

I nostri menù autunno inverno

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 secondo i vostri desideri singolari

*Proposte per intolleranti, allergici, vegetariani e vegani disponibili

*Buffet degli antipasti su richiesta

Menù Agra - 42 | 44 | 47 CHF

◇ Antipasto con affettati misti nostrani ticinesi, formaggi misti di montagna locali, focaccia casereccia

◇ Paccheri di Gragnano con salsa al brasato di manzo

Oppure

Gnocchi fatti in casa alla bolognese

Oppure

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

(uno uguale per tutti)

◇ Sorbetto all'uva americana, caffè offerto dalla casa

Menù Collina d'oro - 51 | 53 CHF

◇ Antipasto con affettati misti nostrani ticinesi, bruschette lardo e miele, pizza e focaccia caserecce

◇ Risotto allo zafferano *Oppure* Risotto timo con riduzione di balsamico

Oppure

Risotto al merlot e luganighetta *Oppure* Risotto ai formaggi d'alpe e pere, con pepe rosa e noci

(uno uguale per tutti)

◇ Panna cotta alla nocciola con riduzione di nocino e nocciole caramellate salate, caffè offerto dalla casa



Menù Montagnola - 52 | 54 | 58 CHF

◇ Insalata mista e salametto di maiale con Büscion di capra maturo con focaccia casereccia

◇ Guancette di maiale al merlot con polenta

Oppure

Brasato di manzo al merlot con polenta

Oppure

Ossobuco di vitello con polenta

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

Menù Brace - 60 | 70 CHF

◇ Bis di antipasti: cipolla caramellata con mousse di büscion di mucca con coppa nostrana e luganiga grigliata su bruschetta

◇ Puntine di maiale (ca.500gr) con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata

Oppure

Grigliata mista (galletto, puntine, costolette d'agnello scalzate e luganiga ca.550gr) con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata

◇ Tiramisù, caffè offerto dalla casa

Menù Lago di Lugano - 63 | 65 CHF

◇ Filetto di pesce locale affumicato al grotto su letto di insalata, olio al mandarino, riccioli di burro del San Gottardo e crostini di pane del nonno

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

Oppure

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

◇ Sgroppino al limone con prosecco, caffè offerto dalla casa

Menù Figini - 79 CHF

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

◇ Assaggio di pappardelle fatte in casa al ragù di selvaggina (secondo cacciagione)

◇ Tagliata di filetto di cavallo Premium Selection al burro, salvia e aglio con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata

◇ Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi, caffè offerto dalla casa



Menù stagionale - da 83 CHF

◇ Prosciutto cotto fatto al grotto a bassa temperatura dallo chef con sformatino di zucca con assaggio di terrina di Fois Gras fatta in casa

Oppure

Carne salada del Denis di cervo con riduzione di balsamico, noci e sedano

(uno uguale per tutti)

◇ Pappardelle fatte in casa ai porcini

◇ Robespierre di filetto di toro olio, rosmarino e pepe verde con patate novelle rosolate

Oppure

Secondo di selvaggina (*Tagliata di selvaggina o spezzatino secondo cacciagione*)

(uno uguale per tutti)

◇ Torta di pane tradizionale del Grotto, caffè offerto dalla casa

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

Supplemento di 3 CHF a persona sul costo del menù

