DESIGN**CREATIVESTUDIO**

MENU

Alla Grotta

NEL 1995 STEFANO E GIACOMO, DIEDERO NUOVA VITA AL RISTORANTE CHE OGGI, TUTTI CONOSCIAMO COME "ALLA GROTTA". TRENT'ANNI DOPO LA STORIA SI RIPETE, CON LO STESSO AMORE PER IL BUON CIBO E RINNOVATO ENTUSIASMO, SIAMO PRONTI A SCRIVERE UN NUOVO CAPITOLO DI QUESTO LIBRO, ANZI, QUESTO MENÙ.

BUONA LETTURA - ANDREA E RINOR

MENU

Alla Grotta

SCAN ME TO READ THE MENU
IN YOUR LANGUAGE

ANTIPASTI

Alla Grotta

Tipici DA CONDIVIDERE

TAGLIERE DI SALUMI MISTI NOSTRANI CON VERDURINE IN AGRODOLCE € 15.90

Speck Alto Adige I.G.P., Pancetta affumicata, "Luganega" stagionata, Guanciale, formaggio Nostrano Monte e verdure in agrodolce
[7, 11]

TORTEL DI PATATE CON SELEZIONE DI SALUMI REGIONALI BEST SELLER € 14.90

Speck Alto Adige I.G.P., Prosciutto cotto del contadino e formaggio "Asiago DOP" fresco
[3, 7]

Tradizione

CARPACCIO DI CARNE SALADA € 15.90

Selezione Rosa del Garda su letto di insalata misticanza, scaglie di "Trentingrana" con olio E.V.O.
senza conservanti
[7]

TARTARE DI MANZO (160GR) € 16.90

Con tuorlo d'uovo, senape, capperi, cetriolini, cipolla, prezzemolo, acciughe, pepe, olio E.V.O., Worcestershire sauce, tabasco e crostini di pane
[1, 3, 4, 8, 10]

Formaggi DEL TRENTINO

FORMAGGIO DI MALGA LOCALITÀ "FIAVÈ" ALLA PIASTRA € 14.90

Con verdure miste grigliate ed olio E.V.O.
[7]

MOZZARELLA DI BUFALA "CAMPANA" D.O.P. € 14.90

Con verdure miste grigliate ed olio E.V.O.
[7]

Dal Mare

"IMPEPATA" DI COZZE* DEL MEDITERRANEO € 15.90

Con crostini di pane all'aglio, prezzemolo e concassè di pomodoro
[13, 14]

GAMBERI PANKO* € 14.90

Gamberi impanati alla "Giapponese" con salsa agrodolce piccante
[1, 2, 3, 11]

CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL VINO O LA BIRRA PERFETTA PER ACCOMPAGNARE IL TUO PIATTO!

I nostri antipasti trovano il giusto equilibrio con un calice di vino del territorio o con una birra artigianale dal gusto delicato, per iniziare il vostro percorso di gusto con armonia.

1 SEDANO – 2 CROSTACEI – 3 PESCE – 4 LATTICINI – 5 MOSTARDA – 6 ARACHIDI – 7 SOIA – 8 GLUTINE – 9 UOVA – 10 LUPINI – 11 MOLLUSCHI – 12 NOCCIOLINE – 13 SESAMI – 14 SOLFITI

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

PRIMI

Alla Grotta

LE ORDINAZIONI MULTIPLE DELLO STESSO PIATTO SARANNO PRESENTATE IN ELEGANTI PIROFILE DA CONDIVIDERE AL TAVOLO.

Tonnarelli (260GR)

ALLA ROMANA € 14.90
Alla cacio & pepe
[1, 3, 7]

ALLA CARBONARA BEST SELLER € 14.90
Con guanciale affumicato, tuorlo d'uovo, pecorino e pepe
[1, 3, 7]

ALLA GRICIA € 14.90
Cipolla tagliata a julienne, guanciale e pecorino romano
[1, 3, 7]

ALL' AMATRICIANA € 14.90
Cipolla tagliata a julienne, guanciale, salsa pomodoro, peperoncino e pecorino romano
[1, 3, 7]

ORTOLANA € 14.90
Con zucchine, melanzane, pomodorini, aglio e prezzemolo
[1, 3]

TARTUFO# € 19.90
Con burro e Trentingrana
[1, 3, 7]
#Disponibile in base alla stagionalità.

