



RISTORANTE
ENOTECA
CATERING



APERITIVI

Champagner ⁵	0,1l	10,00€
	0,75l	59,00€
Franciacorta ⁵	0,1l	10,00€
	0,75l	59,00€
Prosecco ⁵	0,1l	7,00€
	0,75l	39,00€
Prosecco rosé ⁵	0,1l	7,50€
	0,75l	42,00€
Prosecco Alkoholfrei ⁵	0,1l	7,00€
	0,75l	39,00€
Sarti-Spritz ¹	0,3l	8,50€
Kir Royale ¹	0,1l	8,00€
Aperol-Spritz ¹	0,3l	8,50€
Lillet-Wild-Berry ¹	0,3l	8,50€
Campari-Soda /Orange ¹	0,2l	7,00€
Martini Bianco /Rosso ¹	0,1l	6,00€
Limoncello-Spritz ¹	0,3l	8,50€
Bitterino Alkoholfrei ¹	0,1l	5,00€
Crodino Alkoholfrei ¹	0,1l	5,00€

SPECIALS

Mimosa <i>(Prosecco, Erdbeere) ^{1,5}</i>	9,00€
Espresso Martini <i>(Vodka, Kaffeelikör, Espresso) ¹</i>	10,50€
Amore Spritz <i>(Campari, Erdbeere, Prosecco) ^{1,5}</i>	9,50€
Negroni <i>(Campari, Vermouth, Gin) ¹</i>	10,50€
Cosmopolitan <i>(Vodka, Cointreau, Cranberry) ¹</i>	10,50€
Aperol Margarita <i>(Aperol, Tequila, Lemon) ¹</i>	10,50€
Whiskey Sour <i>(Bourbon, Zitrone, Zuckersirup, Eiweiss) ¹</i>	10,50€
Italian Sour <i>(Bourbon, Zitrone, Zuckersirup, Rotwein) ^{1,5}</i>	10,50€
Amaretto Sour <i>(Amaretto, Zitrone, Maracuja) ¹</i>	10,50€
Pornstar Martini (alkoholfrei) <i>(Maracuja, Vanille, Zitrone) ^{1,11}</i>	9,50€

LA GROTTA

RISTORANTE & ENOTECA



VINI DELLA CASA

	0,2L	0,75L
BIANCHI (WEISS)		
Sauvignon Blanc <i>Südtirol</i>	8,00€	29,00€
Ciró Bianco <i>Calabrien</i>	7,50€	27,00€
Lugana <i>Gardasee</i>	8,50€	30,00€

	0,2L	0,75L
ROSÉ (ROSE)		
Primitivo Rosé <i>Manduria</i>	8,50€	30,00€
Ciro Rosé <i>Calabria</i>	8,00€	29,00€

	0,2L	0,75L
ROSSI (ROT)		
Barbera <i>Superiore</i>	8,50€	32,00€
Corvina <i>Veneto</i>	8,00€	29,00€
Primitivo <i>Manduria</i>	8,50€	30,00€
Nero d'Avola <i>Sicilia</i>	8,50€	30,00€
Lambrusco Emilia Romagna <i>Lieblich</i>	6,00€	22,00€

	0,2L	0,75L
WEINGUT KÜNSTLER		
Sauvignon Blanc <i>Kalkstein</i>	9,00€	36,00€
Inspiration Rosé <i>Pinot Noir</i>	8,50€	32,00€

	0,2L	0,75L
WEINGUT SCHREIBER		
Weissburgunder	8,50€	32,00€
Riesling Hochheimer Hölle	8,00€	30,00€

	0,4L
Weinschorle <i>Rosé oder weiss</i>	7,00€

BIRRE

	0,30L	0,33L	0,50L
Bitburger vom Fass	4,50€		5,50€
Kölsch vom Fass	4,50€		
Bitburger alkoholfrei		4,50€	
Benediktiner Weizen			5,50€
Benediktiner Weizen alkoholfrei			5,50€
Benediktiner Weizen dunkel			5,50€

BEVANDE

	0,35L
Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi ^{1,9}	4,00€
Apfelsaftschorle naturtrüb	4,00€
Maracuja-/ Cranberry-/ Traubensaftschorle	4,00€
	0,20L
Tonic Water / Ginger Ale	4,00€
	0,25L 0,75L
Acqua San Pellegrino	3,50€ 8,00€
Acqua Panna	3,50€ 8,00€

LA GROTTA

RISTORANTE & ENOTECA



MENUES

3 Gänge Menue

Aperitivo
Antipasto
Hauptgang
Dessert

46,00€

mit Weinbegleitung + 18,00€

.....

