

# Antipasti mare

## **Alici marinate della casa "Grottino" #**

Homemade pickled anchovies

Anchois marines maison

Marinierte Sardellen des Haus.



15€

## **Polpo all'insalata con patate\***

Octopus salad with potatoes



21€

## **Insalata di mare-**

Seafood salad

Salade de fruits de mer

Meeressalad



21€

## **Gamberetti con salsa cocktail\***

Shrimps with cocktail sauce

Crevettes avec sauce cocktail

Shrimps Cocktail



20€

## **Zuppa di cozze**

Mussels soup

Soupe de moules

Sauté Miesmuscheln und Tomaten



21€

## **Soutè misto vongole e cozze**

Mussels and clams souté

Saute mixte aux palourdes et moules

Sauté mit Venus und Miesmuscheln



30€

# Antipasti terra

## **Antipasto misto della casa**

Assorted homede hors d'oeuvre

Varie'maison

Gemischeschte Vorspeisen nach Art des Hauses



19€

## **Caponata "Grottino" (veget.)**

Caponata salad "Grottino"

Salade Caponata "Grottino"

Caponata-Salat "Grottino"



15€

## **Prosciutto e melone (Parma)**

Raw ham and melon

jambon et melon

Rohschinken mit Zuckermelone

21€

## **Insalata caprese (veget.)**

Capri salad

Salade caprese

Salat aus Mozzarella und Tomaten



18€

## **Misto di verdure all'Alfonso (veget.)**

Alfonso's mixed vegetables

Mixte de legumes à la facon Alfonso

Gemüseplatte nach Geheimrezept von Alfonso

16€

## **Scarola alla Napoletana**

Neapolitan prickly lettuce

Scarole à la Napolitaine

Endiviensalat auf neapolitanische Art

(gekocht mit kapern und Olive)



16€

## **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  
 Hausgemachte Nudeln mit Zucchniblüte  
 und Shrimps



## **Pasta (a scelta) alle vongole**

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



## **Risotto alla pescatora-**

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



## **Pasta (a scelta) ai gamberoni#**

Pasta (of your choice) with Mediterranean  
 red shrimps



## **SPECIALITÀ "Cocotte"**

### **(pasta fresca con misto mare-)**

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



N.B.: **Tutte le paste sono fresche e 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"

Spezialitäten des Hauses



**24€**

## **Scialatielli al limone e melograno (veget.)**

Fresh pasta with lemon sauce and pomegranade



**20€**

## **Ravioli alla caprese (veget.)**

Capri's ravioli

Ravioli a'la caprese

Teigtaschen mit Käsefüllung



**23€**

## **Gnocchetti al "Ragù Caprese"**

Dumplings with "Capri's ragù"

Gnocchetti au "Ragù Caprese"

Kartoffelgnocchi mit Fleischsauce



**20€**

## **Scialatielli fior di zucchini e tartufo estivo (veget.)**

Scialatielli with zucchini

flowers and truffel



**34€**

## **Pasta alla Carbonara**



**24€**

## **Pasta alla Bolognese**



**26€**

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



## **Orata o spigola al limone**

Seabass or sea-bream with lemon sauce

Dorade / loup de mer ou citron

Dorade /Wolfbarsch mit Zitronesauce



**82€ 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



**105€ 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



**105€ 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



**24€**

### ***Alici gratinate "Grottino" #***

Gratinated anchovies "Grottino"

Anchois au gratin "Grottino"

Gratinierte Sardellen "alla Grottino" (Hausrezept)



**18€**

### ***Gamberoni alla griglia #***

Grilled-shrimps (Mediterranean sea)

Gambas grille'

Gegrillte Garnelen



**45€**

### ***Frittura di pesce (mista)\****

Fried fishes ,squids and shrimps



**26€**

### ***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



**260€ al KG**

### ***Grigliata mista di pesce (x 2)-***

### ***Pesce, Polpo, Calamaro, Gamberone***

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



**90€**

# Carne

## ***Involtino alla napoletana***

Neapolitan roulade

papupiette a' la napolitaine

Fleischroulade nach Neapolitanischem Rezept



**24€**

## ***Cotoletta alla Milanese***

Cutlet fried in breadcrumbs

Escalope de la viande milanese

Schnitzel auf "Wiener Art"



**23€**



## ***Scaloppina "Grottino"***

Veal Escalope "Grottino"

Escalope de veau "Grottino"

Kalbsschnitzel "Grottino"



**24€**

## ***Piccata al limone***

Veal escalope with lemon sauce

Escalope de veau au citron

Kalbsschnitzel In Zitronensauce



**24€**

## ***Scaloppina al marsala***

Veal escalope with marsala wine

Escalope de veau au marsala

Kalbsschnitzel In Marsalasauce



**24€**

## ***Scaloppina prosciutto e salvia***

Veal with raw ham and sage

Escalope jambon et sauge

Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei



**26€**

## ***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

**82€ al KG**

### **Filetto alla griglia**

Grilled fillet

Filet grillé

Filet gegrillt

34€

### **Filetto al vino rosso**

Fillet with red wine

Filet de vin rouge

Filet In Rotweinsauce



35€

### **Tagliata di carne (scottona)**

Tagliata (scottona)

