ANTIPASTI

Tris Grotta (lobster roll, sandwich di ricciola, tartare di tonno finocchio e arancia)* 1.2.3.4.6.7.9.10.12
Questo piatto unisce i nostri antipasti più apprezzati (non modificabile).
€ 34 p.p.

Tapas con acciughe del cantabrico, stracciatella e pomodori confit 1.4.6.7.11
€ 16

Tartare di tonno, finocchio e arancia* 4.6.10.12
€ 21

Sandwich di ricciola, fingher lime, caprino e chutney di mango* 1.3.4.6.7
€ 22

Capasanta scottata, barbabietola e sedano di Verona in due consistenze* 4.7.9.12
€ 22

Lobster roll (Astice, lattuga, maionese, erba cipollina)* 1.2.3.6.7.9
€ 26

Baccalà mantecato, crema di piselli e cipolla caramellata 1.2.3.4.6.9.12
€ 22

Uovo morbido, spuma di parmigiano e tartufo nero 3.7.8
€ 16

Tartare di manzo, tartufo nero, maionese all'acciuga e foglie di cappero* 1.3.4.6
€ 21

PRIMI PIATTI

Spaghetti aglio, olio e peperoncino, tartare di scampi e pane croccante* 1.2.3.11.12
€ 23

Spaghetto alle vongole veraci e bottarga di muggine 1.4.9.12.14
€ 23

Mezza manica ai frutti di mare (gamberi, cozze, vongole, calamari, scampo)* 1.2.4.9.14
€ 24

Raviolo ripieno di cacio e pepe, gamberi rossi e lime* 1.2.3.4.7.8.12
€ 24

Linguine con pesto di pistacchi, tonno rosso crudo e limone candito* 1.4.8
€ 23

Mezza manica ai 3 pomodori e basilico 1.9
€ 20

Tortello alla carbonara, spuma di pecorino, guanciale croccante 1.2.3.4.7.12
€ 20

Coperto € 4.00
* Alcuni prodotti possono essere surgelati.

SECONDI PIATTI

Il fritto misto* 1.2.4.8.14
€ 27

Polpo arrostito, soffice di patata allo zafferano e sapori mediterranei* 14
€ 26

Tataki di tonno, chutney al mango, alga wakame, gel di agrumi* 4.6.11
€ 28

Rombo al forno, lattughino brasato, salsa bernese 3.4.7.12
€ 27

Catalana di crostacei* 2.4.9.14
€ 30

GRIGLIA

Spiedone di pesce (Polpo, Tonno, Mazzancolla, Seppia, Branzino)* 1.2.4.6.14
servito con alga wakame e salsa teriyaki
€ 38

Grigliata di scampi*2 *pz. 3* e gamberoni* 2 *pz. 3*
€ 35

Branzino alla griglia 4
€ 26

Grigliata di scampi* 2 *pz. 6*
€ 35

Grigliata di Gamberoni* 2 *pz. 6*
€ 35

Filetto alla griglia
€ 27

Filetto alla griglia con tartufo nero e fondo bruno 9.12
€ 33

Fiorentina di manzo alla griglia
€ 7.50 *l'etto*

CONTORNI

Insalata mista	€ 8
Insalata di finocchio e arancia	€ 8
Rucola, mango e ricotta salata 7	€ 9
Patate novelle al forno	€ 8
Verdure cotte di stagione	€ 9

Coperto € 4.00
* Alcuni prodotti possono essere surgelati.

LE CRUDITÉ

Il Crudino*

(1 Gambero rosso di Mazara*, 1 Scampo Porcupine*, 1 Gambero viola di Mazara*, Tartare di tonno*, Tartare di riccola*) 2.4.14
(non modificabile).

€ 34 p.p.

Scampo Porcupine* 2

€ 7 Pz.

Gambero rosso di Mazara Del Vallo* 2

€ 8 Pz.

Gambero viola di Mazara Del Vallo* 2

€ 6 Pz.

Ostriche cal. 3 14

€ 8 Pz.