5 Gänge Menue

Aperitivo
Antipasto
Zwischengang
Hauptgang Fisch
Hauptgang Fleisch
Dessert

68,00€

mit Weinbegleitung + 26,00€

.....

Für Ihr individuelles Menue,
sprechen Sie uns gerne an!

LA GROTTA

RISTORANTE & ENOTECA



ANTIPASTI | SUPPEN | STARTER

Austern 4 Stück ^{L, B, F}	16,00€
Tuna Tartar ^{L, F} Sashimi-Qualität	26,00€
Oktopus Salat kalt, frisch mit Zitrone, Sellerie und Karotten (cold served, with lemon, celery and carrots)	23,00€
Baby Calamari gegrillt auf Wildkräutersalat (Grilled calamaretti on wild herb salad) ^{L, F}	18,00€
Baby Calamari gegrillt auf Parmesancreme (Grilled calamaretti with parmesan-cream) ^{L, F, J}	20,00€
Vitello Tonnato (veal covered with tuna sauce) ^{F, 2, J, C}	18,00€
Carpaccio vom Kalb Zitrone, Olivenöl und Parmiggiano (veal carpaccio) ^{F, 2, J, C}	18,00€
Carpaccio vom Rind Zitrone, Olivenöl und Parmiggiano (Beef carpaccio) ^{F, 2, R, J}	18,00€
Suppe	
Crema di Pomodoro ^J Tomatensuppe	7,50€
Minestrone Italiano ²¹ Italienische Gemüsesuppe	8,50€
Zuppa di Pesce ^{B, L, F} mediterran, mit Delikatessen aus dem Meer (mediterranean fish soup)	15,00€

Burrata und Parmaschinken mit Cherrytomaten und frischem Basilikumpesto (Burrata and parma ham with cherry tomatoes and basil pesto) ^{J, S}	15,00€
Bruschetta 3 Stück ^{J, A} Cherrytomaten, Basilikum, Knoblauch und Parmesan	9,00€
Gamberoni Aglio Olio é Peperoncino (prawns with garlic and chili oil) ^{B, F}	18,00€
Parmiggiana di Melanzane Auberginen, Tomatensugo und Parmiggiano ^J (eggplant – parmigiana) ^J	14,00€
Antipasto Misto Ausgewählte Vorspeisen (mixed starter) ^{B, L, F, J}	p.P. 18,00€
Wildkräutersalat (wild herbs salad)	7,00€

LA GROTTA

RISTORANTE & ENOTECA



PASTA

Spaghettono Aglio Olio Peperoncino (with garlic, chili) ^A	14,00€
Spaghettono all' Arrabiata (with tomatosauce, garlic and chili) ^A	15,00€
Spaghettono Vongole veraci (with clams) ^{A, B, F}	19,00€
Spaghettono Gamberoni (with prawns) ^{A, B, F}	19,00€
Spaghettono Salmone ^{A, F, J} (with fresh salmon and cream)	18,00€
Paccheri Polipo (with octopus) ^{A, L, F}	21,00€
Paccheri Carbonara (With guanciale and pamesancheese) ^{A, S, J, C}	16,00€
Paccheri Ragú (with veal and beef ragú) ^{A, R}	16,00€
Paccheri Grotta mit tranchierten Black-Angussteak ^{A, R}	26,00€
Paccheri Sapore di Mare mit Delikatessen aus dem Meer (with fishmix) ^{A, L, B, F}	22,00€
Paccheri all' Astice mit Atlantik Hummer (with lobster) ^{A, F, B, 6}	26,00€
Casarecce Verdure ^{A, 21} mit frischem Gemüse	16,00€
Casarecce Salsiccia (with italian ham sausage) ^{A, S}	16,00€
Casarecce Scoglio & Burrata mit Calamaretti, Garnelen und Burrata (with calamari, prawns and burrata) ^{A, B, L, F}	22,00€

