenta e...

Latte / Porcini Trifolati / Bis di formaggi dell'Alpe	10 / 24 / 26
Polenta e gorgonzola / Polenta gorgonzola e uovo al tegamino	15 / 18
Polenta mantecata ai formaggi dell'Alpe e burro nocciola	24

1 secondi

Tomino Grigliato con verdure e patate novelle rosolate	18
Hamburger Figini di manzo in pagnotta casereccia con porcini, taleggino della valle di Muggio, salsa yogurt e erbette con patate novelle rosolate	26
Guancette di maiale / Brasato di manzo con polenta	28 / 30

Dalla griglia alla brace di faggio

Accesa tutto l'anno : Dal 1° maggio sia a pranzo che a cena

Luganiga di maiale TI ca.200 gr	18
Galletto Vallespluga intero IT ca.500 gr	28
Puntine di maiale CH ca.500 gr / 750 gr	30 / 42
Costolette d'agnello scalzate NZ ca.250gr	40
Filetto di Toro CH ca.200 gr	42
Grigliata mista CH/IT/NZ ca.500 gr	42
Galletto, puntine, luganiga, costolette d'agnello scalzate	
<i>Novità dal Ticino</i> Costata di Angus Bio ticinese (da 400gr)	100gr / 10
Nodino di vitello (da 400gr / 500gr)	100gr / 8
Costata di Angus Bio (da 400gr / 500gr)	100gr / 10
Fiorentina di Angus Bio (da 400gr / 500gr)	

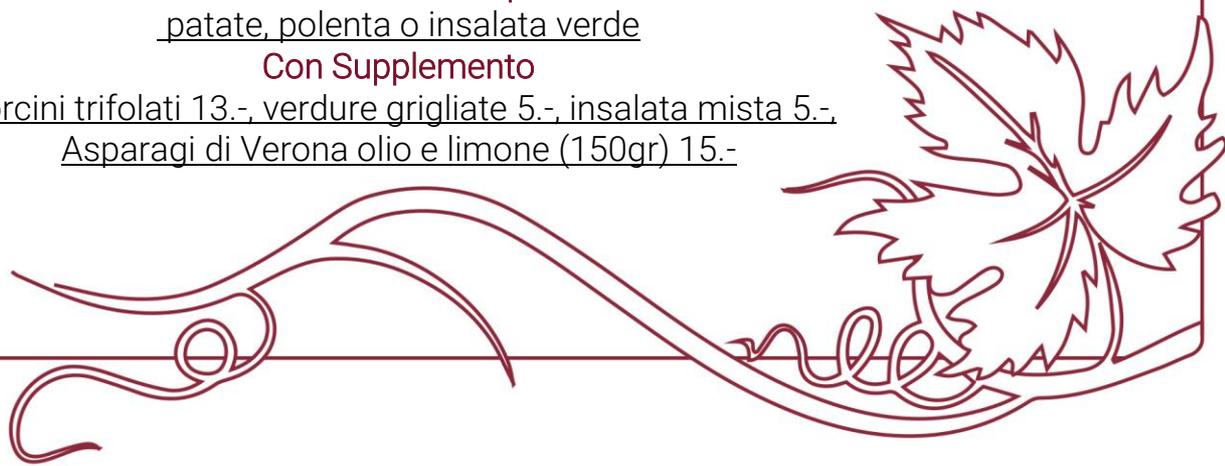
Le nostre carni dalla griglia sono servite con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata

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...

Torta di pane Tradizionale del Grotto	9
Tiramisù	9
Panna cotta alla nocciola con riduzione di nocino e nocciole caramellate salate	10
Cheese cake ai frutti di bosco	10
Caffè gourmand con sfiziosi dolcetti	8 / 9
Cantucci	
Con Tinto Forte (vino liquoroso ticinese) / Moscatel / Sauternes Cru Berréjats Barsac	5/9/10/12
Gelati e sorbetti artigianali pallina / con grappa / nocino/ liquore	3.50 / 9

Per allergie ed intolleranze rivolgersi al personale

*Servizio Take away
disponibile con 10% di sconto*

Vini a prezzo enoteca

‘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!