Tartare di ricciola, chutney al mango e caprino* 3.4.6.7

€ 20

Tartare di tonno, finocchio e arancia* 4.6.10.12

€ 21

IL NOSTRO PLATEAU DI CRUDI

Consigliato x 2 persone

pz. 4 scampo Porcupine, *pz.* 4 gambero rosso di Mazara Del Vallo,
pz. 4 gambero viola di Mazara Del Vallo, *pz.* 4 ostriche *cal. 3*, tartare di tonno rosso
*2.4.14

€ 130

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sevizio.

Coperto € 4.00
* Alcuni prodotti possono essere surgelati.

Alla Grotta

Menù Degustazione

Un percorso selezionato
per offrirvi un'esperienza completa,
per farvi conoscere la nostra idea di cucina,
con uno sguardo al passato
ma interpretata con un tocco di modernità.

Capasanta scottata, barbabietola,
sedano di Verona in due consistenze*
4.7.9.12

Raviolo ripieno di cacio e pepe, gamberi rossi e lime*
1.2.3.4.7.8.12

Polpo arrostito, soffice di patata allo zafferano e
sapori mediterranei*
14

Millefoglie con crema chantilly
1.3.7.8

€ 70

Coperto € 4.00
* Alcuni prodotti possono essere surgelati.

STARTERS | VORSPEISEN

Tris Grotta (Lobster roll, smoked amberjack, Bluefin tuna tartar with fennel and orange)* 1.2.3.4.6.7.9.10.12

Tris Grotta (Lobster roll, Geräuchertes Bernsteinmakrelen-Sandwich, Bluefin-Thunfisch-Tatar mit Fenchel und orange)* 1.2.3.4.6.7.9.10.12

This dish combines our most popular appetizers (not modifiable) - Dieses Gericht kombiniert unsere beliebtesten Vorspeisen (nicht veränderbar).

€ 34 p.p.

Tapas with Cantabrian anchovies, stracciatella, and confit tomatoes 1.4.6.7.11

Tapas mit kantabrischen Sardellen, Stracciatella und konfierten Tomaten 1.4.6.7.11

€ 16

Bluefin tuna tartare with fennel and orange* 4.6.10.12

Bluefin-Thunfisch-Tatar mit Fenchel und Orange* 4.6.10.12

€ 21

Smoked amberjack sandwich with finger lime, goat cheese and mango chutney* 1.3.4.6.7

Geräuchertes Makrelen-Sandwich mit Fingerlimette, Ziegenkäse und Mango-Chutney* 1.3.4.6.7

€ 22

Lightly seared scallop with beetroot and Verona celery in two textures* 4.7.9.12

Kurz gebratene Jakobsmuschel mit Roter Bete und Sellerie aus Verona in zwei Konsistenzen* 4.7.9.12

€ 22

Lobster roll (Lobster, baby lettuce und chives mayonnaise)* 1.2.3.6.7.9

Lobster Roll (Hummer, Babysalat, und Schnittlauchmayonnaise)* 1.2.3.6.7.9

€ 26

Creamed salt cod, mush peas, and caramelized onion 1.2.3.4.6.9.12

Eingecremt Stockfisch mit Erbsencreme und karamellisierter Zwiebel 1.2.3.4.6.9.12

€ 22

Soft egg, whipped Parmesan and black truffle 3.7.8

Weiches Ei, Parmesanschaum und schwarz Trüffel 3.7.8

€ 16

Hand-cut beef tartare with black truffle, anchoves mayonnaise and caper leaves* 1.3.4.6

Handgeschnittenes Rind-tatar mit schwarz Trüffel, Sardellenmayonnaise und Kapernblättern* 1.3.4.6

€ 21

FIRST COURSE | ERSTER GANG

Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil and chilli, scampi tartare and toasted breadcrumbs* 1.2.3.11.12

Spaghetti mit Knoblauch, nativem Olivenöl extra und Chili, Scampi-Tatar und gerösteten Brotbröseln* 1.2.3.11.12

