

I PROSSIMI APPUNTAMENTI AL GROVEN

LE GUAITE DI NOEMI “Chronos”

3 maggio cena

VINI DI FRANCIA “Weinsicht”

25 maggio cena

SERATA SPAGNOLA “Una vita di vino”

21 giugno cena

VINI ANTINORI “Bindella”

19 luglio cena

SERATA CHAMPAGNES “Chronos”

23 agosto cena

SERATA “Uva Rara”

6 settembre cena

In caso di allergie ed intolleranze, informate lo staff di sala che sarà in grado di soddisfare ogni vostra esigenza in base alla stagionalità dei prodotti.

LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

Scatola da 48 Grammi fr. 21.-
Scatola da 180 Grammi fr. 70.-
Accompagnate da focaccia e burro

LE SARDINE SOTT'OLIO

Scatola da 70 Grammi fr. 25.-
Accompagnate da misticanza e cipolle in agrodolce

II CRUDO DI CROSTACEI

Gamberi rossi Mazara del Vallo fr. 12.- al pz
Gamberi viola San Remo fr. 12.- al pz
Scampi Sud Africa fr. 12.- al pz

In caso di allergie ed intolleranze, informate lo staff di sala che sarà in grado di soddisfare ogni vostra esigenza in base alla stagionalità dei prodotti.

I PIATTI CHE NON MANCANO MAI AL GROVEN

Formaggi misti

Direttamente dalla nostra cantina

Fr.- (secondo quantità)

Tagliere di salumi della Mesolcina

sottaceti, burro e focaccia

Fr.- (secondo quantità)

Tartare di filetto di manzo tagliato al coltello

Misticanza di stagione, focaccia e burro

Fr. 38.-/ 58.-

Pacchero al pomodoro “Enrico style” 3* Michelin

Fr. 25.-/35.-

In caso di allergie ed intolleranze, informate lo staff di sala che sarà in grado di soddisfare ogni vostra esigenza in base alla stagionalità dei prodotti.

Menu gastronomico

Il menu viene servito per tutti i commensali al tavolo

Sottosopra di verdure e foglie d'oro

Mille foglie di branzino e finocchi

Pacchero all'aragosta e la sua bisque

Filetto di vitello mignon, scaloppa di fegato d'oca caramellato
spinacino stufato demi-glace allo scalogno

Pre dessert

Pera, cioccolato

Fr. 125.-

In caso di allergie ed intolleranze, informate lo staff di sala che sarà in grado di soddisfare ogni vostra esigenza in base alla stagionalità dei prodotti.

LE INSALATE

Misticanza di stagione in foglie,
uovo, crostini di pane e pancetta croccante

Fr. 25.-

Pomodoro, basilico, avocado, cipolla rossa di Tropea e burrata

Fr. 25.-

Cannellini, aglio, rosmarino e olio extravergine d'oliva siciliano

Fr.15.-

Caesar salad con petto di pollo cotto a bassa temperatura

Fr. 32.-

In caso di allergie ed intolleranze, informate lo staff di sala che sarà in grado di soddisfare ogni vostra esigenza in base alla stagionalità dei prodotti.

Antipasti

Spaghetti di calamari alla carbonara

Fr. 28.-

Battuta di ricciola, tonno e salmone
in tre marinature

Fr. 36.-

Fiori di zucca farciti alla ricotta
con gazpacho di pomodori

Fr. 25.-

Involtino di roastbeef, tartare e salsa tonnata

Fr. 36.-

Gli antipasti consumati come piatto unico supplemento di 10.-

In caso di allergie ed intolleranze, informate lo staff di sala che sarà in grado di soddisfare ogni vostra esigenza in base alla stagionalità dei prodotti.

Primi piatti

Fusillone all'amatripesce

Fr. 28.-/38.-

Risotto Acquarello 7 anni allo zafferano,
animelle impanate e midollo gratinato

Fr. 28.-/38.- p.p. (min 2 persone)

Casoncelli alla farcia di pane e grana,
aglio, olio, peperoncino e acciughe

Fr. 26.-/36.-

Melanzana lunga violetta alla parmigiana su coulis di pomodoro,
gocce di basilico

Fr. 26.-

Le ½ porzioni solo come antipasto

In caso di allergie ed intolleranze, informate lo staff di sala che sarà in grado di soddisfare ogni vostra esigenza in base alla stagionalità dei prodotti.

Secondi piatti

Spadellata di pesce di mare verdure di stagione glassate,
patate al vapore beurre blanc allo Champagne ed erba cipollina

Fr. 52.-

Gamberi in agrodolce
(ricetta dell'AMICA Viviana)

Fr. 48.-

Orecchia d'elefante impanata, rucola, datterini
e patatine fritte

Fr. 60 p.p. (min 2 persone)

Variazione di porro

Fr. 38.-

Selezione di carne dal nostro frigo di maturazione
(Costata, Entrecôte, Tomahawk, Rib Eye, Filetto, etc.)

Fr s.q.

In caso di allergie ed intolleranze, informate lo staff di sala che sarà in grado di soddisfare ogni vostra esigenza in base alla stagionalità dei prodotti.

Dessert

Frutti di bosco gratinati al moscato con gelato alla crema

Fr. 16.-

Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato fondente,
panna leggermente montata e
filetti di mandorle tostate

Fr. 16.-

Banana split alla Groven

Fr. 16.-

Zabaione al Sauternes con gelato alla vaniglia
(min. 2 pers.)

Fr. 16.- p.p.

In caso di allergie ed intolleranze, informate lo staff di sala che sarà in grado di soddisfare ogni vostra esigenza in base alla stagionalità dei prodotti.