

Grotto Figini

Specialità stagionali autunnali

Antipasti

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 sformatino di verdure	25.50
Carne salada del Denis di cervo tagliata a mano con crumble di cacao e olio al mandarino	26.50
Fois gras d'anatra fatto in casa con pan brioche / oppure anche con fichi, riduzione di balsamico, salametto e carne secca di cervo	18.50 29.50
Lucio Perca oppure Trota Salmonata (secondo pescato) 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

Primi e pasta fatta in casa trafilata al bronzo

Gnocchi di patate fatti in casa al gorgonzola e pistacchio	25.50
Risotto ai mirtilli nostrani, lardo, timo e mantecato al zincarlin della valle di muggio (minimo per due persone)	p.p 26.50
Paccheri alla barbabietola spinacino fresco, pinoli e ricotta salata affumicata	27.50
Pappardelle ai funghi porcini freschi	29.50

Secondi di carne, selvaggina e pesce del lago

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) 32.50
- Acciughe siciliane sott'olio evo e senapata di pere	(4pz 200gr) 43.50
Piccione cotto a bassa temperatura e grigliato con salsa all'arancio e patate novelle	31.50
Spezzatino di cervo profumato al cacao con polenta	34.50
Grigliata di selvaggina: costoletta di cinghiale, costoletta di cervo e luganiga di cinghiale con patate novelle rosolate e marmellata di fichi	38.50
Filetto di Coregone in crosta di frutta secca (mandorle e pistacchio) con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata	33.50

