



Le nostre proposte
Natale e San Silvestro 2021

**GROTTO
BROGGINI**

— Ristoranti Fred Feldpausch —

Grotto Broggini - Via San Materno 18 - 6616 Losone
Tel. 091 791 15 67 - broggini@ristoranti-ff.ch
www.grotto-broggini.ch

Natale

Coppetta di Prosecco e stuzzichino della casa



Filetto di sogliola su taglierini verdi con spuma di “Franciacorta”
Seezungenfilet auf grünen Taglierini an «Franciacorta»-Schaum



**Medaglioni di filetto di vitello con salsa alle spugnole,
profumato al Whisky “Edizione FF” con
Patate dauphine e pot-pourri di verdure invernali**
Kalbsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce mit
« Whisky FF aus Ascona» verfeinert
Dauphine-Kartoffeln und winterliches Gemüse Potpourri



**Torta al cioccolato del nostro pasticciere Massimo
con salsa al frutto della passione
e gelato al fior di latte**
Hausgemachte Schokoladentorte von unser Patisier Massimo
auf Passionsfruchtspiegel und «Fior di latte» Glace



Panettone

CHF 72.–



San Silvestro

Coppetta di Franciacorta e stuzzichino della casa



Tartare di tonno e salicornia marinati con
foglie di Sakura mix e dressing al Wasabi

Thunfischtatar mit marinierten «Salicornia»
und Mix von Sakura-Kresse an Wasabidressing



Filetto di manzo in crosta di pepe “Szechuan”

Salsa bearnese, patate “Castello” rosolate e tuberi al forno

Ganzes Rindsfilet in «Szechuan»-Pfefferkruste gebraten, Béarnaise Sauce
Schlosskartoffeln und Wurzelgemüse aus dem Ofen



Semifreddo alle nocciole con cioccolato,
pera tiepida alla cannella e salsa al cassis

Halbgefrorenes von Haselnüssen und Schokolade,
lauwarme Zimtbirne und Cassissauce

CHF 78.—



Fred P. Feldpausch

**Celeste Piffero
Luigi Verde
in sala**

**Fritz Müller
in cucina**

**con le loro squadre
vi augurano**

*Buon Natale
e un
Felice Anno Nuovo!*

**GROTTO
BROGGINI**

— Ristoranti Fred Feldpausch —