QUESTO PRODOTTO È FATTO A MANO IN MODO ARTIGIANALE SECONDO LA TRADIZIONE.

Linguine all'uovo (220GR)

ALLO SCOGLIO* € 18.90
Gamberi, calamari, cozze e vongole del mediterraneo, salsa pomodoro, aglio, prezzemolo, leggermente piccante.
[1, 2, 3, 4, 11, 13, 14]

LINGUINE ALLE VONGOLE DEL MEDITERRANEO* BEST SELLER € 15.90
Con aglio, prezzemolo. Olio E.V.O. del frantoio di Riva del Garda, leggermente piccante
[1, 3, 13]

LINGUINE ALLA "DELIZIA"* € 15.90
Code di gamberi, bocconcini di coda di rospo, zafferano, panna fresca e prezzemolo
[1, 2, 3, 4, 9]

LINGUINE "FOREST GUMP"* € 15.90
Code di gamberi, pomodorini ciliegina, pesto al basilico, pinoli tostati, aglio, leggermente piccante
[1, 2, 3, 4, 9]

LINGUINE ALLA TIROLESE € 14.90
Speck Alto Adige I.G.P., julienne di cipolla stufata, zafferano, panna fresca e Trentingrana
[1, 3]

QUESTO PRODOTTO È FATTO A MANO IN MODO ARTIGIANALE SECONDO LA TRADIZIONE.

1 SEDANO – 2 CROSTACEI – 3 PESCE – 4 LATTICINI – 5 MOSTARDA – 6 ARACHIDI – 7 SOIA – 8 GLUTINE – 9 UOVA – 10 LUPINI – 11 MOLLUSCHI – 12 NOCCIOLINE – 13 SESAMI – 14 SOLFITI

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

PRIMI

Alla Grotta

LE ORDINAZIONI MULTIPLE DELLO STESSO PIATTO SARANNO PRESENTATE IN ELEGANTI PIROFILE DA CONDIVIDERE AL TAVOLO.

Taglialelle (220GR)

RAGÙ DI ANATRA € 14.90
Con olive nere "Riviera"
[1, 3, 7, 9, 11]

FUNGHI PORCINI E FINFERLI € 14.90
Profumati all'aglio, burro e scaglie di formaggio "Vezzena", leggermente piccante
[1, 3, 7]

SALMONE AFFUMICATO BEST SELLER € 14.90
Salmone affumicato, cipolla gialla, panna fresca, aglio, prezzemolo e peperoncino
[1, 3, 7, 4]

ALLA GENOVESE € 17.90
Pesto genovese, burrata e granella di pistacchio
[1, 3, 7, 8]

CON GAMBERI DI MARE € 14.90
Code di gamberi, pomodorini, aglio, prezzemolo e peperoncino sfumato con vino bianco
[1, 2, 3, 11]

Pennette (220GR) *La Molisana*

PANNA SPECK E NOCI € 13.90
Speck Alto Adige I.G.P., panna fresca, noci, burro e "Trentingrana"
[1, 7, 8]

ALLA "MICHELINA" BEST SELLER € 14.90
Pancetta di maiale affumicata, zucchine grigliate, zafferano, panna fresca, burro, prezzemolo e Trentingrana
[1, 7]

ALLA SICILIANA € 13.90
Con dadolata di melanzane, salsa di pomodoro, aglio, origano, mozzarelline ciliegina, leggermente piccante.
[1, 7]

ALLA "MESSICANA" € 14.90
Con pancetta di maiale affumicata, ragù di manzo, funghi misti di bosco, peperoncino piccante, aglio e panna fresca.
[1, 7, 9, 11]

ALL' ARRABBIATA € 13.90
Salsa pomodoro, aglio, peperoncino, prezzemolo e olio E.V.O.
[1]

QUESTO PRODOTTO È FATTO A MANO IN MODO ARTIGIANALE SECONDO LA TRADIZIONE.

CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL VINO O LA BIRRA PERFETTA PER ACCOMPAGNARE IL TUO PIATTO!

