

Specialità stagionali del Figini

Salametti

Asino / cervo 9

Zucca

Vellutata di zucca all'amaretto con crostini di pane del nonno 18

Prosciutto cotto fatto al Grotto cotto a bassa temperatura con sformatino di zucca e crostini di pane del nonno 24

Porcini freschi

Polenta e porcini freschi 26

Pappardelle fatte in casa ai porcini freschi 27

Ravioli fatti in casa con farina di castagne ai porcini e formaggio dell'Alpe profumati al rosmarino 29

Porcini trifolati 15

Selvaggina Ticinese

Carne salada del Denis di cervo, con riduzione di balsamico, fichi, noci e sedano 26

Pappardelle fatte in casa al ragù di selvaggina (secondo arrivi cacciagione) 27

Fois Gras d'anatra del Denis con carne secca e salametto di cervo 28

Spezzatino di selvaggina con polenta (secondo arrivi cacciagione) 32 - 35

Tagliata di selvaggina (secondo arrivi cacciagione) con marmellata di frutti di bosco, patate novelle rosolate e bouquet d'insalata 38 - 42

Pernice pancettata (IT) su crema di sedano rapa con melagrana e patate novelle rosolate 32

Dal Lago di Lugano

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 24

Filetto di coregone in crosta di frutta secca con patate novelle rosolate 30

