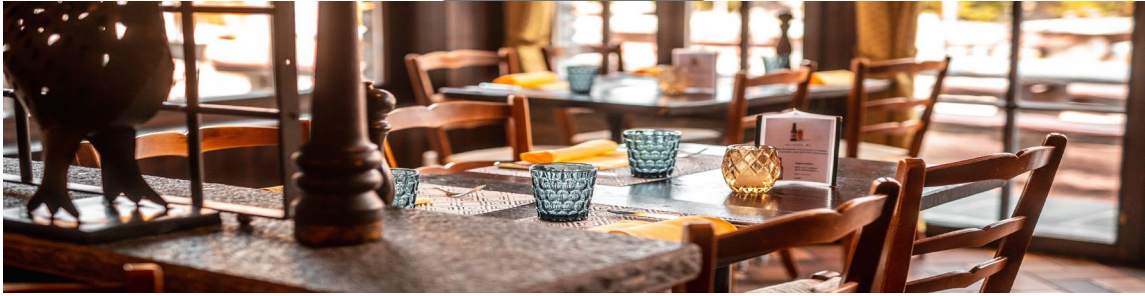


GROTTO BROGGINI

Ristoranti Fred Feldpausch



PROPOSTE MENU 2023

A partire da 15 persone • ab 15 Personen

Menu A

Insalata mista con salsa all'italiana

Bunt gemischter Salat
an italienischer Salatsauce(10,12)
☆☆☆

**Mezzo pollo allo spiedo sul fuoco a legna
con patate al rosmarino (7)**

Halbes Broggini-Güggeli vom Spiess
mit Rosmarinkartoffeln
☆☆☆

Tirami sù (1,3,7,8)
Tirami-su

CHF 45.—

Menu B

**Insalata verde con rapanelli e uova,
salsa all'italiana**

Grüne Blattsalate mit Radieschen und Ei
an italienischer Salatsauce(3, 10,12)
☆☆☆

**Ossobuco di vitello in gremolata
con risotto allo zafferano**

Kalbshaxen in italienischer Gemüsesauce geschmort
dazu klassischer Safranrisotto(7,9,12)
☆☆☆

**Semifreddo agli agrumi canditi
e mandorle caramellate**

Halbgefrorenes mit kandierten Zitrusfrüchte und
karamellisierten Mandeln (3,7,8,12)

CHF 59.—

Menu C

Duetto di bruschette al pomodoro e basilico

Geröstetes Brot mit Tomaten und Basilikum(1)
☆☆☆

**Grigliata con ribs di maiale, luganighetta,
pollo allo spiedo e costoletta d'agnello
servito con patate fritte**

Grillplatte mit Spareribs, Luganighetta, Poulet vom Grill
und Lammkotelett, Pommes frites(7,9,12)
☆☆☆

Panna cotta con coulis di bacche di stagione
Panna cotta mit Beerencoulis nach Saison (7)

CHF 60.—

Menu D

**Caprino della Valla Maggia croccante
su letto di zucchine grigliate (7)**

Knuspriger Ziegenkäse aus dem Maggiatal
auf grillierten Zucchinischeiben
☆☆☆

Brasato di manzo

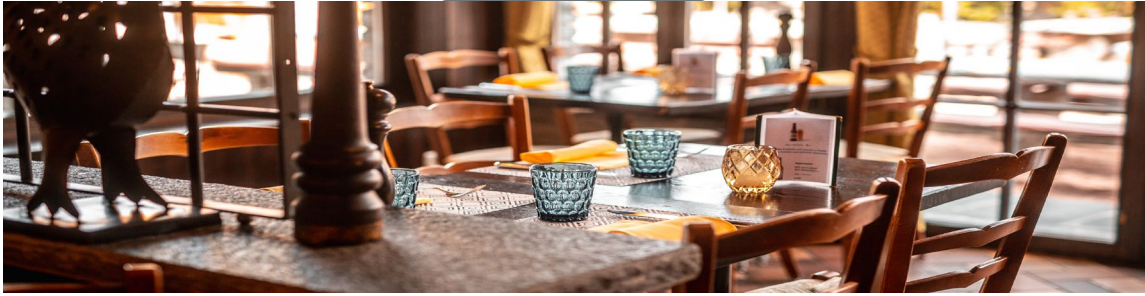
cottura a temperatura bassa per 18 ore
verdure al forno e polenta nostrana
Langsam geschmorter Rindsbraten mit
Ofengemüse und hausgemachter Polenta(7,9,12)
☆☆☆

Mousse al cioccolato (3,6,7)
Feines Schokoladenmousse

CHF 58.—

GROTTO BROGGINI

Ristoranti Fred Feldpausch



PROPOSTE MENU 2023

A partire da 15 persone • ab 15 Personen

Menu PRIMAVERA (Marzo-Maggio)

Insalata di asparagi con lattuga e uovo
Spargelsalat mit Kopfsalat und Ei (3,12)

☆☆☆

Carrè di agnello in crosta di erbette con salsa
al merlot, patate al rosmarino
e verdure di stagione

Lammkarree in der Kräuterkruste mit Merlot-Sauce,
Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse
(1,7,10,12)

☆☆☆

Budino "Santa Vittoria" con salsa
al caramello e ragout di fragole

Pudding "Santa Vittoria" mit Caramelsauce
und Frischen Erdbeeren Ragout (1,3,7)

CHF 62.—

Menu ESTATE (Giugno-Agosto)