1 SEDANO – 2 CROSTACEI – 3 PESCE – 4 LATTICINI – 5 MOSTARDA – 6 ARACHIDI – 7 SOIA – 8 GLUTINE – 9 UOVA – 10 LUPINI – 11 MOLLUSCHI – 12 NOCCIOLINE – 13 SESAMI – 14 SOLFITI

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

PRIMI

Alla Grotta

LE ORDINAZIONI MULTIPLE DELLO STESSO PIATTO SARANNO PRESENTATE IN ELEGANTI PIROFILE DA CONDIVIDERE AL TAVOLO.

(340GR) *Gnocchi di Patate*

DELLA "NONNA" BEST SELLER € 13.90
Con Speck Alto Adige I.G.P., dadolata di ricotta affumicata, funghi misti di bosco, Trentingrana, burro e prezzemolo
[1, 3, 7]

AL GORGONZOLA DOLCE € 13.90
Con Speck Alto Adige I.G.P., dadolata di ricotta affumicata, funghi misti di bosco, Trentingrana, burro e prezzemolo
[1, 3, 7]

(300GR) *Risotti*

CARNAROLI

BEST SELLER

MANTECATO AL "TEROLDEGO" € 14.90
Con fonduta al "Puzzone di Moena
(MIN. 2 PERSONE)
[7, 11]

DEL MEDITERRANEO* € 15.90
Con branzino, gamberi, mantecato con delicato burro al limone
[2, 4, 7, 11]

TIPICO TRENTINO **(6PZ)**

Strangolapreti

ALLA "TRENTINA" BEST SELLER € 12.90
Al burro e salvia con scaglie di "Trentingrana"
[1, 3, 7]

ALLA MOENA € 13.90
Su fonduta al "Puzzone di Moena"
[1, 3, 7]

ANTICA RICETTA TRENTINA, IL NOME "STRANGOLAPRETI" DERIVA DAL FATTO CHE FOSSERO IL PIATTO PREFERITO DA VESCOVI E CARDINALI DURANTE IN CONCILIO DI TRENTO (1545-1563).

FURONO CHIAMATI COSÌ IN QUANTO LA LORO INGORDIGIA LI PORTAVA A MANGIARNE TALMENTE TANTI DA STROZZARSI. PIATTO SEMPLICE E DI BONTÀ UNICA, POSSONO ESSERE CONDITI CON ABBONDANTE BURRO E SALVIA E COSPARSI CON IL GRANA TRENTINO.

CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL VINO O LA BIRRA PERFETTA PER ACCOMPAGNARE IL TUO PIATTO!

QUESTO PRODOTTO È FATTO A MANO IN MODO ARTIGIANALE SECONDO LA TRADIZIONE.

1 SEDANO – 2 CROSTACEI – 3 PESCE – 4 LATTICINI – 5 MOSTARDA – 6 ARACHIDI – 7 SOIA – 8 GLUTINE – 9 UOVA – 10 LUPINI – 11 MOLLUSCHI – 12 NOCCIOLINE – 13 SESAMI – 14 SOLFITI

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

SECONDI Carne

Alla Grotta

TUTTE LE NOSTRE CARNI SONO COTTE ALLA BRACE

GROTTA BURGER € 17.90
Carne salada, lattuga, pomodoro, mozzarelline, pane fatto in casa
[1, 7]

FILETTO DI MANZO (250GR) € 28.90
[-]

FILETTO DI MANZO (250GR) € 26.90
Con fonduta al gorgonzola dolce
[7]

COSTATA DI MANZO (550GR) € 26.90
[-]

GRIGLIATA MISTA (500GR) € 25.90
Tagliata di manzo, lonza di maiale, petto di pollo, Luganega Trentina e costine
[-]

CARNE SALADA € 21.90
Selezione Rosa del Garda ***senza conservanti***
[-]

TAGLIATA DI BLACK ANGUS (300GR) € 23.90
Su letto di rucola con scaglie di Trentingrana
[7]

PICHANIA DI BLACK ANGUS SELEZIONATO (260GR) € 25.90
Accompagnato con salsa chimichurri
[-]

