

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	24.50
Polenta e coniglio al forno	29.50
Filetto di lucioperca rosolato su crema di cima di rapa	36.50
Tartar di manzo con pane brioche e burro	29.50
Stinco di maialino allevato alle mele glassato al forno con purea di patate	31.00
Tagliata di manzo al rosmarino con patate rosolate e verdura	41.00
Ossobuco di vitello con polenta	32.00



Dalla Griglia

Entrecôte Swiss Beef (240g)	42.00
Petto di pollo di grano	27.50
Costoletta d'agnello	37.00
Luganighetta alla griglia	24.50

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

Formaggi

Zincarlin della Valle Muggio	11.00	
Formaggino alto della Valle Muggio	8.50	
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
insalatina di nervetti
e sottaceti

Brasato, funghi, coniglio, luganighetta e zola
con polenta

Sorbetto all'uva con grappa

Fr. 55.-- p.p.

Provenienza carni:

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

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

