

La Grotta

RISTORANTE ITALIANO

Aperitivo

<i>Prosecco Rosé</i> ⁵	7,60
<i>Prosecco</i> ⁵	6,90
<i>Kir Royal</i> ^{1,5}	7,20
<i>Martini Bianco o. Rosso</i>	6,80
<i>Aperol Spritz</i> ^{1,5}	8,80
<i>Hugo</i> ^{1,5}	8,80
<i>Aperitivo Rosato</i> ^{1,5}	8,90
<i>Campari Soda o. Orange</i> ¹	6,80
<i>Kir Royal long</i> ^{1,5}	9,40
<i>Gin Tonic Hendrick's Gin, TH Tonic</i> ^{1,10}	9,80
<i>Wodka Martini Absolut Wodka</i> ^{1,10}	8,90
<i>Bitterino alkoholfrei</i> ¹	5,20

Birre

<i>Bitburger vom Fass</i>	0,3l 3,90	0,4l 4,60
<i>Grevensteiner Pils v. Fass</i>	0,3l 3,90	0,4l 4,60
<i>Radler</i>	0,3l 3,90	0,4l 4,60
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	0,3l 3,90	
<i>Benediktiner Weizen</i>		0,5l 4,90
<i>Hefe, alkoholfreies Hefe o. dunkles Hefe</i>		

Antipasti

„Bruschetta“ <i>A</i>	9,20
<i>geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfel, Knoblauch, Basilikum u. Parmesanflocken</i>	
„Rote Beete Carpaccio“ <i>A, E, S</i>	19,20
<i>mit Burratamozzarella, Rucola und Parmesanflocken</i>	
„Mozzarella di Bufala“ <i>3, J</i>	11,90
<i>Büffelmozzarella mit Cherrytomaten u. Basilikum</i>	
„Carpaccio di Manzo“ <i>J, R</i>	19,20
<i>hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Rucola u. Parmesanflocken</i>	
„Vitello Tonnato“ <i>C, J, R</i>	19,20
<i>Kalbsfiletscheiben mit einer Thunfischcreme</i>	
„Capesante al Limone“ <i>L</i>	19,80
<i>Jakobsmuschel angebraten in einer Weißwein-Zitronensoße</i>	
„Scampi Aglio e Olio“ <i>B</i>	17,60
<i>gebratene Garnelen in Olivenöl, mit Knoblauch u. Peperoncino</i>	
„Antipasto Misto“ <i>A, B, J, L, F, R, 3, 2</i>	<i>p. P.</i> 24,90
<i>gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen</i>	

La Grotta

RISTORANTE ITALIANO

Zuppe

- „*Crema di Pomodoro*“ ^J 7,40
Tomatensuppe mit frischem Basilikum
- „*Minestrone Italiano*“ 8,40
Italienische Gemüsesuppe
- „*Zuppa di Pesce*“ ^F 13,90
mediterrane pikante Fischsuppe

Insalate

- „*Insalata Mista*“ 5,90
gemischter Salat mit Cherrytomaten und Rucola
- „*Insalata Grotta*“ ^{B, J} 18,90
gemischter Salat mit Cherrytomaten, Mozzarella, Rucola, Oliven und gebratene Garnelen
- „*Insalata Casareccia*“ ^{C, J, F, S} 15,90
gemischter Salat mit Cherrytomaten, Parmaschinken, Mozzarella, Ei, Thunfisch und Rucola

*Alle unsere Salate werden mit Olivenöl und Balsamicoessig serviert.
Natürlich dazu unser hausgemachtes Brot.*

La Grotta

RISTORANTE ITALIANO

Pasta

„Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino“ ^A	11,90
<i>scharf gebratener Knoblauch, Olivenöl u. Peperoncino Italiano</i>	
„Spaghetti ai Gamberoni“ ^{A, B}	18,90
<i>Aglio, Olio e Peperoncino, Garnelen und Cherrytomaten</i>	
„Spaghetti Carbonara all Italiana“ ^{A, C, J, S}	15,90
<i>mit Guanciale, Eigelb u. Parmesanflocken</i>	
„Linguine Vongole veraci“ ^{A, L}	19,80
<i>mit Venusmuscheln in Weißwein u. Cherrytomaten</i>	
„Linguine con Capesante“ ^{A, L}	19,90
<i>mit gebratenen Jakobsmuscheln, in Trüffelbutter</i>	
„Paccheri al Ragu“ ^{A, J, S, R}	16,80
<i>mit Rind- und Kalbfleisch, Basilikum u. Parmesanflocken</i>	
„Paccheri Sapore di Mare“ ^{A, B, L}	23,90
<i>mit Garnelen, Venusmuscheln, Cherrytomaten in feiner Tomatensauce u. Calamaretti</i>	
„Pappardelle Salmone“ ^{A, J, F}	18,90
<i>mit frischem Lachs, Sahnecreme und Cherrytomaten</i>	
„Pappardelle coda di Rospo“ ^{A, E, L}	19,90
<i>mit Seeteufelfilet und Zucchini in leichter Tomatensauce</i>	
„Pappardelle al Ortolana“ ^A	16,90
<i>mit gemischtem Gemüse der Saison und Rucola</i>	
„Paccheri Calabrese“ ^{A, S}	17,90
<i>mit Fenchel Salsiccia u. Broccoli in leicht pikanter Tomatensauce</i>	
„Gnocchi al Pomodoro“ ^{A, J}	14,20
<i>mit frischen Tomaten, Basilikum u. Parmesanflocken</i>	
„Gnocchi Gorgonzola“ ^{A, J}	16,20
<i>mit Gorgonzolacreme und Rucola</i>	

