

Grotto in Love

Benvenuto del Grotto

Zuppetta di oli, agrumi, vegetali ed erbe
Pane, burro salato, acciughe e puntarelle
Paté di zucca al tartufo e parmigiano croccante

Menu Terra

Foie gras d'anatra caramellato ai semi di papavero,
salsa al miele, puntarelle e arachidi tostate

Orzotto e lattuga con limone, crema di burrata e melanzana affumicata, tartufo nero

Carrè d'agnello alle erbe con cipolla ripiena, sugo ridotto ai funghi cardoncelli e timo

Crema zabaione gratinata con gelato alla vaniglia, datteri infusi al tè nero e zenzero e croccante alle mandorle

Prezzo Menu completo 100

Menu con antipasto o primo, secondo e dolce 85

Menu Mare

Cappesante arrostate al burro di agrumi in guazzetto di mare al curry verde,
cavolo pak choi e indivia

Ravioli di patate viola in salsa di baccalà con broccoletti e quinoa tostata

Seppia in salsa di scampi, patisson, carciofi con colatura di alici all'agretto di agrumi

Sorbetto al frutto della passione con carpaccio di ananas al pompelmo candito

Prezzo Menu completo 100

Menu con antipasto o primo, secondo e dolce 85

Menu Orto

Crème brulée alla cipolla dolce, cipollotti e carciofi alla brace al burro di soia

Orzotto e lattuga con limone, crema di burrata e melanzana affumicata, tartufo nero

Flan di zucca con ortaggi d'inverno e riduzione agrodolce di barbabietola

Clafoutis all'arancia candita, crema chantilly e caramello agli agrumi

Prezzo Menu completo 85

Menu con antipasto o primo, secondo e dolce 72

Prezzi in CHF IVA – 8.1% incl.