PETTO D'ANATRA FEMMINA (250GR) € 23.90
Con composta di mirtillo rosso
[-]

FILETTO DI MAIALE (400GR) € 20.90
[-]

BRACIOLONE DI MAIALE TAGLIO MODENA (500GR) € 20.90
[-]

COSTINE DI MAIALINO (500GR) € 20.90
[-]

COSTINE DI MAIALINO (500GR) € 20.90
Con salsa barbecue
[6, 10 , 11]

PETTO DI POLLO (300GR) € 16.90
[-]

SUPREME DI GALLETTO ALLEVATO AL MAIS (300GR) € 21.90
Con salsa leggera alla senape.
[7, 10, 11]

CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL VINO O LA BIRRA PERFETTA PER ACCOMPAGNARE IL TUO PIATTO!

TUTTI I PIATTI DI CARNE VENGONO SERVITI CON PATATE AL FORNO E VERDURINE TRICOLORE

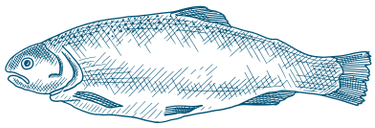
1 SEDANO – 2 CROSTACEI – 3 PESCE – 4 LATTICINI – 5 MOSTARDA – 6 ARACHIDI – 7 SOIA – 8 GLUTINE – 9 UOVA – 10 LUPINI – 11 MOLLUSCHI – 12 NOCCIOLINE – 13 SESAMI – 14 SOLFITI

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

TUTTI I SECONDI DI PESCE VENGONO SERVITI CON VERDURE GRIGLIATE

SECONDI Pesce

Alla Grotta



GRIGLIATA MISTA DI PESCE ALLA BRACE*
Con branzino, trancio di tonno, gamberoni e scampi
2 persone — €50,00
1 persona — €30,00
[2, 4, 13]

BRANZINO* (400/600GR) € 20.90
Alla brace
[4]

TONNO TATAKI* (250GR) BEST SELLER € 23.90
In crosta di sesamo bianco e nero su letto di misticanza e olio E.V.O.
[4, 12]

FRITTURA DI PESCE* (250GR) € 18.90
Con gamberi e calamari impanati con farina di grano duro
[1, 2, 4]

TENTACOLI DI POLPO* (200GR) € 26.90
Servito con verdure alla griglia
[14]

CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL VINO O LA BIRRA PERFETTA PER ACCOMPAGNARE IL TUO PIATTO!

KIDS MENU

PENNETTE € 6.00
al ragù di manzo o salsa di pomodoro
[1, 9, 11]

GNOCCHI DI PATATE € 7.00
al ragù di manzo o salsa di pomodoro
[1, 9, 3, 11]

PETTO DI POLLO € 7.00
*alla brace con patatine fritte**
[7]

WURSTEL "MERANER" € 7.00
*alla brace con patatine fritte**
[7]

PIZZA MARGHERITA BABY € 5.00
Pomodoro, mozzarella
[1, 7]

PIZZA VIENNESE BABY € 5.50
Pomodoro, mozzarella, wurstel
[1, 7]

CONTORNI

PATATE FRITTE* € 5.00

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 5.00

PATATE ARROSTO € 5.00

VERDURE MISTE ALLA PIASTRA € 8.00

VERDURE TRICOLORE € 5.00

1 SEDANO — 2 CROSTACEI — 3 PESCE — 4 LATTICINI — 5 MOSTARDA — 6 ARACHIDI — 7 SOIA — 8 GLUTINE — 9 UOVA — 10 LUPINI — 11 MOLLUSCHI — 12 NOCCIOLINE — 13 SESAMI — 14 SOLFITI

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

INSALATONE

Alla Grotta

Maxi

ALLA GROTTA € 11.90
Insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini ciliegina, tonno, olive nere e bocconcini di mozzarella
[4, 7]

CAPRICCIA € 11.90
Misticanza di verdure, carote, pomodorini ciliegina, capperi, acciughe, olive nere e bocconcini di mozzarella
[4, 7]

GRECA € 11.90
Misticanza di verdure, radicchio, cetrioli, pomodorini ciliegina, formaggio feta, olive riviera e pinoli tostati
[7, 8]

