



APERITIVI

| | | |
|-----------------------------------|-------|--------|
| Champagner ⁵ | 0,1l | 14,40€ |
| | 0,75l | 72,00€ |
| Franciacorta ⁵ | 0,1l | 14,20€ |
| | 0,75l | 68,00€ |
| Prosecco ⁵ | 0,1l | 8,40€ |
| | 0,75l | 44,00€ |
| Prosecco rosé ⁵ | 0,1l | 9,40€ |
| | 0,75l | 48,00€ |
| Kir Royale ¹ | 0,1l | 9,20€ |
| Aperol-Spritz ¹ | 0,3l | 9,80€ |
| Lillet-Wild-Berry ¹ | 0,3l | 9,80€ |
| Campari-Soda ¹ | 0,2l | 9,20€ |
| Martini Bianco/Rosso ¹ | 0,1l | 8,20€ |
| Limoncello-Spritz ¹ | 0,3l | 9,80€ |
| Sarti-Spritz ¹ | 0,3l | 9,80€ |
| Bellini ¹ | 0,1l | 8,20€ |

SPECIALS

| | |
|---|--------|
| Mimosa | 13,20€ |
| <i>(Champanger, Strawberry) ^{1,5}</i> | |
| Espresso Martini | 12,80€ |
| <i>(Vodka, Kaffeelikör, Espresso) ¹</i> | |
| Amore Spritz | 12,80€ |
| <i>(Campari, Strawberry, Prosecco) ^{1,5}</i> | |
| Negroni | 12,40€ |
| <i>(Campari, Vermouth, Gin) ¹</i> | |
| Cosmopolitan | 13,20€ |
| <i>(Vodka, Cointreau, Cranberry) ¹</i> | |
| Aperol Margarita | 12,80€ |
| <i>(Aperol, Tequila, Lemon) ¹</i> | |
| Whiskey Sour | 12,80€ |
| <i>(Bourbon, Lemon) ¹</i> | |
| New York Sour | 12,80€ |
| <i>(Bourbon, Lemon, Redwine) ^{1,5}</i> | |
| Amaretto Sour | 11,80€ |
| <i>(Amaretto, Lemon) ¹</i> | |
| Pornstar Martini (alkoholfrei) | 13,80€ |
| <i>(Maracuja, Vanilla) ^{1,11}</i> | |



LA GROTTA

RISTORANTE & ENOTECA



VINO

| <i>VINI DELLA CASA</i> | <i>0,1L</i> | <i>0,2L</i> | <i>0,75L</i> |
|------------------------|-------------|-------------|--------------|
| BIANCHI (WEISS) | | | |
| Sauvignon Blanc | 5,20€ | 9,20€ | 34,00€ |
| Chardonnay | 5,60€ | 9,60€ | 36,00€ |
| Lugana | 5,20€ | 8,80€ | 32,00€ |

| ROSÉ (ROSE) | <i>0,1L</i> | <i>0,2L</i> | <i>0,75L</i> |
|----------------|-------------|-------------|--------------|
| Primitivo Rosé | 5,40€ | 9,20€ | 32,00€ |
| Ciro Rosé | 5,20€ | 8,80€ | 30,00€ |

| ROSSI (ROT) | <i>0,1L</i> | <i>0,2L</i> | <i>0,75L</i> |
|--------------------|-------------|-------------|--------------|
| Barbera | 6,20€ | 9,80€ | 36,00€ |
| Corvina | 5,60€ | 9,20€ | 32,00€ |
| Primitivo | 6,20€ | 9,60€ | 34,00€ |
| Cabernet Sauvignon | 6,20€ | 9,80€ | 38,00€ |

| <i>WEINGUT KÜNSTLER</i> | <i>0,1L</i> | <i>0,2L</i> | <i>0,75L</i> |
|-------------------------|-------------|-------------|--------------|
| Chardonnay | 5,40€ | 9,20€ | 36,00€ |
| Sauvignon | 5,40€ | 9,20€ | 38,00€ |
| Inspiration Rosé | 5,40€ | 8,80€ | 32,00€ |

| <i>WEINGUT SCHREIBER</i> | <i>0,1L</i> | <i>0,2L</i> | <i>0,75L</i> |
|--------------------------|-------------|-------------|--------------|
| Weissburgunder | 5,40€ | 9,20€ | 36,00€ |
| Riesling Hölle | 5,40€ | 8,80€ | 32,00€ |
| Rosé feinherb | 5,40€ | 8,80€ | 32,00€ |

BIRRE

| | <i>0,30L</i> | <i>0,33L</i> | <i>0,50L</i> |
|---------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Bitburger vom Fass | 4,80€ | | 5,80€ |
| Bitburger alkoholfrei | | 4,80€ | |
| Benedektiner Weizen | | | 5,80€ |
| Benedektiner Weizen alkoholfrei | | | 5,80€ |
| Benedektiner Weizen dunkel | | | 5,80€ |

