

# Grotto Tigni

## Specialità stagionali

### Antipasti

Vellutata vegana di zucca all'amaretto con crostini di pane del nonno	18
Insalata di puntarelle alla romana	18
Insalata d'arance e finocchi con pistacchio pestato e pecorino d'Amatrice	22
Carciofo alla romana con prosciutto cotto del Grotto preparato a bassa temperatura	25
Carne salada del Denis di cervo (TI) con riduzione di balsamico e insalata di puntarelle alla romana	26

### Primi

Zuppa di cipolle gratinata con taleggino della valle di Muggio in pagnotta	25
Gnocchi di patate fatti in casa al burro e salvia su fondu vallesana moitié moitié	26
Pappardelle fatte in casa ai carciofi con speck e pomodorini secchi	27
Tagliatelle alla liquirizia fatte in casa con ragù di pernice (IT) e finferli	27

### Secondi

Polpette di vitello (CH) dall'antica ricetta di famiglia dello Chef con salsa al merlot e polenta	36
Petto d'oca (IT) cotto a bassa temperatura leggermente affumicato al fois gras su crema di carciofi al timo e bacon croccante	42
Cosce e petto di piccione (IT) arrosto su salsa di lampone al timo e patate novelle rosolate	42
Cubi di focaccia con battuta di manzo (CH) e bacon croccante alle due maniere	
Tuorlo d'uovo fresco con scaglie di formaggio dell'alpe	(2pz 100gr) 29
Acciughe del mediterraneo Euromar e senapata di pere	(4pz 200gr) 43

### Dal Lago di Lugano

Pesce locale affumicato al Grotto su letto di insalata, olio al mandarino, riccioli di burro del San Gottardo e crostini di pane del nonno

Filetto di pesce persico al burro e salvia con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata



25

34