

Grotto Figini

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 fondue 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 foie 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 | 25 |
| Filetto di pesce persico al burro e salvia con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata | 34 |