BEVANDE

| | <i>0,30L</i> | |
|--|--------------|--------------|
| Coca-Cola [Zero], Fanta [Zero], Sprite [Zero] ^{1,9} | 4,40€ | |
| Apfelsaftschorle naturtrüb | 4,40€ | |
| Maracuja-/ Cranberry-/ Traubensaftschorle | 4,40€ | |
| | <i>0,20L</i> | |
| Tonic Water / Ginger Ale | 4,20€ | |
| | <i>0,25L</i> | <i>0,75L</i> |
| Acqua San Pellegrino | 3,80€ | 7,80€ |
| Acqua Panna | 3,80€ | 7,80€ |

LA GROTTA

RISTORANTE & ENOTECA



CAFFE

| | |
|------------------------------------|-------|
| Espresso ⁹ | 3,80€ |
| Espresso doppio ⁹ | 5,80€ |
| Espresso macchiato ^{9, J} | 4,80€ |
| Espresso corretto ⁹ | 6,40€ |
| Cappuccino ^{9, J} | 4,80€ |
| Latte Macchiato ^{9, J} | 6,20€ |
| Americano ⁹ | 4,20€ |
| Affogato ^{9, J} | 6,80€ |

DIGESTIVI

| | | |
|--------------------------------|-----|-------|
| Averna ¹ | 4cl | 5,80€ |
| Ramazotti ¹ | 4cl | 5,80€ |
| Fernet Branca ¹ | 4cl | 5,80€ |
| Limoncello ¹ | 4cl | 5,40€ |
| Amaro del Capo ¹ | 4cl | 5,80€ |
| Grappa della Casa ¹ | 4cl | 5,80€ |

ANTIPASTI | STARTER

| | |
|---|--------|
| Austern 4 Stück <i>(je weitere 4,80€) L, B, F</i> | 19,20€ |
| Tuna Tartar ^{L, F} | 26,90€ |
| Baby Calamari gegrillt <i>auf Wildkräutersalat</i> <i>(Grilled calamaretti on wildherb salad) L, F</i> | 19,90€ |
| Vitello Tonnato <i>(veal covered with tuna sauce) F, 2, J, C</i> | 19,40€ |
| Carpaccio vom Rind <i>(Beef carpaccio) R, J</i> | 19,40€ |
| Burrata und Parmaschinken <i>mit Cherrytomaten und frischem Basilikumpesto</i> <i>(Burrata and parma ham with cherry tomatoes and basil pesto) J, S</i> | 16,40€ |
| Gamberoni Aglio olio é peperoncino <i>(prawns with garlic and chili oil) B, F</i> | 19,40€ |
| Zuppa di Pesce <i>mediterranean mit unseren Edelfischen</i> <i>(mediterranean fish soup) B, L, F</i> | 18,40€ |
| Polipo Salat ^{L, F} | 22,90€ |
| Parmigiana di Melanzane <i>(eggplant – parmigiana) J</i> | 16,80€ |

LA GROTTA

RISTORANTE & ENOTECA



PASTA RUMMO & DECECCO

| | |
|--|--------|
| Spaghettono Aglio Olio Alice e Pane <i>(with garlic, anchovy, chili and bread)</i> ^A | 14,40€ |
| Spaghettono all' Arrabiata <i>(with tomatosauce, garlic and chili)</i> ^A | 16,40€ |
| Spaghettono Vongole veraci <i>(with clams)</i> ^{A, B, F} | 19,80€ |
| Spaghettono Gamberoni <i>(with prawns)</i> ^{A, B, F} | 19,80€ |
| Paccheri Polipo <i>(with octopus)</i> ^{A, L, F} | 28,80€ |
| Paccheri Carbonara <i>(With guanciale and parmesancheese)</i> ^{A, S, J, C} | 18,20€ |
| Paccheri Ragú <i>(with veal and beef ragú)</i> ^{A, R} | 18,20€ |
| Paccheri Grotta <i>mit tranchierten Black-Angussteak</i> ^{A, R} | 29,40€ |
| Paccheri Sapore di Mare <i>mit unseren Edelfischen (with fishmix)</i> ^{A, L, B, F} | 24,80€ |
| Strozzapreti Salsiccia <i>(with italian ham sausage)</i> ^{A, S} | 18,60€ |
| Strozzapreti Vongole e Burrata <i>(with clams and burrata)</i> ^{A, B, L, F} | 21,80€ |

Natürlich können Sie all unsere Pasta-Gerichte
auch als Zwischengang-Portion erhalten.