€ 23

Spaghetti with wild clams and mullet bottarga 1.4.9.12.14

Spaghetti mit wilden Venusmuscheln und Meeräsche-Bottarga 1.4.9.12.14

€ 23

Mezza manica pasta with mixed seafood: (prawns, mussels, clams, squid and scampi)* 1.2.4.9.14

Mezza Manica nudeln mit gemischten Meeresfrüchten: (Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch und Scampi)* 1.2.4.9.14

€ 24

Stuffed ravioli with cacio e pepe, red prawns and lime* 1.2.3.4.7.8.12

Gefüllte Ravioli mit Cacio e Pepe, roten Garnele und Lime* 1.2.3.4.7.8.12

€ 24

Linguine with pistachio pesto, raw red tuna and candied lemon* 1.4.8

Linguine mit Pistazienpesto, rotem Thunfisch-Tatar und kandierter Zitrone* 1.4.8

€ 23

Mezza manica pasta with three tomato varieties, and basil 1.9

Mezza Manica nudekn mit drei Tomatensorten, und Basilikum 1.9

€ 20

Stuffed Tortello at Carbonara style with whipped pecorino and crispy smoked bacon 1.2.3.4.7.12

Gefülte Tortello nach “Carbonara Art” mit Pecorinoschaum und gerauchter Bauckspeck 1.2.3.4.7.12

€ 20

Cover | Gedeck € 4

* Some products may be frozen. | * Einige Produkte können gefroren sein.

MAIN DISHES | HAUPTGERICHT

Selection of lightly fried seafood* 1.2.4.8.14

Auswahl fein frittierter Meeresfrücht* 1.2.4.8.14

€ 27

Roasted octopus, saffron potato mousse and Mediterranean flavours* 14

Gebratener Oktopus mit Safran-Kartoffelcreme und mediterranen Aromen* 14

€ 26

Tuna tataki, mango chutney, wakame seaweed and citrus gel* 4.6.11

Thunfisch-Tataki mit Mango-Chutney, Wakame-Algen und Zitrusgel* 4.6.11

€ 28

Oven-baked turbot, baby lettuce and Béarnaise sauce 3.4.7.12

Ofengebackener Steinbutt mit jungem Blattsalat und Sauce Béarnaise 3.4.7.12

€ 27

Shellfish salad Catalana style* 2.4.9.14

Krustentiere nach katalanischer Art* 2.4.9.14

€ 30

GRILL | GRILL

Mixed seafood skewer (octopus, tuna, king prawn, cuttlefish and sea bass)* 1.2.4.6.14

served with wakame seaweed and teriyaki sauce

Fischspieß (Oktopus, Thunfisch, Riesengarnele, Sepia und Wolfsbarsch)* 1.2.4.6.14

dazu mit Wakame-Algen und Teriyaki-Sauce

€ 38

Grilled Scampi*2 pc. 3 and Prawns*2 pc. 3

Gegrillte scampi*2 Stk. 3 und ReisenGarnelen*2 Stk. 3

€ 35

Grilled sea bass 4

Gegrillter Wolfsbarsch 4

€ 26

Grilled Scampi*2 pc. 6 | Gegrillte Scampi*2 Stk. 6

€ 35

Grilled Prawns*2 pc. 6 | Gegrillte ReisenGarnelen*2 Stk. 6

€ 35

Grilled beef fillet | Gegrilltes Rinderfilet

€ 27

Grilled beef fillet with black truffle and meat sauce 9.12

Gegrilltes Rinderfilet mit schwarzem Trüffel und Fleisch soße 9.12

€ 33

Grilled T-bone steak "Florentine style" | "Florentine" T-Bone-Steak vom Grill

€ 7.50 *each | pro Hektogramm*

SIDE DISHES | BEILAGEN

Mixed salad | Gemischter salat € 8

Fennel and orange salad | Fenchel-Orangen-Salat € 8

Rocket salad, mango, and salted ricotta 7 | Rucola mit Mango und gesalzener Ricotta 7 € 9

Roasted baby potatoes | Ofengeröstete junge Kartoffeln € 8

Seasonal cooked vegetables | Saisongemüse € 9

Cover | Gedeck € 4

* Some products may be frozen. | * Einige Produkte können gefroren sein.

