RISTORANTE

Grotto Figini



Specialità stagionali

Antipasti

Vellutata vegana del momento con crostini di pane	18.50
Insalata di carciofi con scaglie di Grana	21.50
Zuppa di cipolle in pagnotta di pane casereccio gratinata con taleggino della valle di Muggio	25.50
Carne salada del Denis di cervo tagliata a mano con crumble di cacao e olio al mandarino	26.50
Carciofo alla romana con prosciutto cotto del Grotto preparato a bassa temperatura	28.50
Foie gras d'anatra fatto in casa con pan brioche, marmellata di fichi e riduzione di balsamico	19.50
con in supplemento salametto e carne secca di cervo	29.50

I Primi fatti in casa trafilati al bronzo

Fusilli all'alga spirulina Bio con carciofi trifolati, guanciale e nocciole piemontesi tostate	27.50
Tagliatelle alle castagne con ragù di selvaggina ticinese	28.50

I secondi di selvaggina

Dalla griglia

Piccione cotto a bassa temperatura e grigliato con salsa all'arancio e patate novelle rosolate	31.50
Grigliata di selvaggina: costoletta di cinghiale, costoletta di cervo e luganiga di cinghiale con patate novelle rosolate e marmellata di fichi	38.50

Dalla cucina

Spezzatino di cervo profumato al cacao con polenta	34.50
Guancette di cinghiale al merlot con polenta	34.50
Medaglione di capriolo con bis di uva e polenta	37.50