

Grotto Figini

Specialità stagionali estive

Antipasti

Insalata di cicorino con cipolla di Tropea e pomodorini Pachino	13.50
Vellutata vegana del momento con crostini di pane	18.50
Insalata d'arance e finocchi con pistacchio pestato e pecorino d'Amatrice	22.50
Prosciutto cotto del Grotto preparato a bassa temperatura con burrata fresca (125gr) e crostini di pane	25.50
Carne salada del Denis di manzo con riduzione di balsamico e scaglie di Grana Padano	26.50

Primi

Risotto zafferano e luganighetta (minimo per due persone)	p.p 25.50
Fusilloni Pugliesi con pomodoro sfilacciato a mano, aglio nero, polvere di capperi, basilico e burrata fresca (125gr)	27.50
Gnocchi fatti in casa con ragù di puntine, pomodori secchi e prugne	27.50

Secondi

Vitello tonnato (CH) vecchia maniera Piemontese con insalata verde	33.50
Roastbeef di manzo (CH) con salsa tartara, rucola, grana e patate novelle rosolate	34.50
Polpette di vitello (CH) dall'antica ricetta di famiglia dello Chef con salsa al merlot e polenta	36.50
Battuta di manzo (CH) alle due maniere su cubi di focaccia con bacon croccante:	
- Tuorlo d'uovo fresco con scaglie di formaggio dell'alpe	(2pz 100gr) 29.50
- Acciughe siciliane sott'olio evo e senapata di pere	(4pz 200gr) 43.50

Dal Lago di Lugano

Filetto di Coregone del Lago di Lugano in carpione leggero servito tiepido	23.50
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	25.50
Filetto di Coregone in crosta di frutta secca (mandorle e pistacchio) con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata	33.50

