

la **G**ritta

IL
NOSTRO
Menu

PUOI TROVARCI ANCHE SU



www.lagritta.it

Via Emilia Piacentina, 45
29015 Castel San Giovanni PC
0523 849612

Il menù viene proposto in base all'andamento stagionale dei prodotti e del pescato per garantire una qualità superiore. Si informa la gentile clientela che: orate, branzini, e spigole sono esclusivamente di provenienza Italiana, Vi consigliamo le specialità della casa: ogni giorno diverse. Il nostro personale di sala è a vostra disposizione per qualsiasi informazione.

Buon appetito

INFORMAZIONE AI CLIENTI INERENTE AGLI ALLERGENI ALIMENTARI E LORO DERIVATI.
Regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25.11.2011

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

1.	Cereali contenenti glutine e relativi prodotti	9.	Sedano e relativi prodotti
2.	Crostacei e relativi prodotti	10.	Senape e relativi prodotti
3.	Uova e relativi prodotti	11.	Semi di sesamo e relativi prodotti
4.	Pesce e relativi prodotti	12.	Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO ₂
5.	Arachidi e relativi prodotti	13.	Lupino e relativi prodotti
6.	Semi di soia e relativi prodotti	14.	Molluschi e relativi prodotti
7.	Latte e relativi prodotti (incluso lattosio)		
8.	Frutta a guscio: Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noci brasiliane, noci del Queensland e relativi prodotti.		

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di etichette originali delle materie prime utilizzate nelle preparazioni.

Coperto 2.50 €

Piatti Speciali

ISOLANA	€ 39.00
Antipasti di Mare caldo e freddo (1-2-4-9-13-14)	
GRIGLIATA REGALE	€ 69.00
2 KG Pesce misto alla griglia (4-9-13-14)	
TOMAHAWK (1,2kg / 2,2 Kg)	€ 6.00 (All'etto)
GRAN GRIGLIATA MISTA DI CARNE	€ 52.00
(Min.2 Persone) (1-3-8-9)	

Tutti i Venerdì Sera

Giro pesce € 32,50 (Bevande Escluse)

Antipasti caldi e freddi

Secondi alla brace

Antipasti di mare.

Crudità: Gambero rosso o viola - ostriche – scampi * (2-4)	€ 4.00 al pezzo
Insalata di mare tiepida* (4)	€ 14.00
Misto pesce gratinato* (1-3)	€ 19.00
Pepata di cozze in bianco (14)	€ 13.00
Cozze alla marinara in rosso e piccanti, con crostoni (14)	€ 15.00
Portofino: misto caldo e freddo (4-14)	€ 19.00
Capesante al gratin* (1-14)	€ 15.00
Sautè di cozze e vongole: in bianco o in rosso (14)	€ 19.00
Cocktail di gamberetti (2)	€ 13.00
Zuppetta di moscardini* (4)	€ 15.00
Zuppa di molluschi con crostoni* (14)	€ 21.00
Misto marinato (2-4-14)	€ 18.00
Acciughe marinate (4)	€ 12.00
Carpaccio di salmone marinato* (4)	€ 12.00
Carpaccio di spada marinato* (4)	€ 12.00
Carpaccio di tonno crudo* (4)	€ 18.00
Tartare di tonno al naturale* (4)	€ 19.00
Insalata di piovra e patate (tiepida)* (4)	€ 16.00

- Alcuni Prodotti potrebbero essere congelati all'origine

Antipasti di Terra

Mix di Salumi	€ 14.50
Gnocco fritto: 4 pezzi (1)	€ 5.00
Tagliere di formaggi misti con pere sciropate e miele	€ 14.00
Caprese: Mozzarella di bufala e pomodorini	€ 12.00
Crudo di Parma con mozzarella di bufala	€ 13.00
Antipasto della Gritta, caldo e freddo (Salumi misti, gnocco fritto e formaggi)	€ 18.00
Bruschette all'italiana	€ 10.00

