

Secondi

Polenta con brasato al vino rosso	29.50
Polenta e funghi	30.50
Polenta e gorgonzola	17.50
Polenta con luganighetta e cipolle brasate	23.50
Polenta e coniglio al forno	29.50
Filetto di luccioperca delle alpi scottato su verdure di stagione	36.50
Tartar di manzo con pane brioche e burro	29.50
Pancia di maialino di latte allevato alle mele cotto a bassa temperatura	29.00
Stinco d'agnello alle verdure con purea di patate	39.00
Tagliata di manzo al rosmarino con patate rosolate e verdura	41.00

Dalla Griglia

Entrecôte Swiss Beef (240g)	42.00
Petto di pollo di grano	27.50
Costoletta d'agnello	35.00
Luganighetta alla griglia	23.50

(I piatti vengono serviti con patate al rosmarino e verdure fresche)

Formaggi

Zincarlin della Valle Muggio	10.00	
Formaggella Ticinese o Gorgonzola	8.50	
Formaggio Alpe Ticinese	12.50	
Degustazione di formaggi	21.00	
	piccola	13.50

Il Menu Nostrano Del Grotto

minimo 4 persone

Tagliere di salumi del Mendrisiotto

Brasato, funghi, coniglio, luganighetta e zola
con polenta

Sorbetto all'uva con grappa

Fr. 50.-- p.p.



Provenienza carni:

manzo CH, maiale CH, vitello CH, volatili CH/F/I, coniglio CH/I, agnello IR/NZ*, affettati CH/IT, luccioperca CH

* può essere stato prodotto con sostanze non ormonali, come gli antibiotici, per aumentare le prestazioni degli animali