

ANTIPASTI DI TERRA

Antico prosciutto di Bassiano "Reggiani" stagionato 24 mesi 10€
Patanegra Jamon Iberico de Bellota 100% Aljomar 20€
Melanzana alla Parmigiana con guanciale croccante 6€
Polpette di manzo fatte in casa al pomodoro 6€
Polpette di manzo fatte in casa al tartufo Nero 8€
Polpettine di patate fritte fatte in casa (6pz) 4€
Fiori zucca fritti (1PZ) 2€

ANTIPASTI DI MARE

Insalata di polipo* con sedano, mela verde e pistacchio 10€
Moscardini * fritti 12€
Sautè di cozze e vongole 12€
Servizio per persona 2€

PRIMI PIATTI DI TERRA

IL BUCATINO ALL'AMATRICIANA 10€
Spaghettoni De Cecco alla Carbonara 10€
Tonnarello cacio pepe e fiori di zucca 11€
Fettuccina al ragù di manzo 10€
Pappardelle al ragù di cinghiale 12€

PRIMI PIATTI DI MARE

Spaghettoni De Cecco alle vongole Veraci 12€
Risotto alla crema di scampi* 12€
Tonnarello ai gamberi rossi* di Sicilia e pecorino romano 13€
Linguina scampi calamari* e tartufo nero 18€

SECONDI PIATTI

Pollo ruspante al forno con patate 10€
Abbacchio al forno con patate 18€
Spigola al Sale 20€
Frittura di calamari* e code di gamberoni* 16€
Rombo al forno con patate e pomodorini ciliegini 22€

*prodotto abbattuto o congelato all' origine se non disponibile fresco-Shock frozen product if not available fresh
PER ALLERGIE CHIEDERE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI AL PERSONALE DI SALA-FOR ANY ALLERGIES ASK FOR RECIPE BOOK

LA GRIGLIA

FIORITURA DANESE min. 400gr **€5,50 l'etto**

MANZETTA PRUSSIANA min. 400gr **€6,00 l'etto**

BUE NERO min. 400gr **€5,50 l'etto**

Filetto 250gr ca **20€**

Tagliata di filetto 250gr ca con patate arrosto **22€**

Lombata di Vitella 300gr ca **15€**

Hamburger di Manzetta Prussiana 180gr ca con patate fritte **12€**

Costolette di abbacchio allo scottadito con patate arrosto **16€**

CONTORNI

Insalatina a taglio mista 5€

Insalata di pomodori con cipolla 6€

Patate al forno 5€

Patate fritte tagliate a mano 5€

Cicoriotta saltata in padella aglio olio e peperoncino 6€

Spinaci in padella al burro 6€

Insalatona Bufala 12€

Insalatona Tonno 10€

Insalatona Capricciosa 10€

Insalatona Carciofina 10€

LE PIZZE

Focaccina romana al rosmarino 5€

Napoletana 8€

Margherita 8€

Funghi 8€

Calzone ai Funghi e Prosciutto 8€

Capricciosa 9€

Prosciutto 10€

Quattro Formaggi 9€

Ortolana 9€

Parmigiana 8€

Bufala e Pomodorini Ciliegini 11€

Fiori di Zucca e Alici 10€

Diavola 10€

Prosciutto e Funghi 11€

Grotte 12€

I DESSERT

TIRAMISU CLASSICO	6€
TORTINO AL CUORE CALDO DI CIOCCOLATO "VENCHI"	8€
SBRICOLATA DI MILLEFOGLIE	6€
CESTINO DI CREMA CON FRAGOLE	6€
PANNACOTTA A PIACERE	6€
CANNOLO SICILIANO CON PISTACCHIO	7€
GELATO MISTO ALLE CREME	6€
GELATO DI VANIGLIA AFFOGATO AL CAFFE'	7€
FRUTTI DI BOSCO	8€
FRAGOLE	5€
MELONE	6€
ANANAS	6€

BEVANDE

Acqua minerale piccola	€2,00
Small mineral water	
Acqua minerale grande	€3,00
Big mineral water	
Vino "Le Grotte" bianco o rosso 0,75L	€13,00
White or red wine of the house big bottle	
Vino "Le Grotte" bianco o rosso 0,375L	€7,00
White or red wine of the house small bottle	
The freddo, coca cola, fanta, sprite	€4,00
Ice tea, coke, fanta, sprite	
Succo di frutta	€5,00
Fruit juice	
Spremuta di arancia fresca	€7,00
Fresh orange juice	

LE BIRRE

Moretti 20cl (alla spina/draft)	€4,00
Moretti 40cl (alla spina/draft)	€6,00
Moretti 150cl (alla spina/draft)	€20,00
Heineken 33cl (bottiglia/bottle)	€5,00
Messina "cristalli di sale" 33cl (bottiglia/bottle)	€5,00
Ichnusa non filtrata 33cl (bottiglia/bottle)	€5,00

Tourtel analcolica 33cl (bottiglia/bottle)	€6,00
--	-------

APERITIVI

Aperol Spritz (Aperol, spumante & soda)	€7,00
---	-------

Campari Spritz (Campari, spumante & soda)	€7,00
---	-------

Mojito (Sugar, lime & white rum)	€7,00
----------------------------------	-------