La Grotta

RISTORANTE ITALIANO

Vitello

„Saltimbocca alla Romana“ ^{R, S}	30,90
<i>Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce</i>	
„Scaloppina Gorgonzola e Pepe“ ^{I, R}	30,90
<i>Kalbsmedaillons mit Gorgonzolacreme und grünem Pfeffer</i>	
„Scaloppina Vino e Limone“ ^R	30,90
<i>Kalbsmedaillons in einer Weißwein-Zitronensauce</i>	
„Paiarda de Vitello“ ^R	29,20
<i>Kalbspaillard gegrillt</i>	
„Piccata Milanese“ ^{A, C, J, R}	31,90
<i>Kalbsmedaillons in Parmesankäse paniert dazu Spaghetti al Pomodoro</i>	

Carne di Manzo

„Bistecca alla Griglia“ ^R	30,90
<i>gegrilltes Rumpsteak, natur</i>	
„Bistecca alla Calabrese“ ^R	31,90
<i>gegrilltes Rumpsteak mit Olivenöl, Peperoncino und Knoblauch</i>	
„Bistecca al Pepe Verde“ ^{J, R}	31,90
<i>gegrilltes Rumpsteak in Pfeffer-Cognac-Creme</i>	
„Tagliata di Manzo“ ^{J, R}	32,90
<i>gegrilltes tranchiertes Rumpsteak mit Rucola und Parmesanraspeln</i>	
„Bistecca con Gamberi“ ^B	34,90
<i>mit gebratenen Garnelen in einer pikanten Cremesauce</i>	
„Filetto alla Griglia“ ^R	36,50
<i>gegrilltes Filetsteak, natur</i>	
„Filetto Gorgonzola“ ^{J, R}	38,40
<i>gegrilltes Filetsteak mit Gorgonzolacremesauce</i>	
„Filetto Barolo“ ^{J, R}	38,40
<i>gegrilltes Filetsteak in Rotweinsauce</i>	
„Filetto con Capesante“ ^{L, R}	39,40
<i>gegrilltes Filetsteak mit gebratenen Jakobsmuscheln</i>	

„Unsere Fleischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison serviert!“

La Grotta

RISTORANTE ITALIANO

Pesce

„Piatto del Giorno“

*Wir legen großen Wert auf frische und saisonale Produkte.
Bitte fragen Sie nach unseren tagesfrischen Angeboten!
Vielen Dank!*

Dolci

„Tiramisu“ C, J	8,60
<i>hausgemacht und frischen Früchten</i>	
„Panna Cotta“ J	8,20
<i>Sahnepudding mit verschiedenen Saucen</i>	
„Crème brûlée“ J	8,90
<i>karamellisierte Vanillecreme</i>	
„Schokosoufle“ A, C, J	8,20
<i>lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem, weißen Schokokern</i>	
„Tartufo al Pistacchio“ C, E, J	8,60
<i>Eiskugel aus Kalabrien mit frischen Pistazien</i>	
„Formaggio Misto“ A, J	14,90
<i>gemischter Käseteller mit unserem hausgemachten Brot</i>	

La Grotta

RISTORANTE ITALIANO

Bevande

<i>Coca Cola</i> ^{1,2,3}	0,4ℓ	4,50
<i>Coca Cola Zero</i> ^{1,2,3}	0,4ℓ	4,50
<i>Fanta</i> ^{1,3}	0,4ℓ	4,50
<i>Spezi</i> ^{1,3,5}	0,4ℓ	4,50
<i>Sprite</i> ²	0,4ℓ	4,50
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4ℓ	4,50
<i>Kirschsaftschorle</i>	0,4ℓ	4,50
<i>Traubensaftschorle</i>	0,4ℓ	4,50
<i>Bitter Lemon o. Tonic Water</i> ¹⁰	0,2ℓ	3,20
<i>Apfelwein pur</i> ¹⁰	0,4ℓ	4,80
<i>Apfelwein süß</i> ² o. sauer gespritzt	0,4ℓ	4,80
<i>Acqua Morelli</i>	0,25ℓ 2,90	0,75ℓ 6,90
<i>Acqua Morelli still</i>	0,25ℓ 2,90	0,75ℓ 6,90

