

ANTIPASTI

TAGLIERE RUSTICO DELLA GROTTOLA -€18

*Salumi selezionati di Coccia Sesto (premiati Gambero Rosso)
e formaggi del Caseificio Adriani, prodotti in esclusiva per noi.*

TRIS DI MONTANARINE -€10

*Lardo, teriyaki e noci
Pomodoro, parmigiano e basilico
Funghi porcini*

PROSCIUTTO ARTIGIANALE DI COCCIA SESTO (12 MESI) -€7

Tagliato a mano dallo chef direttamente in sala.

POLENTA CROCCANTE -€10

Lardo di Pata Negra, ragù di cinghiale, funghi porcini e tartufo.

INSALATA DI MARE DELLA GROTTOLA -€14

*Seppie, mazzancolle, cozze, polpo, datterini e
crostini croccanti al timo e limone.*

POLPO ROSTICCIATO -€14

Su vellutata di zucca mantovana e tartufo.

SAUTÉ DI COZZE -€10

Leggermente piccanti, servite con vele di pane al timo.

MOSCARDINI ALLA LUCIANA -€12

Con capperi, olive taggiasche e vele di pane al timo.

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DELLA GROTTOLA -€12

*Selezione di formaggi artigianali del Caseificio Adriani,
servita con miele, mostardo e composte biologiche,
per un percorso di sapori autentico ed equilibrato.*

PRIMI

STROZZAPRETE AL FERRETTO ARTIGIANALE €9
AL RAGÙ DI MANZO
Come tradizione comanda

FETTUCCHINE AI FUNGHI PORCINI E CASTAGNE €14

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE €12
Cottura lenta, vino rosso e bacche di ginepro

CHICCHE DI PATATE ALLA ZUCCA E SPECK €10
Con crumble di amaretti

TONNARELLI ALL'AMATRICIANA €9

LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE €22
Con datterini colorati

SPAGHETTONI DI GRAGNANO ALLE
VONGOLE LUPINI MEGA E DATTERINI €14

GNOCCHETTI ALLA CREMA DI SCAMPI €14
Con infusione della loro bisque

POLENTA DELLA GROTTOLA €12
*Con sugo tradizionale di salsiccia e spuntature
oppure con funghi porcini*



SECONDI

PICANHA ALLA BRACE €18

Circa 300-350 g, servita affumicata con legno agli agrumi

FIorentina € 4 / etto

TOMAHAWK € 4 / etto

TAGLIATA DI MANZO SALE E OLIO €14

Con aggiunta di funghi porcini +4

Con aggiunta di lardo di Pata Negra, salsa teriyaki e noci +6

TAGLIATA DI PATA NEGRA CBT €16

Con riduzione teriyaki al miele

FILETTO DI BLACK ANGUS CON FRUTTI DI BOSCO FRESCHI €20

ARROSTICINI ALLA BRACE €10

GRIGLIATA DI MARE €24

*2 gamberoni, 2 scampi, 1 tentacolo di polpo,
1 filetto di pescato del giorno*

PESCATO DEL GIORNO ALLA BRACE

(Chiedi cosa abbiamo di fresco da poterti cucinare)



CONTORNI

RADICCHIO ALLA BRACE € 5


PATATE AL FORNO € 5

VERDURE GRIGLIATE € 6

zucchine, melanzane, indivia belga

INSALATONA DI LATTUGA MISTA € 5

con spinacino e carote





• DOLCI •

PANNA COTTA – €5

Caramello salato · Frutti di bosco · Nutella · Pistacchio

BABÀ AL RUM – €6

Tradizionale campano

TORTA DI MELE – €6

Servita calda con crema al mascarpone

LINGOTTO SEMIFREDDO FERRERO ROCHER €6

TIRAMISÙ TRADIZIONALE AL CAFFÉ – €6

Come tradizione comanda

TOZZETTI ARTIGIANALI – €5

Con cioccolato fondente e nocciole bio

TORTINO DAL CUORE CALDO – €6

Al cioccolato fondente, al cioccolato bianco o al pistacchio

NUTELLOTO – €6

Pan di Spagna al cacao, crema di nocciole e riccioli di cioccolato fondente

DESSERT DEGUSTAZIONE – €15

Selezione di dolci dello chef