

1 nostri menù

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 e secondo i vostri desideri singolari

*Proposte per intolleranti, allergici, vegetariani e vegani disponibili

*Buffet degli antipasti su richiesta

Menù Agra - 39 CHF | 41 CHF

◇ Affettati misti nostrani ticinesi, formaggi misti di montagna locali, focaccia casereccia

◇ Gnocchi fatti in casa alla bolognese

Oppure

Paccheri di Gragnano al ragù di puntine, pomodori e prugne secche

Oppure

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

(uno uguale per tutti)

◇ Sorbetto all'uva americana artigianale, caffè offerto dalla casa

Menù Collina d'oro - 51 | 53 CHF

◇ Affettati misti nostrani ticinesi, bruschette lardo e miele, pizza e focaccia caserecce

◇ Risotto allo zafferano

Oppure

Risotto al merlot e luganighetta

Oppure

Risotto timo con riduzione di balsamico

(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 con salametto di maiale e 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

(uno uguale per tutti)

◇ Crostata fatta in casa alla marmellata, caffè offerto dalla casa

Menù Brace - 59 CHF | 70 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 - 63 | 65 CHF

◇ Tartare di salmone delle isole Faroe (150 gr) con pomodorini, capperi, salsa alle mele biologica e crostini di pane

◇ Coregone in crosta di frutta secca con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata

Oppure

Filetto di Lucioperca al vapore con pomodorini e timo, bouquet d'insalata e patate novelle rosolate

(secondo pescato)

◇ Sgroppino al limone artigianale con prosecco, caffè offerto dalla casa

Menù Figini - 75 CHF

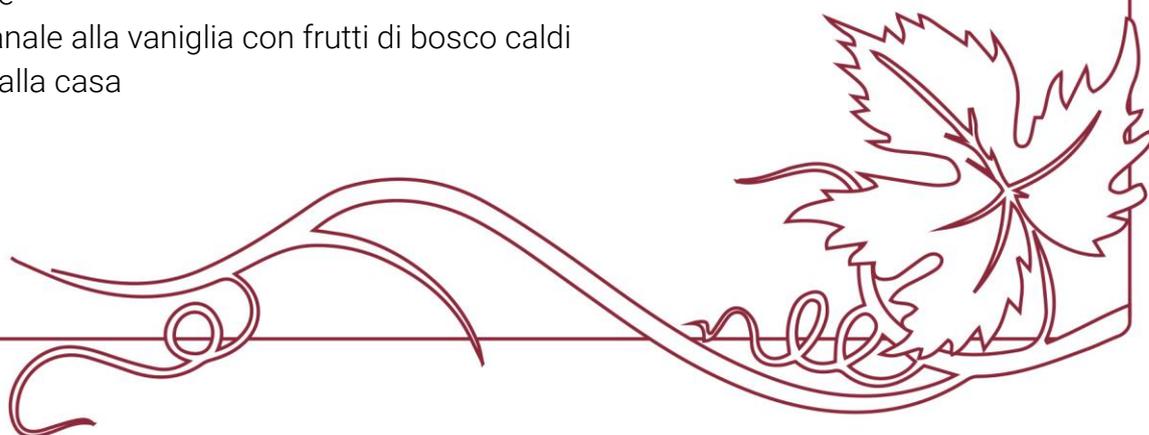
◇ Affettati misti nostrani ticinesi, formaggi delle nostre montagne, prosciutto cotto del Grotto, cipolla caramellata con mousse di büscion di mucca, pizza e focaccia caserecce

◇ Fusilloni di gragnano al pesto tiepido di basilico, pomodori datterini e mandorle

◇ Tagliata di filetto di cavallo Premium Selection (200gr) al burro, salvia e aglio con patate novelle rosolate

◇ Gelato artigianale alla vaniglia con frutti di bosco caldi

Caffè offerto dalla casa



Menù stagionale - 85 CHF

- ◇ Prosciutto cotto fatto al Grotto dallo chef con burrata (125gr) e crostini di pane del nonno
- ◇ Orecchiette alla genovese (pesto, fagiolini e patate)
- ◇ Robespierre di filetto di toro olio, rosmarino e pepe verde con patate novelle rosolate
- ◇ Torta di pane tradizionale del Grotto, caffè offerto dalla casa

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

Supplemento di 3 CHF a persona sul costo del menù