Primi di Mare

Paccheri in Calamarata* (1,4)	€ 14.00
Trofiette con calamaretti freschi e funghi champignon* (1,4)	€ 15.00
Spaghetti allo scoglio con cozze e vongole (14)	€ 18.00
Spaghetti al grande scoglio, in crosta di pane* (4-14)	€ 24.00
Linguine alle vongole (14)	€ 16.00
Tagliolini ai gamberoni* (2)	€ 18.00
Tagliolini al granchio (2)	€ 18.00
Tagliolini all'astice (4)	€ 22.00
Chicche capesante e zucchine* (14)	€ 15.00
Chicche gamberi e zucchine* (2)	€ 16.00
Ravioli di branzino al gambero rosso (4-14)	€ 21.00

Risotti

(Ordine minimo per 2 persone)

Risotto ai frutti di mare* (4-14)	Cad. €18.00
Risotto al granchio (2)	Cad. €18.00
Risotto all'astice (4)	Cad. €23.00

- Alcuni Prodotti potrebbero essere congelati all'origine

Primi di terra

Bucatini cacio e pepe	€ 13.00
Pisarei e fasò	€ 12.00
Tortelli piacentini ai porcini	€ 16.00
Tortelli piacentini burro e salvia	€ 14.00
Tagliolini pomodoro fresco e basilico	€ 10.00
Chicche della nonna ai porcini	€ 13.00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	€ 10.00
Spaghetti alla carbonara	€ 13.00
Penne all'arrabbiata	€ 9.00
Penne all'amatriciana	€ 12.00

Risotti

(minimo 2 persone)

Risotto alla parmigiana	€ 10.00
Risotto trevigiana e scamorza	€ 13.00
Risotto al "caminetto": speck e scamorza	€ 14.00
Risotto ai porcini	€ 14.00
Risotto alla milanese	€ 12.00
Risotto ai porcini, salsiccia e Bonarda	€ 16.00

Secondi di mare

Fritto antico della Gritta	€ 19.00
Calamari, gamberi, paranza mista, verdure a listarelle* (1-2-4-5-14)	
Fritto di calamari* (1-2-4-5-14)	€ 16.00
Fritto di calamari e gamberi (1-2-4-5-14)	€ 18.00
Trancio di salmone alla brace* (4)	€ 15.00
Trancio di salmone al burro e salvia* (4-7)	€ 16.00
Trancio di pesce spada: olio e sale rosa alla brace* (4)	€ 16.00
Tagliata di tonno: alla brace o al sesamo* (4-11)	€ 22.00
Grigliata misto pesce* (2-4-14)	€ 25.00
Grigliata mista di gamberoni* (2)	€ 22.00
Grigliata mista di crostacei* (2)	€ 33.00
Orata o branzino: al forno o alla brace* (4)	€ 27.00
Orata o branzino alla genovese* (4)	€ 30.00
Orata o branzino alla ligure* (4)	€ 30.00
Filetto di orata o branzino al forno con pomodorini e olive*	€ 24.00

*prodotti congelati all'origine

Secondi di Terra

Costolette d'agnello alla nocciola con patate novelle	€ 21.00
Costolette d'agnello al rosmarino	€ 20.00
Grigliata mista di carne	€ 26.00
Tagliata di manzo alla Robespierre	€ 20.00
Tagliata di manzo ai porcini	€ 21.00
Tagliata di manzo: rucola e grana	€ 22.00
Costata di manzo alla brace	€ 25.00
Bistecca di manzo alla griglia	€ 11.00
Scaloppina di tacchino al vino bianco	€ 13.00
Scaloppina di tacchino al limone	€ 12.00
Filetto di pollo pomodorini e misticanza	€ 13.00
Cotoletta di pollo	€ 10.00
Filetto di manzo alla griglia o ai porcini	€ 24.00
Filetto di manzo al pepe verde	€ 23.00
Fiorentina (minimo 1kg) (Solo su prenotazione)	€ 6.50 All'etto

