

Grotto Figini

1 nostri menù autunnali

GRAZIE ALLE VARIE ATMOSFERE DEL GROTTO È POSSIBILE PRIVATTIZZARE UNA SALA DEL RISTORANTE (sia esternamente che internamente)

Passerete un momento conviviale in assoluta riservatezza senza costi aggiuntivi...

*Ciascun menù può essere eseguito per un minimo di 15 persone, per i gruppi più piccoli contattateci e troveremo insieme la migliore soluzione alle vostre esigenze

*Possibilità di intercambiare le portate dei menù e/o di crearne di personalizzati secondo i vostri desideri singolari

*Su richiesta proposte per intolleranti, allergici, vegetariani e vegani

*Possibilità di allestire buffet degli antipasti standing

***Novità:** tutte le nostre paste sono trafilate al bronzo e fatte in casa

Menù Agra - da 48 a 52CHF

◇ Antipasto con affettati misti nostrani ticinesi, formaggi misti di montagna locali, focaccia casereccia

◇ Paccheri fatti in casa trafilati al bronzo con salsa al brasato di manzo

Oppure Gnocchi fatti in casa alla bolognese

Oppure Gorgonzola e noci

Oppure Tagliatelle fatte in casa con salsa ai funghi porcini e scaglie di Parmigiano

Oppure Tagliatelle fatte in casa alle castagne trafilate al bronzo con porcini, luganiga e timo
(Uno uguale per tutti)

◇ Sorbetto all'uva americana, caffè offerto dalla casa

Menù Collina d'oro - da 58 a 62 CHF

◇ Antipasto con affettati misti nostrani ticinesi, bruschetta lardo e miele, pizza e focaccia caserecce

◇ Risotto allo zafferano

Oppure Timo con riduzione di balsamico

Oppure Merlot e luganighetta

Oppure Risotto ai formaggi d'alpe e pere, pepe rosa e noci

Oppure Risotto ai mirtilli, lardo zincarlin e pepe della valle Maggia

(Uno uguale per tutti)

◇ Panna cotta al mou, caffè offerto dalla casa

Grotto Figini

Menù Montagnola - da 59 a 63 CHF

◊ Insalata mista e salametto di maiale con Büscion di capra maturo con focaccia casereccia

◊ Guancette di maiale al merlot con polenta

Oppure Brasato di manzo al merlot con polenta

Oppure Ossobuco di vitello con polenta

Oppure Guancette di cinghiale al merlot con polenta

◊ Crostata fatta in casa alla marmellata, caffè offerto dalla casa

Menù Brace - 63 / 73 CHF

◊ Bis di antipasti: cipolla caramellata con mousse di büscion di mucca con coppa nostrana e luganiga grigliata su bruschetta

◊ Puntine di maiale (ca.500gr) con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata

Oppure Grigliata mista (galletto, puntine, costolette d'agnello scalzate e luganiga ca.500gr) con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata

◊ Tiramisù, caffè offerto dalla casa

Menù Lago di Lugano - 66 / 68 CHF

◊ Filetto di pesce locale affumicato al grotto su letto di insalata, olio al mandarino, riccioli di burro del San Gottardo e crostini di pane del nonno

◊ Coregone in crosta di frutta secca con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata

Oppure Filetto di Lucioperca al vapore con pomodorini e timo, bouquet d'insalata e patate novelle rosolate

(Secondo pescato)

◊ Sgroppino al limone con prosecco

Oppure Gelato alla vaniglia con frutti di bosco tiepidi , caffè offerto dalla casa

Menù Figini - da 59 CHF 3 portate / 85 CHF 4 portate

◊ Antipasto con affettati misti nostrani ticinesi, prosciutto cotto del Grotto, formaggi delle nostre montagne, cipolla caramellata con mousse di büscion di mucca, pizza e focaccia caserecce

◊ Assaggio di gnocchi fatti in casa al ragù di verdure e porcini

◊ Polpette di vitello dall'antica ricetta di famiglia dello Chef con salsa al merlot e polenta

Oppure Robespierre di filetto di toro olio, rosmarino e pepe verde con patate novelle rosolate

◊ Torta di pane tradizionale del Grotto, caffè offerto dalla casa

Grotto Figini

Menù stagionale - da 56 CHF 3 portate / da 74 CHF 4 portate

◇ Prosciutto cotto fatto al grotto a bassa temperatura dallo chef con sformatino di verdure di stagione

Oppure Carne salada del Denis di cervo tagliata a mano con crumble di cacao e olio al mandarino

◇ Pappardelle fatte in casa trafilate al bronzo al ragù di selvaggina

Oppure Tagliatelle fatte in casa trafilate al bronzo alle castagne con porcini, luganiga di cinghiale e timo

(Uno uguale per tutti)

◇ Grigliata di selvaggina: costoletta di cinghiale, costoletta di cervo e luganiga di cinghiale con patate novelle rosolate e marmellata di frutti rossi

Oppure Petto d'anatra cotto a bassa temperatura leggermente affumicato al fois gras con bacon croccante su crema di sedano rapa

Oppure Luganiga di cinghiale con patate e bouquet d'insalata

◇ Cheese cake ai frutti di bosco, caffè offerto dalla casa

*Possibilità di ordinare la torta per il vostro evento dal
nostro pasticcere di fiducia*

Con supplemento di 3 CHF a persona sul costo del menù