FITNESS € 11.90
Misticanza di verdure, rucola, pomodorini ciliegina, cetrioli, semi di girasoli, semi di zucca, bacche di goji e mirtillo rosso disidratato
[7, 8]

Contadine

"DEL RECINTO" € 12.90
Filetto di maiale alla brace, insalata verde, rucola, cavolo cappuccio, formaggio morbido a cubetti. Dressing alla francese e crostini di pane
[1,7, 10, 11]

"DEL PASCOLO" € 12.90
Carne salada alla brace, misticanza di verdure, formaggio morbido, fagioli borlotti, cipolla, dressing al barbecue e crostini di pane
[1, 7, 6,11, 10]

"DEL NETTUNO" € 13.90
Tagliata di tonno fresco alla brace, misticanza di verdure, pomodorini ciliegina, carciofi, dressing allo yogurt e crostini di pane
[1, 4, 7]

"DEL CORTILE" € 12.90
Petto di pollo alla brace, misticanza di verdure, pomodorini ciliegina, carote, funghi prataioli, mais, dressing alla senape leggera e crostini di pane
[7, 8]

AGGIUNTE:
Dressing extra € 1.00
Petto di pollo alla brace € 3.00

PAROLA DELLO CHEF
LE NOSTRE INSALATONE SONO PREPARATE CON INGREDIENTI FRESCHI.
LA VERDURA VIENE CONSEGNATA QUOTIDIANAMENTE.

1 SEDANO – 2 CROSTACEI – 3 PESCE – 4 LATTICINI – 5 MOSTARDA – 6 ARACHIDI – 7 SOIA – 8 GLUTINE – 9 UOVA – 10 LUPINI – 11 MOLLUSCHI – 12 NOCCIOLINE – 13 SESAMI – 14 SOLFITI

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

BIBITE

Alla Grotta

VINO DELLA CASA ALLA SPINA

BIANCO - CHARDONNAY TRENTINO
Calice (cl 15) — € 3,50
¼ lt — € 6,00 / ½ lt — € 10,00 / 1 lt — € 16,00

ROSSO - TEROLDEGO ROTALIANO
Calice (cl 15) — € 3,50
¼ lt — € 6,00 / ½ lt — € 10,00 / 1 lt — € 16,00

BIRRE ALLA SPINA

BISCHOFSHOF ORIGINAL
0,30 lt — € 3,50 / 0,50 lt — € 5,50 / Boccale 1 lt — € 10,00

BISCHOFSHOF HEFE WEISSBIER HELL
0,30 lt — € 3,80 / 0,50 lt — € 6,00 / Boccale 1 lt — € 11,00

BISCHOFSHOF ZOIGL (NON FILTRATA)
0,30 lt — € 3,80 / 0,50 lt — € 6,00 / Boccale 1 lt — € 11,00

BIRRE IN BOTTIGLIA DALLA BAVIERA

WELTENBURGER KLOSTER BAROCK PILS
Fermentazione bassa, colore chiaro, aspetto limpido
0,50 lt — € 6,00

WELTENBURGER KLOSTER ANNO 1050
Fermentazione bassa, colore ambrato, aspetto limpido
0,50 lt — € 6,50

WELTENBURGER KLOSTER HEFE WEISSBIER DUNKEL
Fermentazione alta, colore scuro, aspetto torbido
0,50 lt — € 6,50

WELTENBURGER WEISSBIER ALKOHOLFREI
Birra analcolica, alta fermentazione, colore chiaro, aspetto torbido
0,50 lt — € 6,50

WELTENBURGER KLOSTER WINTER-TRAUM
Birra invernale "Birra Natalizia"
(Disponibile da metà novembre a gennaio)
0,50 lt — € 6,50

H2O

Pejo naturale — 0,75 lt € 3,50
Pejo frizzante — 0,75 lt € 3,50

APERITIVI

Aperol Spritz — € 4,50
Hugo — € 4,50
Campari Spritz — € 4,50
Negroni — € 6,00
Americano — € 6,00
Aperitivo della casa analcolico — € 4,00
Gingerino / Crodino — € 3,50
Gin tonic — da € 10,00 a € 15,00
(PER LA SCELTA DEL GIN CHIEDI AL NOSTRO STAFF)

