

Specialità stagionali del Figini

Antipasti

Asino / cervo	9 / 9
Vellutata di zucca vegana all'amaretto con crostini di pane del nonno	18
Sformatino di zucca con prosciutto cotto fatto al Grotto cotto a bassa temperatura e crostini di pane del nonno	24
Terrina di fois Gras d'anatra (50gr) del Denis al miele tartufato con crostini di pane Servita con carne secca e salametto di cervo	18 28

Primi

Pappardelle fatte in casa ai porcini	26
Ravioli fatti in casa con farina di castagne ai porcini e formaggio dell'Alpe profumati al rosmarino	29

Secondi

Lumache in umido con porcini e noci servite con polenta	30
Pernice pancettata (IT) su crema di sedano rapa con melagrana e patate novelle rosolate	32

Selvaggina *Tlinese*

Antipasti

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

Primi e secondi

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

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 e bouquet d'insalata	30
--	----

