

Ristorante Grotto San Marco

CUCINA CON I TIPICI
PRODOTTI NOSTRANI

Antipasti

	€
Variazione di bruschette di pan focaccia Variation von "Bruschette" mit Focaccia-Brot <i>Variation of "bruschette" made with focaccia bread</i>	7.50
Insalata verde con semi croccanti Grüner Salat mit gerösteten Körnern <i>Green salad with roasted seeds</i>	5.50
Insalata mista con crostini di pane tostato Gemischter Salat mit Brotcroutons <i>Mixed Salad with toasted bread croutons</i>	6.50
Piatto di salumi nostrani con verdure sottaceto e olive marinate Typisch norditalienische Aufschnittplatte mit eingelegtem Gemüse und marinierten Oliven <i>Plate of typical cold cuts from northern Italy with mixed pickles and marinated olives</i>	9.50
Tomino fondente con lardo della Valtellina al miele d'acacia e noci Geschmolzener Tomino-Käse mit Veltliner "Lardo" an Akazienhonig und Nüssen <i>Melted „Tomino“ cheese wrapped in „lardo“ from Valtellina with acacia honey and walnuts</i>	10.50

Primi

Minestra di leguminose e verdure primaverili Suppe von Hülsenfrüchten und Frühlingsgemüse <i>Soup of legumes and spring vegetables</i>	6.50
Pappardelle fresche fatte in casa con ragù di anatra, mele e pesto all'aneto Frische hausgemachte Pappardelle an Entenragout, Äpfeln und Dill-Pesto <i>Fresh homemade Pappardelle with duck ragout, apples and dill pesto</i>	12.00/15.00
Lasagna gratinata al taleggio e spinaci Gratinierte Lasagne mit Taleggio-Käse und Spinat <i>Gratinated lasagne with taleggio cheese and spinach</i>	12.00/15.00
Risotto Carnaroli mantecato al Zincarlin del De Maria con strisce di bresaola della Valtellina Risotto Carnaroli verfeinert mit "Zincarlin-Käse von De Maria" dazu Streifen von Veltliner Bresaola	12.00/15.00

Ristorante Grotto San Marco

CUCINA CON I TIPICI
PRODOTTI NOSTRANI

Risotto Carnaroli enriched with Zincarlin cheese of De Maria and finely cut bresaola stripes

Secondi

Ossobuco di vitello glassato al merlot bianco ticinese con polenta taragna	18.50
<i>Kalbs-Ossobuco glasiert mit weissem Tessiner Merlot dazu Polenta "Taragna"</i> <i>Veal ossobuco glazed with white merlot from Ticino and polenta "taragna"</i>	
Coniglio nostrano stufato alla Parco San Marco con patatine novelle rosolate	17.50
<i>Geschmortes Kaninchen nach Parco San Marco Art mit neuen Bratkartoffeln</i> <i>Braised rabbit Parco San Marco style with new sautéed potatoes</i>	
Lavarello del lago di Como con guazzetto primaverile di asparagi e zafferano	19.00
<i>Felchen vom Comer See mit einer Frühlingssauce von Spargel und Safran</i> <i>Lavaret from lake Como with a spring sauce of asparagus and saffron</i>	
Polenta alle nocciole gratinata alla formaggella dell`alpe di Piazza Vacchera	11.50
<i>Haselnusspolenta gratiniert mit "Formaggella" – Alpkäse aus Piazza Vacchera</i> <i>Hazelnut-Polenta broiled with „Formaggella" cheese from Piazza Vacchera</i>	

Formaggi e Dolci

Piatto di formaggi italiani con marmellata piccante di frutta mostarda	8.50
<i>Italienische Käseplatte an scharfer Senffruktkonfitüre</i> <i>Plate of Italian cheese served with spicy marmalade of mustard fruit</i>	
Semifreddo al miele di castagno con composta di frutti di bosco	7.00
<i>Kastanienhonig-Halbgefrorenes mit Waldbeerenkompott</i> <i>Chestnut-honey parfait with compote of wild berries</i>	
Torta Matuscia alla porlezzeese con salsa cremosa alla grappa nostrana	6.50
<i>"Matuscia" Brottorte aus Porlezza mit cremiger Grappa-Sauce</i> <i>"Matuscia" bread cake Porlezza style with creamy Grappa sauce</i>	



8.00

CUCINA CON I TIPICI
PRODOTTI NOSTRANI

Mousse al cioccolato fondente con fragole fresche

Zartbitter Schokoladenmousse mit frischen Erdbeeren

Mousse of dark chocolate with fresh strawberries