MISCELATI

Radler
0,30 lt — € 3,50 / 0,50 lt — € 5,50 / Boccale 1 lt — € 10,00

Spezi
0,30 lt — € 3,50 / 0,50 lt — € 5,50 / Boccale 1 lt — € 10,00

BIBITE ALLA SPINA

Pepsi Cola
0,30 lt € 3,50 / 0,50 lt € 5,50 / Boccale 1 lt € 10,00

Lemon Sweeps
0,30 lt € 3,50 / 0,50 lt € 5,50 / Boccale 1 lt € 10,00

BIBITE E SUCCHI

The al limone / pesca / Sprite / Fanta — 0,33 lt € 3,50

Succhi di frutta — 0,20 lt € 3,50
(MELA, ALBICOCCA E ARANCIA)

CAFFETTERIA

Caffè — € 1,50
Cappuccino — € 2,00
Caffè corretto — € 2,50
Caffè decaffeinato — € 2,00
Caffè d'orzo — piccolo € 2,00 **/ grande** € 2,50
Ginseng — piccolo € 2,00 **/ grande** € 2,50

FINE PASTO "PER FINIR"

Distillati — da € 4,00 a € 7,00
Liquori — € 4,00
Amari — € 4,00

Coperto/Cover 2,50€

1 SEDANO – 2 CROSTACEI – 3 PESCE – 4 LATTICINI – 5 MOSTARDA – 6 ARACHIDI – 7 SOIA – 8 GLUTINE – 9 UOVA – 10 LUPINI – 11 MOLLUSCHI – 12 NOCCIOLINE – 13 SESAMI – 14 SOLFITI

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

TRA I NOSTRI INGREDIENTI UTILIZZIAMO SOLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL FRANTOIO DI RIVA DEL GARDA, MOZZARELLA FIORDILATTE PRODOTTA IN TRENTINO E FARINE E MALTI DI GRANDI MOLINI ITALIANI 1886.

Possibilità di mozzarella senza lattosio + € 2.00

PIZZERIA Classiche

Alla Grotta

FOCACCIA € 5.00
Sale, olio, rosmarino
[1]

ROSSA € 5.50
Salsa di Pomodoro
[1]

MARINARA € 6.50
Salsa di Pomodoro, aglio, prezzemolo, olio
[17]

MARGHERITA € 8.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, basilico
[1, 7]

ROMANA € 10.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano
[1, 7, 4]

TONNO E CIPOLLA € 12.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
[1, 7, 4]

SALAMINO € 10.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
[1, 7]

DIAVOLA € 12.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella, peperoni al forno, cipolla, salamino piccante
[1, 7]

VEGETARIANA € 12.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, radicchio ***(verdure al forno)*** *e spinaci*
[1, 7]

CAPRICCIOSA € 11.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto
[1, 7]

QUATTRO STAGIONI € 12.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto
[1, 7]

PROSCIUTTO E FUNGHI € 10.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto
[1, 7]

QUATTRO FORMAGGI € 11.00
Mozzarella, gorgonzola, grana, Vezzena
[1, 7]

VIENNESE € 9.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella, würstel
[1, 7]

CALABRESE € 9.00
Mozzarella, prezzemolo, aglio, peperoncino
[1, 7]

CALZONE € 11.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto
[1, 7]

CALZONE DELICATO € 12.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ricotta, grana
[1, 7]

CALZONE TORTELLONE € 11.00
Ricotta, spinaci e Trentingrana
[1, 7]

1 SEDANO – 2 CROSTACEI – 3 PESCE – 4 LATTICINI – 5 MOSTARDA – 6 ARACHIDI – 7 SOIA – 8 GLUTINE – 9 UOVA – 10 LUPINI – 11 MOLLUSCHI – 12 NOCCIOLINE – 13 SESAMI – 14 SOLFITI

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

TRA I NOSTRI INGREDIENTI UTILIZZIAMO SOLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL FRANTOIO DI RIVA DEL GARDA, MOZZARELLA FIORDILATTE PRODOTTA IN TRENTINO E FARINE E MALTI DI GRANDI MOLINI ITALIANI 1886.