Burrata su insalata panzanella
con pesto di rucola

Burrata auf Panzanella-Salat
mit Rucola-Pesto (1,7,12)

☆☆☆

Luganighetta della "Macelleria Freddi,
Intragna" con risotto allo zafferano

Typische Tessiner-Grillwurst, serviert mit Safranrisotto
(7,12)

☆☆☆

Torre di meringata con sorbetto ai lamponi,
gelato alla vaniglia e pistacchi
Glacetörtchen mit Meringue, Himbeersorbet,
Vanilleglace und Pistazien(1,3,7,8)

CHF 50.—

Menu AUTUNNO (Settembre-Novembre)

Crema di zucca al curry con castagne
e cubetti di pera

Hausgemachte Kürbis Cremesuppe mit Curry,
Kastanien und Birnenwürfeln (7,10,12)

☆☆☆

Sminuzzato di selvaggiana con funghi misti,
leggera salsa alla panna
e spätzli di ricotta fatti in casa

Geschnetzeltes Wildfleisch mit Pilzen an leichter
Wildrahmsauce, dazu hausgemachte Quarkspätzli
(1,3,7,9,10,12)

☆☆☆

Torta di castagne fatta in casa
con gelato alla vaniglia

Hausgemachte Kastanientorte mit Vanilleglace

CHF 56.—

Menu INVERNO (Dicembre-Febbraio)

Insalata invernale con formentino e indivia
belga, spicchi d'arancia e pompelmo,
datteri e pinoli tostati

Winterlicher Nüsslisalat mit Brüsseler, Orangen-
Grapefruitschnitzen, Datteln und Pinienkernen
(10,12)

☆☆☆

Coq au Vin di pollo con funghi, cipollotti e
speck, servito con polenta nostrana

Coq au vin vom Poulet mit Champignons,
Frühlingszwiebeln und Speck, serviert mit
hausgemachter Polenta (1,7,9,12)

☆☆☆

Tortino di mele caramellate con
gelato alle nocciole

Karamellisiertes Apfelkuchlein mit
Haselnuss-Glace (1,3,7,8)

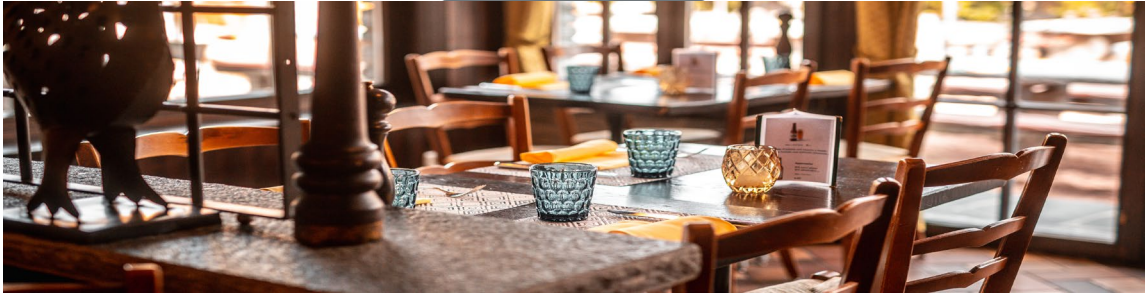
CHF 54.—

GROTTO BROGGINI – VIA SAN MATERNO 18 – 6616 LOSONE

TEL. 091 791 15 67 BROGGINI@RISTORANTI-FF.CH

GROTTO BROGGINI

Ristoranti Fred Feldpausch



PROPOSTE MENU 2023

A partire da 15 persone • ab 15 Personen

Festivo E

Duetto di salmone marinato e affumicato
con avocado e insalatina di cetrioli alla senape
Zweierlei vom marinierten und geräuchten Lachs mit
Avocado-Gurkensalat an Senfdressing(1,4,7,10,12)

☆☆☆

Arrosto di carré di vitello con salsa alle
spugnole
verdure e purea di patate con sedano
Kalbskarreebraten mit Morchelrahmsauce
Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree(1,7,9,12)

☆☆☆

Semifreddo al nocino
Halbgefrorenes mit Tessiner-Nusslikör(3,7,8)

CHF 78.—

Festivo F

Risotto al limone
con filetto di salmone “Lostallo” dorato
Zitronenrisotto mit gebratenem «Lostallo»
Lachsfilet(4,7,12)

☆☆☆

Roastbeef all'inglese con salsa béarnaise,
verdure e patate gratinate
Roastbeef mit Béarnaise-Sauce
Gemüse und Kartoffelgratin(3,7,9,12)

☆☆☆

Trancio di frutta con croccante pasta sfoglia,
crema alla vaniglia e frutta fresca
Knuspriger Blätterteig, Vanillecreme
und frischen Früchten (8)

CHF 76.—

Festivo G

Insalata di misticanza con gamberoni
salsa all'olio e limone

Junger Blattsalat mit Riesencrevetten
an Olivenöl-Zitronenvinaigrette(2)

☆☆☆

Filetto di manzo intero al forno
con salsa al pepe verde “Madagaskar”,
verdure e patate al rosmarino
Ganzes Rindsfilet aus dem Ofen mit Madagaskar -
Pfeffersauce, Gemüse und Rosmarinkartoffeln(7,9,12)

☆☆☆

Sorbetto con liquore a scelta
Sorbet mit Likör nach Wahl (Allergeni secondo gusto)

CHF 82.—