Tagliata (scottona)

Zartes Fleisch/medium rare

30€

## *Altri Piatti*

### **Mozzarella alla milanese**

Fried cheese in breadcrumbs

Cotolette de fromage

Überbackene Mozzarella



20€

### **Mozzarella alla Paoletta**

Fried cheese and ham parcels

Jambon et fromage frits

Frittierte Mozzarella mit Schinken



22€

### **Fritto misto "Grottino" (All'Italiana)**

Mixed fry "Grottino"

Friture mixte "Grottino"

Gemischtes Frittiertes Nach Art des "Grottino"



25€

### **Parmigiana di melanzane**

Eggplants In Neapolitan style

Aubergines a' la Napolitaine

Auberginen nach Neapolitanischer Art



18€

# Contorni

## **Patate al rosmarino**

Roasted potatoes with rosemary

7€

## **Insalata rucola e pomodorini**

Salad with arugola and little tomatoes

8€

con parmigiano / with parmesan

12€

## **Insalata mista "tiberiana"**

Mixed salad "tiberius"

Salade mixte "tiberienne"

Gemischter Salat "Tiberius"



9€

## **Croquettes di patate**

Potatoes croquettes

Croquettes de pomme de terre

Kartoffel – Croquetten



8€

## **Peperoni all'insalata**

Green red peppers in salad

Salade de poivrons

Paprika mariniert

8€

## **Verdura mista**

Mixed vegetables

8€

## **Patatine fritte\***

French fried potatoes

Pommes frites

Pommesfrites



7€

## **Polpettine di melanzane**

Eggplants rissoles

Boulettes d'aubergine

Auberginenballchen



8€

## Frutta

### ***Insalata di frutta fresca***

Fresh fruit salad

Salade de fruits frais

Frischer Fruchtsalat

**10€**

## Formaggi

### ***Grottino (pecorino)***

**19€**



### ***Tagliere misto di formaggi***

Mixed cheese

Symphonie de fromage / Käseplatte



**26€**

# Dolci

## **Torta caprese**

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



**13€**

## **Affogato al s. Marzano**

Affogato (ice cream) with s. Marzano  
Glace au s. Marzano  
Eis in San Marzano Likor "ertrankt"



**14€**

## **Sorbetto al limone**

Lemon sorbet  
Sorbet citron  
Zitronesorbet



**10€**

## **Tiramisù**



**11€**

## **Panna cotta al caramello**

Panna cotta with caramel sauce  
Creme fracheau caramel  
Panna Cotta mit Caramel-Sauce



**10€**

## **Semifreddo della casa**

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



**10€**

## **Dolce del giorno**

Cake of the day

**13€** \* Chiedere per allergeni.

## **Sorbetto di frutta mista**

Sorbet of mixed fruits  
Sorbet mit verschiedenen Früchten

\* Ask for allergens.

\* Fragen Sie nach

**18€** Allergenen.

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

DAL 1937 RISTORANTE TIPICO CAPRESE

# AL GROTTINO

## Coperto

Covercharge

Couvert

Gedeck

4€

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

The food has been treated with blast chiller as current regulations



- Il piatto con il simbolo in cornice tratteggiata può essere servito senza allergene.
- The dish with a dashed frame can be served without the allergen.
- Die Gerichte neben denen sie die gestrichelten Viereck finden können ohne Allergen serviert werden.
- Le plat avec le symbole dans un cadre en pointillé peut être servi sans allergène.

N.B.: \* I piatti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima congelata o surgelata, oppure parzialmente (-), secondo stagionalità.

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

\*Les plates indiquées avec astérisque peuvent être surgelées d'après la saison.

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

## Lista allergeni

# AL GROTTO

Allergen list / Liste der Allergene / Liste des allergènes

|                                                                                     |                                                      |                                                                                    |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|    | Noccioline<br>Peanuts<br>Erdnüsse                    |   | Pesce<br>Fish<br>Fisch            |
|    | Crostacei<br>Crustaceans<br>Krustentiere             |   | Sedano<br>Celery<br>Sellerie      |
|    | Glutine<br>Gluten<br>Gluten                          |   | Sesamo<br>Sesame<br>Sesamstraße   |
|    | Latte<br>Milk<br>Milch                               |   | Soia<br>Soya<br>(soybean)<br>Soja |
|    | Lupini<br>Lupins<br>Lupinen                          |   | Solfiti<br>Sulphites<br>Sulfite   |
|   | Molluschi<br>Molluscs<br>Mollusken                   |  | Uova<br>Eggs<br>Eier              |
|  | Mostarda<br>Mustard<br>Die Mostarda                  |                                                                                    |                                   |
|  | Frutta a guscio<br>Fruit in shells<br>Schalenfrüchte |                                                                                    |                                   |