Bevande calde

<i>Espresso</i> ⁵	2,90
<i>Espresso doppio</i> ⁵	4,60
<i>Espresso corretto</i> ⁵	4,80
<i>Cappuccino mit Milch</i> ^{5,7}	3,90
<i>Latte Macchiato</i> ^{5,7}	4,80
<i>Kaffee americano</i> ⁵	3,40
<i>Tee - fragen Sie nach unseren Teesorten</i>	3,40

La Grotta

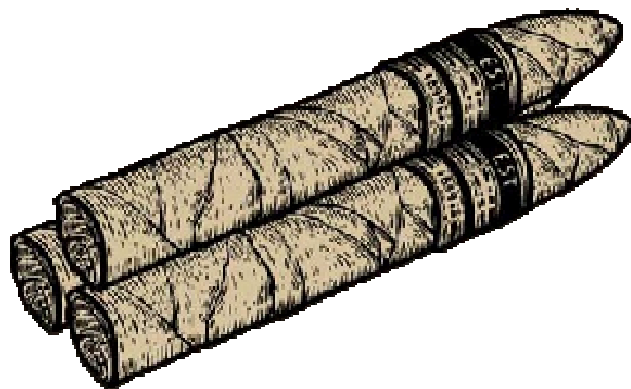
RISTORANTE ITALIANO

Alcolici

<i>Averna</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Amaretto</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Limocello</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Sambuca</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80</i>

Grappa - *Bitte fragen Sie nach unseren aktuellen
Grappa Sorten. Vielen Dank!*

Zigarren



*Fragen Sie nach unserer Auswahl an
„feinen Zigarren“, die sie auf der Terrasse
genießen können.*

La Grotta

RISTORANTE ITALIANO

Weinkarte

Neben unseren offenen Weinen
bieten wir eine umfangreiche Auswahl
an italienischen u. deutschen Flaschenweinen an.

Offene Rotweine

<i>Primitivo di Manduria, Puglia</i>	0,2ℓ	8,80
<i>Nero D'avola Frappato, Sicilia</i>	0,2ℓ	8,90
<i>Corvina, Verona</i>	0,2ℓ	8,20
<i>Barbera D'alba, Piemonte</i>	0,2ℓ	8,50

Offene Weißweine

<i>Lugana Olivini, Lago di Garda,</i>	0,2ℓ	8,50
<i>Ciro Bianco, Kalabrien</i>	0,2ℓ	7,90
<i>Custoza, Veneto</i>	0,2ℓ	7,90
<i>Riesling, Weingut Künstler</i>	0,2ℓ	7,90

Offene Roséweine

<i>Ciro Rosé, Kalabrien</i>	0,2ℓ	7,90
<i>Primitivo Rosé, Puglia</i>	0,2ℓ	8,20

Aushang Allergene und Zusatzstoffe

A	Glutenhaltiges Getreide (oder Hybridstämme davon)	Weizen (A1), Roggen (A2), Gerste (A3), Hafer (A4), Dinkel (A5), Kamut® (A6, Khorasan-Weizen) sowie alle daraus hergestellten Erzeugnisse	Allergene
B	Krebstiere	Krebs, Shrimps, Krustentiere, Garnelen, Hummer, Langusten, Prawns, Scampis	Allergene
C	Eier und Eierzeugnisse		Allergene
D	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		Allergene
E	Schalenfrüchte (Nüsse)	Pistazien, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	Allergene
H	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Sasamöl, Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahini), Sesamkrokant, mit Sesam bestreute Backwaren	Allergene
I	Soja und Sojaerzeugnisse		Allergene
J	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milch, Buttermilch, Molke, Milchzucker, Milchpulver, Quark, Frischkäse, Kefir, Butter, Sahne, Joghurt, Crème fraîche, Kondensmilch	Allergene
K	Senf und Senferzeugnisse		Allergene
L	Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Mollusken, Calamares, Oktopus, Abalone	Allergene
M	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lupinensamen, Lupinensprossen, Lupinenmehl, Lupinenmilch	Allergene
N	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		Allergene
S	enthält Schweinefleisch		Allergene
R	enthält Rindfleisch		Allergene
G	enthält Geflügel		Allergene
F	Fisch und Fischerzeugnisse		Allergene

1	mit Farbstoff		Zusatzstoffe
2	mit Konservierungsstoff		Zusatzstoffe
3	mit Antioxidationsmittel		Zusatzstoffe
4	mit Geschmacksverstärker		Zusatzstoffe
5	geschwefelt	Schwefeldioxid E220, Sulfite E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228	Zusatzstoffe
6	geschwärzt		Zusatzstoffe
7	mit Phosphat		Zusatzstoffe
9	koffeinhaltig		Zusatzstoffe
10	chininhaltig		Zusatzstoffe
11	mit Süßungsmittel		Zusatzstoffe
12	enthält eine Phenylalaninquelle		Zusatzstoffe
13	gewachst		Zusatzstoffe
14	mit Taurin		Zusatzstoffe
15	mit Nitritpökelsalz		Zusatzstoffe
21	vegetarisch		Zusatzstoffe
23	mit Säuerungsmittel		Zusatzstoffe
24	mit Stabilisatoren		Zusatzstoffe