

Grotto Figini

Specialità stagionali primaverili

Antipasti

Vellutata vegana di zucca all'amaretto con crostini di pane del nonno	18.50
Insalata d'arance e finocchi con pistacchio pestato e pecorino d'Amatrice	22.50
Cipolla caramellata con mousse di büscion di mucca accompagnata da prosciutto cotto del Grotto preparato a bassa temperatura	22.50
Carne salada del Denis di manzo con riduzione di balsamico e scaglie di Grana Padano	26.50

Primi

Zuppa di cipolle gratinata con talegginio della valle di Muggio in pagnotta	25.50
Gnocchi di patate fatti in casa con ragù di verdure primaverili e finferli	26.50
Pappardelle fatte in casa agli asparagi con lardo e timo	27.50
Asparagi veneti (150 / 300gr)	
- Olio e limone	16.50 / 25.50
- Alla parmigiana (Burro e parmigiano)	16.50 / 25.50
- Alla milanese (Burro, parmigiano, uovo al tegamino)	18.50 / 27.50

Secondi

Polpette di vitello (CH) dall'antica ricetta di famiglia dello Chef con salsa al merlot e polenta	36.50
Petto d'anatra (IT) cotto a bassa temperatura leggermente affumicato al fois gras con bacon croccante su crema di asparagi al timo	42.50
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) 29.50
- Acciughe del mediterraneo Euromar e senapata di pere	(4pz 200gr) 43.50

Dal Lago di Lugano

Lucio perca del lago di Lugano affumicato al Grotto su letto di insalata, olio al mandarino, riccioli di burro del San Gottardo e crostini di pane del nonno	25.50
Filetto di pesce persico al burro e salvia con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata	34.50

