

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 arriganali 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

FETTUCCINE 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

NUTELLOTTO - €6

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

DESSERT DEGUSTAZIONE - €15

Selezione di dolci dello chef