

# Le proposte / Unsere Empfehlungen

## Antipasti / Vorspeisen

**“Insalata”** 14.-  
**Insalata della casa**  
Salat des Hauses

**“Capesante”** 29.-  
**Asparagi – capesante – luganighetta – dressing al mango**  
Spargeln – Jakobsmuscheln – Luganighetta – Mangodressing

**“Manzo”** 32.-  
**Filetto di manzo “tataki” – la nostra verdura agrodolce – maionese al wasabi**  
Rindsfilet “Tataki” – unser eingelegtes Gemüse – Wasabi-Mayonnaise

**Antipasti consumati come piatto forte comportano un supplemento di prezzo.**  
Für Vorspeisen die als Hauptspeise konsumiert werden, wird ein Aufpreis verrechnet.

## Primi / Zwischengänge

**Antipasto/Vorspeise      Secondo/Hauptgang**

**“Tagliolini”**  
**I nostri tagliolini – salsa allo Champagne**  
**– tartare di gambero rosso - lime** 36.-  
Unsere feine Nüdeli – Champagner Sauce  
Tartare von der roten Garnele - Limette

**“Risotto”**  
**Risotto all’aglio orsino – petto di faraona – asparagi** 29.-      39.-  
Risotto mit Bärlauch – gebratene Perhuhnbrust – Spargeln

## Secondi / Hauptgänge

**“Acqua”**  
**Pesce del giorno – salsa allo zafferano – riso venere – verdura**  
Tagesfisch – Saffransauce – Venere Reis – Gemüse p.d.g

**“Special cut”**  
**Secreto di maiale – il nostro jus – patate novelle – verdura**  
Secreto vom Schwein – unser Jus – Neukartoffeln – Gemüse 39.-

**“Rossini”**  
**Filetto di manzo – foie gras – il nostro jus – patate novelle – verdura**  
Rinderfilet – Foie Gras – unser Jus – Neukartoffeln – Gemüse 59.-

# Come al grotto

## Wie im Grotto

### Per iniziare / Zum anfangen

#### “Tagliere”

**Formaggio d’ alpe – affettati – sottaceti**

39.- 2 pers.

Tessiner Plättli: Alpkäse – Aufschnitt Spezialitäten – eingelegtes Gemüse

+ 14.- pp da/ab 3 pers.

**Antipasti consumati come piatto forte comportano un supplemento di prezzo.**

Für Vorspeisen die als Hauptspeise konsumiert werden, wird ein Aufpreis verrechnet.

### Secondo / Hauptgang

#### “Ossobuco”

**Ossobuco di manzo – risotto**

39.-

Ossobuco vom Rind – Risotto

#### “Luganighetta”

**Luganighetta “Salumificio del Castello” – Risotto**

36.-

Tessiner Bratwurst – Risotto

### Dolci / Nachspeisen

#### “Il classico”

**Crema brûlée – sorbetto alle fragole**

18.-

Crema Brûlée – Erdbeeren Sorbet

#### “Cioccolato”

**Cioccolato – frutto della passione – gelato “Snickers”**

18.-

Schokolade – Passionsfrucht – “Snickers Eis”

#### “Tradizione”

**Da 2 persone: zabaione al Grand Marnier – gelato**

18.-

Ab 2 Personen: Zabaione mit Grand Marnier – Eis