



*Le nostre proposte*  
*Natale e San Silvestro 2017*

**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](http://www.grotto-broggini.ch)

# Natale

Coppetta di Prosecco e stuzzichino



Sfogliatina con striscioline di sogliola,  
carciofi e fave - salsa al Pinot grigio  
Seezungenstreifen im Blätterteigkissen  
mit Artischocken und Fave an Grauburgundersauce



Steak di vitello con salsa al tartufo nero  
patate “Château” e potpourri di verdure invernali  
Gebratenes Kalbssteak an schwarzer Trüffelsauce  
mit Schlosskartoffeln und winterlichem Gemüse



Tirami su “St. Honoré”



Panettone Natalizio

CHF 66.—



# San Silvestro

## Coppetta di Prosecco e stuzzichino



**Gamberoni tiepidi all'olio d'oliva extra vergine e limone  
con sedano verde, pomodorini, olive taggiasche e bottarga**

Lauwarme Riesencrevetten an Olivenöl und Zitrone  
mit Stangensellerie, Tomaten, Taggiasca-Oliven und Bottarga



**Orzotto al radicchio rosso con filetto di lavarello dorato**  
Gersten-„Risotto“ mit rotem Radicchio und gebratenem Felchenfilet



**Lombata di capriolo, salsa di selvaggina con amarene e vaniglia**  
Galette dorate di patate e castagne, cavolo di Bruxelles e zucca

Rehrückenfilet an feiner Wildsauce mit Sauerkirschen und Vanille  
Gebratene Kartoffel-Kastaniengalletten, Rosenkohl und Kürbiswürfel



**Tortino di mela e semifreddo allo zenzero con cioccolato**  
Apfeltörtchen und Ingwer-Halbgefrorenes mit Schokoladensplitter

**CHF 88.—**



**Fred P. Feldpausch**

**Celeste Piffero  
Massimo Di Costanzo  
Raimondo Tumler  
in sala**

**Fritz Müller  
Matteo Pellini  
in cucina**

**con i loro team  
vi augurano**

*Buon Natale  
e un  
Felice Anno Nuovo!*

**GROTTO  
BROGGINI**

— Ristoranti Fred Feldpausch —