


# AUTUNNO AL GROTTO


## Le Entrate

---

Millefoglie di lingua in foglia di lattuga con peperone dolce, senape all'aneto e salsa di dragoncello	24
Uovo morbido Bio con trippette di baccalà in salsa allo spumante, sedano rapa e briciole di pane croccante	20
Patè di zucca al tartufo con insalatina e tartufo nero, radici e crostini di pane brioche 	20
Crème Brûlée di carote con capasanta marinata all'orientale, insalatina e uva	26


## Le Paste Fresche

---

Tortelli di baccalà in salsa di latte di baccalà con fondente di cipolla e tartufo	28
Mezze maniche allo zafferano con midollo alla plancia, gremolata e ricotta affumicata	26
Vellutata di zucca, porri, topinambur e polvere di camomilla 	18
Risotto con funghi, erbe e ragù di lumachine di mare	26

## I Secondi

---

Filetti di triglia con brandade di stoccafisso, salsa leggera di zucca e arancia, ortaggi e fichi	40
Petto di fagianella all'uva sfumato alla grappa, indivia arrostita	38
Stinco di vitello dorato e profumato alla salvia, purea di patate al burro salato e aglio	36
Coppa di maialino in crepinette con salsa al tartufo nero, patate stufate e cipollotti ai chiodi di garofano	34
Flan di topinambur e funghi con ortaggi d'autunno, zucca marinata e riduzione agrodolce di barbabietola 	28

---

<b>Un contorno compreso – Contorno supplementare</b>	<b>6</b>
--	----------

Prezzi in CHF – 7.7% IVA incl.

Provenienza carni: Pollame e Capretto – FR.CH / Vitello e Manzo – CH / Agnello – NZ.UK.IR / Maiale – CH.ES

Anatra – FR / Selvaggina AUT

Provenienza pesci: Tonno – VT / Calamaretti – ARG / Capesante – USA / Vongole – IT / Polipo ES