Contorni

Verdure alla griglia	€ 4.50
Insalata verde o mista	€ 4.50
Patatine fritte	€ 4.50
Patate al forno o lesse	€ 4.50
Insalatone	€ 9.50

Frutta

Macedonia	€ 5.00
Fragole	€ 5.00
Frutti di bosco	€ 5.00
Ananas (in stagione)	€ 5.00

Gelati

Yogurt o fior di latte	€ 4.00
Sorbetto al limone	€ 3.50
Sorbetto al limone con Vodka	€ 4.00
Affogato al whisky	€ 6.00
Affogato al caffè	€ 6.00

Dessert

Tutti i giorni il nostro chef vi proporrà nuovi dessert.

⇨ **Chiedere al personale di sala.** ⇩

Tiramisù o mascarpone e nutella.	€ 6.00
Tiramisù al pistacchio	€ 6.00
Profiteroles nero/bianco/ pistacchio	€ 6.00
Crostata alle fragole, alla frutta mista o ai frutti di bosco	€ 6.00
Zuppa Inglese	€ 6.00
Salame di cioccolato	€ 6.00
Torta di mele	€ 6.00
Panna cotta: caramello/frutti di bosco/cioccolato	€ 6.00

Semifreddi

Meringa	€ 6.00
Tartufo nero o bianco	€ 6.00
Torroncino	€ 6.00

Vini Bianchi Fermi

	Cantina	Bott. 75Cl	Bott. 37,5Cl
Gewurztraminer	Roeno	€ 22.00	€ 13,00
Fiano d'Avellino	De Falco	€ 17.00	€ 11.00
Falanghina	De Falco	€ 17.00	€ 11.00
Greco di tufo	De Falco	€ 17.00	
Gewurztraminer	St.Michael Eppan	€ 26.00	
Lugana	Cà dei Frati	€ 24.00	
Muller Thurgau	Roeno	€ 17.00	
Pecorino	Umani Ronchi	€ 18.00	
Ribolla Gialla	Vigna Del Lauro	€ 18.00	
Arneis Roero	Trevitis	€ 22.00	
Vermentino Sardo	Audarya	€ 21.00	€ 11.00
Vermentino Maremma Toscana	Tenuta Aquilaia	€ 22.00	
Riesling	Giorgi	€ 17.00	
Chardonnay	Kossler	€ 21.00	
Sauvignon	Kossler	€ 23.00	
Lagrein (Rosato)	Dorigati	€ 18.00	
Pinot Grigio	Kossler	€ 19.00	

Vini Bianchi mossi/ Bollicine

	Cantina	Bott. 75Cl	Bott. 37,5Cl
Ortugo Colli Piacentini	Poggiariello	€ 19.00	
Ortrugo Colli Piacentini	Losi	€ 15.00	
Pinot Nero Vinific Bianco	Giorgi	€ 19.00	€ 11.00
Pinot Pink Oltrepo Pavese	Giorgi	€ 19.00	
Cuvee Eleonora Giorgi Metodo Charmat Extra Dry	Giorgi	€ 21.00	
Prosecco Vegano	Nani	€ 21.00	€ 11.00
Muller Thurgau	Roeno	€ 17.00	
Crudoo Extra Dry	Giorgi	€ 21.00	
Crudoo extra Dry Rosè	Giorgi	€ 21.00	
Giorgi 1870 DOCG Gran Cuvee Brut Met.Classi	Giorgi	€ 28.00	
Bellavista		€ 58.00	
Ca Del Bosco		€ 59.00	
Veuve Cliquot		€ 60.00	
Malvasia Dolce	Perini & Perini	€ 18.00	
Moscato	Giorgi	€ 17.00	
Polvere di stelle	Losi	€ 17.00	

