Grotto Figini

Buono come una volta



Tradizione e Passione

Una cucina autentica, fatta con il cuore,
che celebra la tradizione del nostro territorio
e la stagionalità degli ingredienti.

Piatti fatti in casa

con ingredienti genuini,
per offrirvi un'esperienza culinaria ricca di gusto e calore.

La nostra pasta
è fatta in casa e trafilata al bronzo



Buon appetito!

RISTORANTE

Grotto Figini



Gli antipasti

I sapori del nostro Grotto: terra e lago

Tomino grigliato con bouquet d'insalata	12.50
Tris di bruschette lardo e miele, porcini e taleggino della valle di Muggio, patè di olive taggiasche e pomodorini secchi (3 pezzi o 6 pezzi)	15.50 / 20.50
Luganiga su bruschetta (3 pezzi o 6 pezzi)	15.50 / 20.50
Bruschette ai porcini e taleggino della valle di Muggio (3 pezzi o 6 pezzi)	18.50 / 26.50
Cipolla caramellata con mousse di büscion di mucca e coppa nostrana	18.50
Lucio Perca o Trota salmonata del lago di Lugano (secondo pescato) affumicati al Grotto su letto di insalata, olio al mandarino, riccioli di burro del San Gottardo e crostini di pane	25.50
Antipasto Tradizionale Figini (per due persone) Affettati nostrani ticinesi, prosciutto cotto fatto al Grotto, formaggi delle nostre montagne e due cipolle caramellate con mousse di büscion di mucca	32.50

RISTORANTE

Grotto Figini



La tradizione del Ticino

Büscion di mucca fresco / Büscion di capra maturo	8.50 / 9.50
Salametto di maiale / Salametto di cervo	8.50 / 9.50
Tagliere di affettati misti locali Per 2 persone / per 4 persone	25.50 / 39.50
Formaggi misti ticinesi dalla nostra cantina Per 2 persone / per 4 persone	19.50 / 30.50

Le insalate

Insalata verde / Insalata mista (misticanza, carote, pomodorini datterino)	7.50 / 10.50
Insalata di pomodorini datterino e cipolla di Tropea	13.50
Insalata d’arance e finocchi con pistacchio pestato e pecorino d’Amatrice	21.50

RISTORANTE

Grotto Figini



I nostri primi della tradizione

Pasta fatta in casa trafilata al bronzo con bolognese di manzo svizzero	22.50
Risotto zafferano e luganighetta abbrustolita (minimo per 2 persone)	25.50 p.p.

La Polenta

E latte	12.50
Con gorgonzola / Con gorgonzola e uovo al tegamino	16.50 / 19.50
E porcini trifolati*	25.50
E bis di formaggi dell'Alpe	25.50
Mantecata ai formaggi dell'Alpe e burro nocciola	25.50

I secondi tradizionali e le specialità della casa

Tomino grigliato con verdure e patate novelle rosolate	20.50
Hamburger Figini di manzo (200gr) in pagnotta casereccia con porcini, taleggino della valle di Muggio, maionese all'aglio nero e patate novelle rosolate	28.50
Brasato di manzo al merlot con polenta	31.50
Filetto di Coregone del lago di Lugano in crosta di frutta secca (mandorle e pistacchio) con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata	31.50
Polpette di vitello (CH) dall'antica ricetta di famiglia dello Chef con salsa al merlot e polenta	36.50

** Quando i porcini sono freschi sarà applicato un supplemento secondo prezzo di mercato*

RISTORANTE

Grotto Figini



Dalla griglia alla brace di faggio

Accesa tutto l'anno

Luganiga di maiale Ticinese ca. 200 gr	20.50
Galletto Vallespluga fresco grigliato intero IT ca. 500 gr	31.50
Filetto di cavallo PREMIUM senza ormoni ARG ca. 200 gr	34.50
Puntine di maiale CH porzione standard ca. 500 gr / porzione XL ca. 750 gr	34.50 / 47.50
Filetto di Toro CH ca. 200 gr	42.50
Costolette d'agnello scalzate CH ca. 250 gr	43.50
Grigliata mista CH/IT ca. 500 gr — Galletto, puntine, luganiga, costolette d'agnello scalzate	45.50

Le nostre carni sono servite con patate novelle rosolate e bouquet d'insalata

Contorni sostitutivi inclusi nel prezzo (Uno a testa)

Polenta o insalata verde

Contorni disponibili con supplemento

Insalata mista 5, Verdure grill 7, Porcini trifolati 13*

** Quando i porcini sono freschi sarà applicato un supplemento secondo prezzo di mercato*

RISTORANTE

Grotto Figini



Il dolce momento: tutto preparato da noi

Affogato al caffè / corretto	7.50 / 9.50
Caffè gourmand con dolcetti	9.50 / 10.50
Espresso / Espresso corretto, decaffeinato, orzo	
Torta di pane tradizionale del Grotto	11.50
Panna Cotta	11.50
Al mango / Ai frutti di bosco / Al Mou	
Cheese Cake	11.50
Al mango / Ai frutti di bosco / Al Mou e sale Maldon	
Dolce al cioccolato del momento	12.50
Tiramisù tradizionale	12.50
Cantucci	5.50
Con Moscatel spagnolo	10.50
Con Tinto Forte (vino liquoroso ticinese)	12.50
Vino da dessert selezionato dalla cantina	13.50
Gelati e sorbetti artigianali	3.50 / pallina
Con grappa / liquore / amaro	9.50 / pallina
Supplemento salse del Grotto	2.50
Supplemento panna montata	2.50