RAW SELECTION | CRUDO-AUSWAHL

Il Crudino*

(1red prawn from Mazara*, 1 Porcupine scampi*, 1 Purple prawn from Mazara*,
Tuna tartare and amberjack tartare*) 2.4.14 *(Not editable)*
(1 Rote Garnele aus Mazara*, 1 Porcupine-scampi*, 1 Violette Garnele aus Mazara*,
Thunfisch-tartar, makrelen-Tartar*) 2.4.14 *(Nicht editierbar)*

€ 34 p.p.

Porcupine scampi* | Porcupine-scampi* 2

€ 7 *pc. / Stk.*

Red prawn from Mazara del Vallo* 2 | Rote Garnele aus Mazara del Vallo* 2

€ 8 *pc. / Stk.*

Purple prawn from Mazara del Vallo* 2 | Violette Garnele aus Mazara del Vallo* 2

€ 6 *pc. / Stk.*

Oysters cal. 3 14 | Austern Kal. 3 14

€ 8 *pc. / Stk.*

Amberjack tartare, mango chutney and goat cheese* 3.4.6.7
Bernsteinmakrelen-Tatar mit Mango-Chutney und Ziegenkäse* 3.4.6.7

€ 20

Bluefin tuna tartare with fennel and orange* 4.6.10.12 | Bluefin-Thunfisch-Tatar mit Fenchel und Orange* 4.6.10.12

€ 21

OUR RAW SEAFOOD PLATTER.
UNSER CRUDO-PLATEAU.

(for two guests) | (für zwei Personen)

pc. 4 Porcupine scampi, *pc.* 4 red from Mazara del Vallo, *pc.* 4 purple prawns from Mazara del Vallo,
pc. 4 *oysters* cal. 3, *bluefin tuna tartare* *2.4.14

Stk. 4 Porcupine-Scampi, *Stk.* 4 *Rote Garnelen aus Mazara del Vallo,*
Stk. 4 *Violette Garnelen aus Mazara del Vallo,*
Stk. 4 *Austern* Kal. 3, *Bluefin-Thunfisch-Tatare* *2.4.14

€ 130

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the service staff.

Informationen über das Vorhandensein von Substanzen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, erhalten Sie beim Servicepersonal.

Cover | Gedeck € 4

* Some products may be frozen. | * Einige Produkte können gefroren sein.

Alla Grotta

Tasting Menu | Degustationsmenü

A selected itinerary to offer you a complete experience, to introduce you to our idea of cuisine, with an eye to the past but interpreted with a modern twist.

Eine ausgewählte Reiseroute um Ihnen ein umfassendes Erlebnis zu bieten, um Ihnen unsere Vorstellung von Küche näher zu bringen, mit Blick auf die Vergangenheit aber mit einem modernen Touch interpretiert.

Lightly seared scallop with beetroot and Verona celery in two textures* 4.7.9.12

Kurz gebratene Jakobsmuschel mit Roter Bete und Sellerie aus Verona in zwei Konsistenzen* 4.7.9.12

Stuffed ravioli with cacio e pepe, red prawns and lime* 1.2.3.4.7.8.12
Gefüllte Ravioli mit Cacio e Pepe, roten Garnele und Lime* 1.2.3.4.7.8.12

Roasted octopus, saffron potato mousse and Mediterranean flavours* 14

Gebratener Oktopus mit Safran-Kartoffelcreme und mediterranen Aromen* 14

Millefeuille with Chantilly Cream 1.3.7.8
Millefeuille mit Chantilly-Creme 1.3.7.8

€ 70

Cover | Gedeck € 4

* Some products may be frozen. | * Einige Produkte können gefroren sein.