Per cominciare Enrico consiglia...

Antipasto Tradizionale Figini (per due persone): affettati nostrani ticinesi, prosciutto cotto fatto al Grotto, formaggi delle nostre montagne e cipolla caramellata con mousse di büscion di mucca	30
Cipolla caramellata con mousse di büscion di mucca e coppa nostrana	18
Tris di bruschette lardo e miele, pesto di rucola, patè di olive taggiasche e pomodorini secchi	3pz –12 6pz –20
Luganiga su bruschetta	3pz –12 6pz –18
Filetto di coregone del Lago di lugano in carpione leggero servitio tiepido	20
Prosciutto cotto fatto al Grotto cotto a bassa temperatura con burrata (125gr) e crostini di pane del nonno	24

Antipasti Tradizionali del Grotto

Büscion di mucca fresco / capra maturo / pecora	7.50 / 9 / 9
Salametto di maiale / asino	7.50 / 9
Tagliere di affettati misti PICCOLO (2 persone) / GRANDE (4 persone)	22 / 38
Formaggi misti delle nostre montagne PICCOLO (1 persona) / GRANDE (2 persone)	15 / 29

I primi e le zuppe

Pasta di Gragnano alla bolognese	18
Vellutata del giorno con crostini di pane del nonno	18
Gnocchi fatti in casa gorgonzola e pistacchio	24
Risotto zafferano e luganighetta (minimo per 2 persone)	25 p.p
Pappardelle fatte in casa con ragù di puntine, prugne e pomodori secchi	26

Le insalate

Insalata verde / mista *(misticanza, carote, pomodori)*	6 / 8
Insalata pomodoro e cipolla, Insalata di cicorino	8 / 10
Insalata di finocchio, arance, noci e pecorino d'Amatrice	20

Grotto Figini: il Menù

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

I 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
Vitello tonnato vecchia manierea piemontese con insalata verde	30
Guancette di maiale / Brasato di manzo con polenta	28 / 30
Filetto di coregone in crosta di frutta secca con patate novelle rosolate	30
Roastbeef di manzo con salsa tartara rucola e grana	34

Dalla griglia alla brace di faggio Accesa tutto l'anno

Luganiga di maiale Ticinese ca.200 gr	18
Galletto Vallespluga fresco grigliato intero IT ca.500 gr	30
Puntine di maiale CH ca.500 gr / 750 gr	32 / 45
Filetto di cavallo PREMIUM senza ormoni ARG ca.200 gr	32
Costolette d'agnello scalzate CH ca.250gr	42
Filetto di Toro CH ca.200 gr	42
Grigliata mista CH/IT ca.500 gr Galletto, puntine, luganiga, costolette d'agnello scalzate	44
Costoletta di vitello Ticinese	75 / kg
Nodino di vitello Ticinese	80 / Kg
Costata di Angus Bio Ticinese / Fiorentina di Angus Bio Ticinese	100 / kg

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.-,
Insalata di cicorino 10.-

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 / con salsa pere zafferano e pepe rosa	10
Caffè gourmand con sfiziosi dolcetti	8 / 9
Cantucci	
Con Tinto Forte (vino liquoroso ticinese) /Moscatel / Sauternes CruBerréjats Barsac	5/9/12/12
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!