CARNE | MEAT

Tagliata vom Black-Angus Steak auf Lavastein gegrillt, mit Parmesan ^{J, R}	34,00€
Black-Angus Steak Calabrese ^R auf Lavastein gegrillt in Aglio Olio & Peperoncino	34,00€
Black-Angus Entrecôte ^R auf Lavastein gegrillt	34,00€
Black-Angus Entrecôte al Pepe Verde ^R auf Lavastein gegrillt	35,00€
Surf & Turf Black-Angus steak und Riesengarnele auf Lavastein gegrillt, in Aglio Olio & Peperoncino ^{R, B, F}	38,00€
Lammrückenfilet aus Neuseeland auf Lavastein gegrillt	36,00€
Saltimbocca alla Romana ^{S, J} mit Parmaschinken und Salbei in einer Weisswein-Buttercreme	30,00€
Scaloppina Vino Bianco e Limone ^J in einer Weisswein-Zitronencreme	30,00€
Scaloppina Gorgonzola ^J mit Gorgonzolacreme	30,00€

LA GROTTA

RISTORANTE & ENOTECA



PESCE | FISH

Loup de Mer gegrillt ^F (sea wolf)	
In einer Kartoffel-Zucchini-Kruste	28,00€
In einer Weisswein-Zitronencreme	28,00€
Babycalamari ^{F, L} (Grilled calamaretti)	29,00€
kross gebraten mit Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino	
Riesengarnelen gegrillt ^F (giant prawns, 3 pcs.)	32,00€
auf Lavastein gegrillt 3 Stk.	
Pesce Spada ^F (Swordfish)	28,00€
Schwertfisch auf Lavastein gegrillt	

PINSA

Pinsa Burrata ^{A, J} mit Tomate-Mozzarella, Burrata und Basilikum	16,00€
Pinsa Chiara ^{A, J, S} mit Tomate-Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	18,00€
Pinsa Vegetaria ^{A, J, 21} mit Tomate-Mozzarella und frischem Gemüse	17,00€
Pinsa Tonnara ^{A, J, F} mit Tomate-Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln	17,00€

PASTA FRESCA

HOMEMADE PASTA

Gnocchetti ^{A, J} mit Burrata und Basilikumpesto (with burrata and basilpesto)	18,00€
Tagliatelle al Tartufo ^{A, J} mit Parmiggiano und frischem Trüffel (With parmesan and truffle)	26,00€
Caramelle ^{A, J} gefüllt mit Frischkäse & Birnen in Gorgonzolacreme (filled with cream cheese and pears in gorgonzolacream)	23,00€
Gnocconi ^{A, J} gefüllt mit schwarzem Trüffel in Parmesancreme (filled with truffle and parmesan cheesecream)	24,00€
Mezzelune ^{A, J} gefüllt mit Burrata und Babyspinat in Salbeibutter (filled with burrata and babyspinach)	23,00€
Ravioloni ^{A, F, J, B} gefüllt mit Garnelen und Frischkäse in Brandycrème (filled with prawns and cream cheese in brandy cream)	24,00€

LA GROTTA

RISTORANTE & ENOTECA



DOLCE | DESSERT

Tiramisu 8,50€

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

Panna Cotta 8,00€

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

Crème Brûlée 8,50€

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

Schokoladensoufflé 8,50€

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

Tartufo al pistacchio 8,50€

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

Tartufo Nero 8,50€

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

Affogato 6,00€

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

Zabaione mit Vanilleeis 12,00€

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

Dessert-Wein **Moscato** 0,1l 5,00€

CAFFE

Espresso ⁹ 3,00€

Espresso doppio ⁹ 5,00€

Espresso macchiato ^{9, J} 3,50€

Espresso corretto *Sambuca/Grappa* ⁹ 5,00€

Cappuccino ^{9, J} 4,50€

Latte Macchiato ^{9, J} 5,00€

Americano ⁹ 3,50€

Affogato ^{9, J} 6,00€

DIGESTIVI

Averna ¹ 4cl 4,00€

Ramazotti ¹ 4cl 4,00€

Fernet Branca ¹ 4cl 4,00€

Limoncello ¹ 4cl 4,00€

Amaro del Capo ¹ 4cl 4,00€

Grappa della Casa ¹ 4cl 4,00€

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, Prawns, 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 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