




INVERNO AL GROTTO


Le Entrate

Carciofi in crosta farciti di topinambur e foie gras, leggero sugo acidulato	24
Uovo morbido Bio dorato su parmentier di patate alla toma d'alpeggio, aglio nero e lenticchie croccanti 	20
Patè di zucca al tartufo nero con insalatina, radici e crostini di pane brioche 	22
Crème brulée alla cipolla dolce, cipollotti e carciofi alla brace al burro di soia 	24

Le Paste Fresche

Ravioli di cappone al tartufo in ristretto di zucca e ragù di spugnole	28
Tagliolini con carciofi, vongole e olio alla bottarga	28
Mezze maniche allo zafferano con midollo alla plancia, gremolata e ricotta affumicata	26
Riso mantecato al cavolo nero, calamaretti e yuzu	26

I Secondi

Ricciola su "ratatouille" di cavoli d'inverno e leggera bagnacauda	44
Oca alla Royale con involtino di verza, cipollotto e topinambur	40
Animella glassata al marsala, cardi panati al ginepro e purea di carote all'arancia	34
Filetto di cervo alla Rossini con foie gras e salsa perigourdine	50
Flan di zucca con ortaggi d'inverno e riduzione agrodolce di barbabietola 	28

Un contorno compreso – Contorno supplementare	6
--	----------

Prezzi in CHF – 8.1% 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