Vini Rossi Fermi

	Cantina	Bott. 75Cl	Bott. 37,5Cl
Gutturnio Superiore	Losi	€ 15.00	
Gutt. Vallandrea Doc	Poggiarello	€ 21.00	
Nero d'Avola	Giacondi	€ 17.00	
Primitivo	Versante	€ 17.00	
Morellino di Scansano	Cerreto Piano	€ 18.00	
Chianti	Buccia Nera		€ 11.00
Teroldego Rotaliano	Roeno	€ 19.00	
Marzemino	Roeno	€ 19.00	
Lagrein	Kossler	€ 21.00	
Ripasso Valpolicella	Allegrini	€ 28.00	
Cannonau	Audarya	€ 18.00	
Barbera D'Asti	Doglia	€ 18.00	
Barbera	Losi	€ 16.00	

Vini rossi Mossi

	Cantina	Bott. 75Cl	Bott. 37,5Cl
Gutturnio Colli Piacentini	Losi	€ 15.00	
Gutturnio Colli Piacentini	Poggiarello	€ 19.00	
Bonarda	Giorgi	€ 17.00	€ 11.00
Lambrusco	Sasso Moro	€ 18.00	
Bonarda	Losi	€ 18.00	
Sangue di Giuda	Giorgi	€ 15.00	

Bevande

Vino Rosso/Bianco alla spina	¼ Lt 3.50€	½ Lt 5.50€	1 Lt 10.00€
Acqua Minerale naturale o gassata		50 cl 1.50€	75 cl 2.50€
Bibite in lattine			33 cl 3.50€
Red Bull			33 cl 4.00€

Birre alla Spina

Castello Bionda	Piccola 0.20 ml 3.00 €	Media 0.40 ml 4.50 €
Castello Rossa	Piccola 0.20 ml 3.50 €	Media 0.40 ml 5.00 €

Birre

Ichnusa non filtrata	0.33 ml	€ 4.00
Ceres	0.33 ml	€ 4.00
Beck's - Ichnusa - Corona	0.33 ml	€ 4.00
Chouffe (Bionda, Rossa, I.P.A.)	0.33 ml	€ 5.50
Weiss	0.50 ml	€ 5,50
Moretti - Ichnusa	0.66 ml	€ 5.00
Heineken "00"	0.33ml	€ 4.50
Ichnusa non filtrata	0.50 ml	€ 4.50
Superior Senza Glutine	0.33ml	€ 4.50

Caffetteria

Caffè	1.20€
Caffè corretto - Decaffeinato - D'orzo	1.80€
Ginseng - Cappuccino	2.00€
Amari	3.50€
Grappa bianca	3.50€
Grappa barrique	4.00€
Grappa Prime Uve - 18 Lune 903	4.00€
Whisky	5.00€
Glenlivet	6.00€
Laphroaig - Macallan - Lagavulin	7.00€
Rum Matusalem 15 anni	5.00€
Rum Don Papa	6.00€
Rum Zacapa	7.00€
Rum Cubaney 18 anni	5.00€
Rum Cubaney 21 anni	7.00€
Rum Cubaney 25 anni	9.00€
Courvoisier Cognac	5.00€
Limoncino	3.00€

GLI IMPASTI ALTERNATIVI

Integrale + 2.00€ - Pinsa romana + 2.00€

Pizza tesa + 6.00€ - Pizza doppia pasta + 2.00€ - Ogni aggiunta + 0.50€
Aggiunta salume + 2.00€ - Aggiunta di Bufala + 1.00€ - Aggiunta di patatine + 2.50€

Ingredienti impasto pizza: farina 00 - Acqua - lievito - Sale - Olio
Alcuni prodotti possono essere congelati all'origine