CARNE | MEAT

| | |
|---|------------------|
| Tagliata vom Black-Angus <i>mit Parmesan, Wildkräutersalat & Kartoffeln</i> ^{J, R} | 36,80€ |
| Black-Angus Rib-eye ^R | 38,40€ |
| Surf & Turf <i>Black-Angus steak mit einer Riesengarnele in Butter-Chilicreme</i> ^{R, B, F} | 44,40€ |
| Helles Kalbsfilet <i>in einer Parmesan Sauce</i> ^J <i>in einer Himbeer-Honigcreme</i> ^F | 38,40€ 36,40€ |
| Lammrückenfilet <i>aus Neuseeland</i> | 36,40€ |
| Saltimbocca alla Romana ^J | 36,80€ |
| Getrüffelte Kalbs-involtini <i>gefüllt mit Babyspinat und Mozzarella</i> ^J | 38,40€ |
| Scaloppina Vino bianco e Limone ^J | 34,80€ |

LA GROTTA

RISTORANTE & ENOTECA



PESCE | FISH

| | |
|---|--------|
| Loup de Mer gegrillt <i>(sea wolf)</i> ^F | 32,40€ |
| <i>In einer Kartoffel-Zucchini-Kruste</i> | |
| <i>In einer Martini Bianco Creme</i> | 32,40€ |
| <hr/> | |
| Babycalamari gegrillt ^{F, L} | 29,80€ |
| <hr/> | |
| Riesengarnelen gegrillt ^F <i>(giant prawns)</i> | 34,40€ |

PASTA FRESCA

HOMEMADE PASTA

| | |
|--|--------|
| Gnocchetti <i>mit Burrata und Basilikumpesto</i> <i>(with burrata and basilpesto)</i> ^{A, J} | 18,20€ |
| <hr/> | |
| Tagliatelle al Tartufo <i>mit Parmiggiano und frischem Trüffel</i> <i>(With parmesan and truffle)</i> ^{A, J} | 28,90€ |
| <hr/> | |
| Taglioline Neri all' Astice <i>mit Atlantik Hummer</i> <i>(Black taglioline with lobster)</i> ^{A, F, B, 6} | 32,40€ |
| <hr/> | |
| Caramelle <i>gefüllt mit Frischkäse & Birnen in Gorgonzolacreme</i> <i>(filled with cream cheese and pears in gorgonzolacream)</i> ^{A, J} | 24,90€ |
| <hr/> | |
| Gnocconi <i>gefüllt mit schwarzem Trüffel in Parmesancreme</i> <i>(filled with truffle and parmesan cheese cream)</i> ^{A, J} | 26,40€ |
| <hr/> | |
| Mezzelune <i>gefüllt mit Burrata und Blattspinat in Salbeibutter</i> <i>(filled with burrata and spinach)</i> ^{A, J} | 24,90€ |
| <hr/> | |
| Ravioloni <i>gefüllt mit Garnelen und Frischkäse in Brandycreme</i> <i>(filled with prawns and cream cheese in brandy cream)</i> ^{A, F, J, B} | 26,40€ |

Natürlich können Sie all unsere Pasta-Gerichte
auch als Zwischengang-Portion erhalten.

LA GROTTA

RISTORANTE & ENOTECA



DOLCE | DESSERT

Tiramisu 9,60€

hausgemachter italienischer Nachtisch mit Mascarpone, Amaretto und Espresso
(traditional italian dessert with cream cheese, amaretto liquor and espresso) ^{1, J, 9}

Panna Cotta 8,20€

hausgemachter italienischer Nachtisch mit Sahne
(traditional italian dessert with whipped cream) ^{J, 11, 24}

Crème Brûlée 9,80€

Nachtisch mit Sahne, Milch und einer karamellisierten Zuckerkruste
(dessert with cream, milk and a caramelized sugartop) ^{J, 11, 24}

Schokoladensoufflé 9,60€

warmer Nachtisch mit Schokolade
(hot dessert with chocolate) ^{J, 11, A}

Tartufo al pistacchio 9,60€

Eispraline mit Pistazien
(Ice cream praline with pistachio) ^{J, D, 11}

Tartufo Nero 9,60€

Eispraline mit Schokolade
(Ice cream praline with chocolate) ^{J, 11}

Affogato 6,80€

Vanilleeis mit Espresso
(Vanilla Ice cream with espresso) ^{J, 9}

Zabaione mit Vanilleeis 14,80€

Weinschaumcreme, Ei und Marsala
(Cream of wine foam, egg and Marsala) ^{J, C}

Käseteller 14,40€

Feine Auswahl an Käse
(Choice of Cheese) ^J

Dessert-Wein Moscato 0,1l 6,20€

MENUES

3 Gänge Menue

Aperitivo
Antipasto
Hauptgang
Dessert

54,00€

5 Gänge Menue

Aperitivo
Antipasto
Zwischengang
Hauptgang Fisch
Hauptgang Fleisch
Dessert

79,00€

Für Ihr individuelles Menue,
sprechen Sie uns gerne an!

LA GROTTA

RISTORANTE & ENOTECA



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, Prawn, Scampis | Allergene |
| C Eier und Eierzeugnisse | Pistazien , Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse | Allergene |
| D Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | | Allergene |
| E Schalenfrüchte (Nüsse) | | Allergene |
| H Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse | Sasamöl, Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahini), Sesamkrokant, mit Sesam bestreute Backwaren | Allergene |
| I Soja und Soiaerzeugnisse | | 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 |