PIZZERIA

Alla Grotta

Le Rivisitate

Possibilità di mozzarella senza lattosio + € 2.00

LA LOMBARDA € 14.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo 24 mesi
[1, 7]

BUFALA € 12.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
[1, 7]

VENETA € 13.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, radicchio lungo al forno, pancetta arrotolata, Trentingrana
[1, 7]

"YOUPPEDOO" € 14.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni al forno, gorgonzola, pancetta
[1, 7]

MARSH € 12.50
Mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, cipolla, Trentingrana
[1, 7]

LA TANUKI® € 15.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, cipolla, luganega trentina, salamino piccante, pancetta arrotolata, würstel
[1, 7]

LEGGERA € 13.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella, rucola, bufala dopo cottura, pomodorini semi-dry
[1, 7]

CARBONARA € 13.00
Mozzarella, pancetta arrotolata, Trentingrana, uovo, pepe
[1, 7, 3]

PARMIGIANA € 12.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, Trentingrana, basilico, capperi, origano
[1, 7]

"MILASCI-STARE" € 13.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, tonno, peperoni al forno, acciughe
[1, 7, 4]

PISTACCHIELLA € 16.00
Mozzarella, burrata, mortadella, granella di pistacchio
[1, 7, 8]

BELLA STE € 13.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, Trentingrana
[1, 7]

SCOGLIO DI RIVOGLIANO* € 18.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, 2 scampi, 4 code di gambero, vongole, cozze, prezzemolo, aglio
[1, 7, 13]

STEFY € 13.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella, radicchio lungo al forno, Speck, Trentingrana
[1, 7]

CORTIGIANA € 12.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, cipolla, radicchio lungo al forno, Trentingrana
[1, 7]

NOSTRANA € 14.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, Speck, finferli, Trentingrana, prezzemolo, aglio
[1, 7]

FIORENTINA € 12.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, uovo e Trentingrana
[1, 7]

GUSTOSA € 13.00
Mozzarella, pancetta arrotolata, porri glassati, mozzarella di bufala, pomodorini semi dry
[1, 7]

RUSTICA € 12.50
Mozzarella, patate arrosto, pancetta arrotolata, rosmarino
[1, 7]

Chiedi al nostro staff per scoprire gli impasti del giorno: disponibili, su richiesta e secondo disponibilità, varianti integrali o al farro.

1 SEDANO – 2 CROSTACEI – 3 PESCE – 4 LATTICINI – 5 MOSTARDA – 6 ARACHIDI – 7 SOIA – 8 GLUTINE – 9 UOVA – 10 LUPINI – 11 MOLLUSCHI – 12 NOCCIOLINE – 13 SESAMI – 14 SOLFITI

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

TRA I NOSTRI INGREDIENTI UTILIZZIAMO SOLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL FRANTOIO DI RIVA DEL GARDA, MOZZARELLA FIORDILATTE PRODOTTA IN TRENTINO E FARINE E MALTI DI GRANDI MOLINI ITALIANI 1886.

PIZZERIA

Alla Grotta

Personalità

Possibilità di mozzarella senza lattosio + € 2.00

COCCO DI MAMMA € 16.00
Salsa di Pomodoro, burrata, zucchine, prosciutto crudo e "tanto amore"!
[1, 7, 15]

ELEGANTE € 16.50
Mozzarella, code di gambero, rucola, pomodorini semi dry, burrata, olio aromatizzato con semi di sesamo tostato, aglio e prezzemolo
[1, 7, 2, 12]

SOLARE € 17.50
Mozzarella, tagliata di tonno, cipolla caramellata, rucola, pomodorini semi dry
[1, 7, 4]

RAFFINATA € 13.50
Mozzarella, pomodorini semi dry, olive, pesto di basilico e pinoli, ricotta, origano
[1, 7, 8]

?

