





ESTATE AL GROTTO


Le Entrate

Polpo arrostito con taccole, cipollotti, pesto di rucola e la sua maionese	26
Uovo Bio morbido in gelatina di pomodoro, piccole verdure, insalatina ed erbe 	18
Fiori di zucca farciti con burrata su crema di zucchine trombette e datterini al forno 	22
Insalatina di astice e pesche al basilico, maionese alla vaniglia e zenzero candito	40

Le Paste Fresche

Cavatelli al grano saraceno con calamaretti, datterini gialli e pesto di basilico e mandorle 	26
Lasagnetta con ricotta e mozzarella alle erbe amare, zucchine e olive, salsa leggera al taleggio 	26
Vellutata di pomodoro con pomodorini canditi, arancia e olio alla bottarga	18
Risotto alle zucchine in fiore e pistilli di zafferano	25

I Secondi

Ombrina arrostita con salsa di limoni, mandorle e basilico, taccole e zucchine	42
Coscia di coniglio in casseruola al profumo di finocchietto, bernese al pepe verde, biette e olive	32
Pancia di maialino alle bacche di mirto, riduzione di mirto e prugne	32
Alette disossate e confit alle spezie dolci con crocchette di melanzane profumate alla menta, salsa alla birra e peperoncino	28
Flan di piselli al finocchio con ortaggi di primavera e riduzione agrodolce di barbabietola 	26

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

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