

Antipasti mare

Alici marinate della casa "Grottino"

Homemade pickled anchovies	
Anchois marines maison	14
Marinierte Sardellen des Haus.	

Polpo all'insalata#

Octopus salad	
Salade de poulpe	19
Octipussalad	

Insalata di mare

Seafood salad	
Salade de fruits de mer	19
Meeressalad	

Gamberetti con salsa cocktail*

Shrimps with cocktail sauce	
Crevettes avec sauce cocktail	18
Shrimps Cocktail	

Crudo di Pesce#

Raw Fish	24
----------	----

Zuppa di cozze

Mussels soup	
Soupe de moules	18
Sauté Miesmuscheln und Tomaten	

Soutè misto vongole e cozze

Mussels and clams souté	
Saute mixte aux palourdes et moules	26
Sauté mit Venus und Miesmuscheln	

Antipasti terra

Antipasto misto della casa

Assorted homede hors d'oeuvre	
Varie' maison	16
Gemischeschte Vorspeisen nach Art des Hauses	

Caponata "Grottino" (veget.)

Caponata salad "Grottino"	
Salade Caponata "Grottino"	15
Caponata-Salat "Grottino"	

Prosciutto e melone (Parma)

Raw ham and melon	
jambon et melon	18
Rohschinken mit Zuckermelone	

Insalata caprese (veget.)

Capri salad	
Salade caprese	16
Salat aus Mozzarella und Tomaten	

Misto di verdure all'Alfonso (veget.)

Alfonso's mixed vegetables	
Mixte de legumes à la facon Alfonso	14
Gemüseplatte nach Geheimrezept von Alfonso	

Scarola alla Napoletana

Neapolitan prickly lettuce	
Scarole a' la Napoletaine	15
Endiviensalat auf neapolitanische Art (gekocht mit kapern und Olive)	

Zuppa del giorno (veget.) 14

Primi di "mare"

Scialatielli fiori di zucchini e gamberetti

Scialatielli with zucchini flowers and shrimps
Scialatielli aux fleurs de courgettes
et crevettes 19
Hausgemachte Nudeln mit Zucchniblüte
und Shrimps

Pasta (a scelta) alle vongole

Pasta (of your choice) with clams 22
Pates (au choix) aux palourdes
Nudeln (nach Wahl) mit Venusmuscheln

Risotto alla pescatora

Seafood risotto
Risotto aux fruits de mer 26
Risotto nach "Fischers-Art"-

Pasta (a scelta) ai gamberoni

Pasta (of your choice) with Mediterranean
red shrimps 30

SPECIALITÀ "Cocotte" (pasta fresca con misto mare)

"Cocotte" (our speciality):
fresch pasta with mixed sea food
Specialité "Cocotte" pate fraiches
au fruits de mer variè 30
Hausgemachte Nudeln mit
verschiedenen Früchten des Meeres

N.B.: Tutte le paste sono fatte in casa
Our pasta is homemade
Toutes les pates sont faites maison
Unsere Nudelkreationen sind "Hausgemacht"

Primi di "terra"

Specialità "Grottinetti"

"Grottinetti" (our speciality)
Specialité "Grottinetti" 20
Spezialitäten des Hauses

Scialatielli al limone e melograno (veget.)

Fresh pasta with lemon sauce and
pomegranate 18

Ravioli alla caprese (veget.)

Capri's ravioli
Ravioli a'la caprese 19
Teigtaschen mit Käsefüllung

Gnocchetti al "Ragù Caprese"

Dumplings with "Capri's ragù"
Gnocchetti au "Ragù Caprese" 18
Kartoffelgnocchi mit Fleischsauce

Scialatielli fior di zucchini e tartufo estivo (veget.)

Scialatielli with zucchini
flowers and truffel 30

N.B.: Cucina per celiaci
Celiac dishes
Cuisine pour coeliaques
Wir haben auch Gluten freie Nudeln

Pesce

Zuppa di pesce alla napoletana

Fishes Soup

Soupe De Poisson

Fischsuppe

S.Q.

Orata o spigola al limone

Seabass or sea-bream with lemon sauce

Dorade / loup de mer ou citron

Dorade / Wolfbarsch mit Zitronensauce

70 al KG

"Pezzogna" o altro pesce locale all'acqua pazza al kg.

"Pezzogna" or local fish In capri style

"Pezzogna" ou autre poisson local

a' l' eau folle

"Pezzogna" (lokaler Fisch) nach Art des

Hauses gedünstet

95 al KG

Scorfano/gallinella con capperi e olive

Scorpion fish / bottom-dwelling

mediterranean fish with capers and olives

Rascasse / capon rouge aux capres et olives

Rotbarsch/Knurrbarsch mit Kapern und Oliven

95 al kg

Polpo in cassuola#

Octopus in casserole

Poulpe a' la Luciana

Octopus in Tomatensauce

25

Calamari alla griglia*

Grilled squids

Calmars grille'

Gegrillter Tintenfisch

23

Alici gratinate "Grottino"

Gratinated anchovies "Grottino"

Anchois au gratin "Grottino"

Gratinierte Sardellen "alla Grottino"

(Hausrezept)

17

Gamberoni alla griglia

Grilled-shrimps (Mediterranean sea)

Gambas grille'

Gegrillte Garnelen

42

Frittura di pesce (mista)

Fried fishes, squids and shrimps

25

Aragosta del mediterraneo con maionese della casa

Mediterranean lobster with homemade
mayonnaise

Langouste de la mediterraneè À la
mayonnaise maison

Heimische Languste mit hausgemachter
Maionnaise

230 al KG

Grigliata mista di pesce (x 2)