4 FORMAGGI Mozzarella, formaggi misti (Bianca)	€ 7.50
4 STAGIONI Pomodoro, Mozzarella, funghi champignon , carciofi, prosciutto cotto	€ 8.00
ALPINA Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, funghi champignon, tartufo	€ 8.00
APPETITOSA Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia, zola	€ 9.50
ARCHIMEDE Pomodoro, mozzarella, calamari fritti	€ 12.00
BIANCANEVE Mozzarella di bufala, cotto, origano	€ 8.50
BOSCAIOLA Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, porcini	€ 10.00
BUFALDA Pomodoro, mozzarella di bufala	€ 7.50
CALZONE Farcito Mozzarella, cotto, funghi	€ 8.00
CALZONE Normale Mozzarella, cotto	€ 7.50
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi champignon , carciofi, olive nere.	€ 9.00

CIP E CIOP Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	€ 8.50
CONTADINA Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, pancetta affumicata	€ 8.00
CRUDO Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 8.50
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 12.00
DIABOLIK Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, carciofi, speck, origano	€ 8.50
ERALDA Pomodoro, mozzarella, tonno, zola, cipolla	€ 9.50
FATTORIA Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, wurstel	€ 8.00
FRANCA Pomodoro, mozzarella, zola, radicchio, crudo	€ 9.00
FIOCCO DI NEVE Mozzarella di bufala, pomodorini, fiocco	€ 9.00
FOCACCIA tipo RECCO (1 persona)	€ 9.00
FOCACCIA tipo RECCO (2 persone)	€ 16.00
FOCACCINA Olio, rosmarino	€ 5.50
FRESCO FRESCO Pomodorini, mozzarella di bufala, scaglie di grana e rucola (tutto a freddo)	€ 8.50
GIACOMO Pomodoro, mozzarella di bufala, cotto, salsiccia	€ 9.00
GIANNI Pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, grana, olio agliato	€ 9.50
GORGONZOLINA Pomodoro, mozzarella, zola	€ 7.00

GRITTA Pomodorini, mozzarella, crudo, rucola, grana (Bianca)	€ 10.00
IGNORANTE Pomodorini, mozzarella di bufala, acciughe Rizzoli, peperoncino	€ 10.50
KAORI Mozzarella, philadelphia, crudo	€ 9.00
MARITTIMA Pomodoro, mozzarella, frutti di mare	€ 12.00
MARE e MONTI Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, funghi	€ 13.00
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	€ 6.50
MARINARA Pomodoro, aglio, origano	€ 6.00
MASSIMO (doppia pasta) bufala, cotto, porcini, salsiccia, rucola, cipolla	€ 10.50
NADIA (bianca) crescenza, cotto, spinaci	€ 8.50
NAPOLETANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 7.00
PICCANTINA Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante.	€ 8.50
PIZZA DEL GRILLO Pomodoro, mozzarella, zola, crudo, rucola	€ 9.00
POMODORINA Pomodoro fresco, mozzarella, basilico, origano	€ 7.00
PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 7.50
PROSCIUTTO e FUNGHI Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi	€ 8.00
PUGLIESE Pomodoro, cipolla, grana, acciughe, origano	€ 7.50
RAFFINATA Pomodoro, mozzarella, porcini, crudo, grana	€ 11.00

ROMANA Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi, origano	€ 8.50
RUCOLINA Pomodoro, mozzarella, rucola	€ 7.50
SANTIAGO pomodoro, mozzarella, pomodorini, crudo, crescenza	€ 9.50
SCAMORZA Pomodoro, mozzarella, scamorza	€ 8.00
SICILIANA Pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano	€ 7.00
SIRENA Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola	€ 8.50
SPECK e BRIE Pomodoro, mozzarella, speck, brie	€ 9.00
TIROLESE Pomodoro, mozzarella, speck, asparagi	€ 9.00
TOTO' A piacere del pizzaiolo	€ 9.50
U.F.O. Zola, grana, rosmarino	€ 7.50
VERDUROSA Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione alla griglia	€ 8.00
WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7.50