MISTERIOSA € 14.00
Scegli un ingrediente e al resto ci penserà il nostro pizzaiolo!
[1]

SOGNATRICE € 13.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, acciughe, pomodorini semi dry, olive
[1, 7, 4]

AFFETTUOSA € 14.00
Mozzarella, funghi, olio all'aglio e prezzemolo, mortadella, ricotta
[1, 7, 8]

DETERMINATA € 13.50
Mozzarella, granella di pistacchio, pancetta arrotolata, pomodorini semi dry, gorgonzola
[1, 7, 8]

SINCERA € 14.00
Mozzarella, mozzarella di bufala, porro glassato, luganega trentina, gorgonzola
[1, 7]

FOLLE € 13.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, cipolla caramellata, olive, gorgonzola, pomodorini semi dry
[1, 7]

SOFISTICATA € 16.00
Mozzarella, zucchine al forno, aneto, menta, code di gambero, ricotta e olio al limone*
[1, 7, 2]

CREATIVA € 19.00
Salsa di Pomodoro, mozzarella, olive, burrata, capperi, tagliata di tonno marinata in olio, aglio e semi di sesamo tostato
[1, 7, 4, 12]

CRUDELE € 16.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella, Crudo o Speck a scelta, burrata, pomodorini semi dry, rucola
[1, 7]

AUDACE € 14.00
Mozzarella, bufala, pesto di basilico e pinoli, pancetta arrotolata e peperoncino fresco
[1, 7, 8]

DOMINATRICE € 8.50
Salsa di Pomodoro, pomodorini semi-dry, cipolla caramellata, porro glassato, peperoncino fresco
[1]

INTELLETTUALE € 15.50
Salsa di Pomodoro, mozzarella di bufala, salmone affumicato, pomodorini semi dry, olio al limone
[1, 7, 4]

SAGGIA € 17.50
Mozzarella, Luganega trentina, tartufo#, mascarpone, patate arrosto, porro glassato, aglio, olio e prezzemolo
[1, 7]

PASSIONALE € 18.00
Mozzarella, Speck o Crudo a scelta, tartufo#, burrata
[1, 7]

Chiedi al nostro staff per scoprire gli impasti del giorno: disponibili, su richiesta e secondo disponibilità, varianti integrali o al farro.

15 TANTO AMORE

1 SEDANO – 2 CROSTACEI – 3 PESCE – 4 LATTICINI – 5 MOSTARDA – 6 ARACHIDI – 7 SOIA – 8 GLUTINE – 9 UOVA – 10 LUPINI – 11 MOLLUSCHI – 12 NOCCIOLINE – 13 SESAMI – 14 SOLFITI

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

ALLEGATO II Regolamento (UE) n. 1169/2011
Sostanze o prodotti che provocano allergie/ intolleranze

1. **Cereali contenenti glutine**: grano, segale, orzo, avena farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. **Frutta a guscio**: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa e solfiti.**
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Substances or products that cause allergies/intolerances

1. **Cereals containing gluten**: wheat, rye, barley, spelled oats, Kamut or their hybridized strains and derived products.
2. **Shellfish** and shellfish products.
3. **Eggs** and egg products.
4. **Fish** and fish products.
5. **Peanuts** and peanut products.
6. **Soy** and soy products.
7. **Milk** and milk-based products (including lactose).
8. **Nuts**: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their products.
9. **Celery** and celery-based products.
10. **Mustard** and mustard products.
11. **Sesame seeds** and sesame seed products.
12. **Sulfur dioxide and sulphites.**
13. **Lupines** and lupine products
14. **Shellfish** and shellfish products.

Stoffe oder Produkte, die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen

1. **Glutenhaltiges Getreide**: Weizen, Roggen, Gerste, Dinkelhafer, Kamut oder deren Hybridstämme und Folgeprodukte.
2. **Schalentiere** und Schalentierprodukte.
3. **Eier** und Eiprodukte.
4. **Fisch** und Fischprodukte.
5. **Erdnüsse** und Erdnussprodukte.
6. **Soja** und Sojaprodukte.
7. **Milch** und Produkte auf Milchbasis (einschließlich Laktose).
8. **Nüsse**: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse und deren Produkte.
9. **Sellerie** und Sellerieprodukte.
10. **Senf und** Senfprodukte.
11. **Sesamsamen** und Sesamprodukte.
12. **Schwefeldioxid und Sulfite.**
13. **Lupinen** und Lupinenprodukte
14. **Schalentiere** und Schalentierprodukte.

MENU

Alla Grotta

ALLA GROTTA