Pesce, Polpo, Calamaro, Gamberone

Mix grilled fish (fish, octopus, squid, shrimps)

82



Involtino alla napoletana

Neapolitan roulade
papupiette a' la napolitaine 21
Fleischroulade nach Neapolitanischem
Rezept

Cotoletta alla Milanese

Cutlet fried in breadcrumbs
Escalope de la viande milanese 21
Schnitzel auf "Wiener Art"

Scaloppina "Grottino"

Veal Escalope "Grottino"
Escalope de veau "Grottino" 21
Kalbsschnitzel "Grottino"

Piccata al limone

Veal escalope with lemon sauce
Escalope de veau au citron 21
Kalbsschnitzel In Zitronensauce

Scaloppina al marsala

Veal escalope with marsala wine
Escalope de veau au marsala 21
Kalbsschnitzel In Marsalasauce

Scaloppina prosciutto e salvia

Veal with raw ham and sage
Escalope jambon et sauge 22
Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei

Bistecca fiorentina servita su pietra lavica (scottona)

T-bone steak served on lavic stone
Entrecote a' la fiorentine servi
sur pierre de lave
Steak nach "Florentiener Art" auf Lavastein

72 al KG

Filetto alla griglia

Grilled fillet
Filet grillé 29
Filet gegrillt

Filetto al vino rosso

Fillet with red wine
Filet de vin rouge 30
Filet In Rotweinsauce

Tagliata di carne(scottona)

Tagliata (scottona)
Tagliata (scottona) 28
Zartes Fleisch/medium rare

Altri Piatti

Mozzarella alla milanese

Fried cheese in breadcrumbs
Cotolette de fromage 17
Überbackene Mozzarella

Mozzarella alla Paoletta

Fried cheese and ham parcels
Jambon et fromage frits 18
Frittierte Mozzarella mit Schinken

Fritto misto "Grottino" (All'Italiana)

Mixed fry "Grottino"
Friture mixte "Grottino" 23
Gemischtes Frittiertes Nach
Art des "Grottino"

Parmigiana di melanzane

Eggplants In Neapolitan style
Aubergines a' la Napolitaine 17
Auberginen nach Neapolitanischer Art

Contorni

Patate al rosmarino

Roasted potatoes with rosemary 6,5

Insalata rucola e pomodorini

Salat Rucola mit Cherry-tomaten 7

Con parmigiano / with parmesan 10

Insalata mista "tiberiana"

Mixed salad "tiberius"
Salade mixte "tiberienne" 7,5
Gemischter Salat "Tiberius"

Croquettes di patate

Potatoes croquettes
Croquettes de pomme de terre 7,5
Kartoffel – Croquetten

Peperoni all'insalata

Green red peppers in salad
Salade de poivrons 7,5
Paprika mariniert

Verdura mista

Mixed vegetables 7,5

Patatine fritte*

French fried potatoes
Pommes frites 6,5
Pommesfrites

Polpettine di melanzane

Eggplants rissoles
Boulettes d'aubergine 7,5
Auberginenballchen

Dolci

Torta caprese

Capri cake (almonds and chocolate)
Gateaux aux amandes
Capresische Mandel-Schokoladen Torte

11

Affogato al s. Marzano

Affogato (ice cream) with s. Marzano
Glacé au s. Marzano
Eis in San Marzano Likör "ertränkt"

11

Sorbetto al limone

Lemon sorbet
Sorbet citron
Zitronesorbet

9

Tiramisù

9

Panna cotta al caramello

Panna cotta with caramel sauce
Crème fraîche au caramel
Panna Cotta mit Caramel-Sauce

10

Semifreddo della casa

Homemade ice-cream cake
Mousse glacée maison
Halbgefrorenes Eis nach Art des Hauses

9

Dolce del giorno

Cake of the day
Dessert du jour
Dessert des Tages

11

Sorbetto di frutta mista

Sorbet of mixed fruits
Sorbet aux fruits mixtes
Sorbet mit verschiedenen Früchten

16

N.B.: Tutti i dolci sono fatti in casa
Every cake is homemade
Tous les gateaux sont faits maison
Alle Desserts sind hausgemacht

Frutta

Insalata di frutta fresca

Fresh fruit salad
Salade de fruits frais
Frischer Fruchtsalat

9

Formaggi

Grottino (pecorino)

16

Tagliere misto di formaggi

Mixed cheese
Symphonie de fromage
Käseplatte

24

Coperto

Covercharge
Couvert
Gedeck

4

Servizio incluso

Service included
Service inclus
Bedienung inkludiert

N.B. : # il prodotto è abbattuto come da normativa vigente.

The food has been treated with blast chiller as current regulations

N.B.: Il ristorante fornisce a richiesta elenco allergeni contenuti nei singoli piatti.

- On demand the restaurant supplies the list of allergenes in every dish.

- Le restaurant donne sur demande la liste des allergenes contenus dans les plats.

- Für Allergiker: Sollten Sie die genaue Auflistung der Inhaltsstoffe brauchen, erhalten Sie diese auf Nachfrage.

N.B.: * I piatti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima surgelata o congelata secondo stagionalità.

*Marked dishes could be prepared in part with frozen product by season.

*Les plats indiqués avec astérisque peuvent être surgelés d'après la saison.

Die Sternchen bedeuten, dass es sich um Tiefkühlkost handeln könnte je nach Saisons.