



BENVENUTI - HERZLICH WILLKOMMEN

Fabrizio Mitrano
und sein Team freuen sich auf Sie
und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

PINSA ROMANA

**Die feine Spezialität des Hauses.
Eine Empfehlung von Fabrizio Mitrano.**



**Das Besondere an der Pinsa Romana ist,
dass sie aus 3 verschiedenen Mehlsorten besteht:
Weissmehl, Reismehl und Sojamehl.
Der Rest ist natürlich Betriebsgeheimnis.**

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Carpaccio di Manzo	13,90 €
vom Rind mit Rucola und Parmesan	
Bruschetta	6,50 €
mit Tomaten und Basilikum	
Antipasto La Grotta	16,50 €
Gemischte kalte Vorspeisen	

ZUPPE - SUPPEN

Zuppa di Pomodoro (Tomatensuppe)	6,70 €
Zuppa di Tortellini (Tortellinisuppe)	7,20 €
Zuppa di Verdure (Gemüsesuppe)	7,70 €
Zuppa di Pesce (Fischsuppe)	17,50 €

INSALATE - SALAT

Insalata bella Italia	13,50 €
gem. Salat mit Tunfisch – Feta – Ei – Mais	
Insalata Fitness	14,50 €
gem. Salat mit Pute – gebratene Champignons – Mais	
Insalata Siciliana	10,50 €
mit Fenchel und Orangen	
Insalata Caprese	12,50 €
Tomate Mozzarella und Basilikum	
Rucola Salat	8,50 €
Mit Parmesansplittern und Tomaten	
Insalata Mista	6,50 €
Gemischter Salat	
Insalata Pomodori	6,20 €
Tomatensalat	

Alle Salate mit Hausdressing oder Balsamico und Olivenöl.

PASTA - NUDELN

Spaghetti Aglio e Olio	9,90 €
mit Knoblauch – Olivenöl – Scharf	
Spaghetti Pomodoro	9,40 €
mit Tomatensoße	
Spaghetti Bolognese	11,80 €
mit Rinderhackfleisch	
Spaghetti Folie überbacken mit Vorderschinken ^{2,4}	13,20 €
Champignons – Erbsen – Bolognese – Sahnesoße	
Spaghetti Pesto Genovese	12,20 €
mit Basilikum – Sahnesoße – Parmesan	
Spaghetti Carbonara	12,70 €
mit Speck ^{2,3} – Ei – Sahnesoße oder italienische Art	
Spaghetti Scoglio	14,90 €
mit Meeresfrüchten – Kirschtomaten – Knoblauch	
Spaghetti Scampi mit Rucola in Weißweinsauce	14,90 €
mit gebratenen Garnelen – Kirschtomaten – Knoblauch	
Spaghetti Grotta	14,90 €
mit Gambas – Zucchini – Sahnesoße	
Penne Arrabbiata	10,70 €
mit pikanter Tomatensoße und Knoblauch	
Penne Sina	10,90 €
mit Bolognese – Sahnesoße – viel Käse überbacken	
Penne quattro Formaggi mit vier verschiedenen	13,20 €
Käsesorten in Sahnesoße oder überbacken	
Penne al Forno mit Vorderschinken ^{2,4} – Erbsen	12,90 €
Champignons in Bolognese-Sahnesoße überbacken	
Tagliatelle Grotta	15,50 €
mit frischem Lachs – Gambas – Knoblauch in Aurorasauce	
Tagliatelle Delizia	14,90 €
mit Rinderstreifen – Champignons – Rucola in Tomatensoße	
Tortellini Panna	12,90 €
mit Vorderschinken ^{2,4} – Sahnesoße	
Tortellini della Casa überbacken	14,50 €
mit Zucchini – Paprika – Champignons – Aurorasauce	

PASTA - NUDELN

Gnocchi Sorrentina mit Tomatensoße und Mozzarella und Basilikum	12,90 €
Ravioli al Salmone mit frischem Lachs – Rucola in Mascarpone-creme	15,50 €
Ravioli Burro e Salvia in Buttersoße Salbei – Parmesansplitter – (Crudo) Schinken ^{2,4}	14,90 €
Lasagna della Casa	12,90 €

PIZZE - PIZZA

Alle Pizzen sind 32 cm groß und mit Tomatensoße, Mozzarella-
käse sowie Oregano. Extrawünsche mit 1,00 € Aufpreis
(außer Fisch – Crudo-Schinken – Gemüse)

Pizza Pane mit oder ohne Tomatensoße und Knoblauch	6,20 €
Margherita mit Tomatensoße – Käse – Oregano	9,50 €
Salami mit Salami ^{1,2,4}	10,50 €
Prosciutto mit Vorderschinken ^{2,4}	10,50 €
Regina mit Vorderschinken ^{2,4} – frischen Champignons	10,90 €
Hawaii mit Vorderschinken ^{2,4} und Ananas	11,50 €
Alessia "Diavolo" mit Salamino ^{1,2,4} – Zwiebeln – Oliven ^{4,6} – Scharf	12,50 €
Dario "Diavoletto" mit Vorderschinken ^{2,4} – Salamino ^{1,2,4}	12,50 €
Andrea "Diavolino" mit Vorderschinken ^{2,4} – Salami ^{1,2,4}	12,20 €
Tonno mit Thunfisch – Zwiebeln – Oliven ^{4,6}	13,20 €
Quattro Stagioni mit Vorderschinken ^{2,4} – Salami ^{1,2,4} frischen Champignons – Artischocken	12,90 €
Gianluca mit Vorderschinken ^{2,4} – Salamino ^{1,2,4} Zwiebeln – frischen Champignons – Artischocken – Knoblauch	13,20 €
Daniel mit Thunfisch – Sardellen – Artischocken – Oliven ^{4,6}	13,20 €
Vegetale mit frischen verschiedenen Gemüsesorten	14,50 €

PIZZE – PIZZA

Mare mit mit Meeresfrüchten – Knoblauch	14,90 €
Catanese mit Salamino ^{1,2,4} – gekochtem Ei Speck – frischen Champignons	14,50 €
Salmone e Gamberi mit frischem Lachs – Garnelen – Knoblauch	15,50 €
Parma mit (Crudo) Schinken ^{2,4} – Rucola – Parmesansplittern	14,90 €
Caprese mit frischen Tomaten – Mozzarella – Basilikum	12,50 €
Calzone mit Vorderschinken ^{2,4} – Champignons – Salami ^{1,2,4}	12,50 €

NEU

PINSA ROMANA Rossa

NEU

Parmigiana Tomaten – Mozzarella – Rucola Aubergine – Parmesan	13,50 €
Etna Tomaten – Mozzarella – Salamino ^{1,2,4} Zucchini – Oliven ^{4,6} – Gorgonzola	14,50 €

NEU

PINSA ROMANA Bianche

NEU

Meraviglia Fior di latte – (Crudo) Schinken – Rucola	15,50 €
Veggy Fior di latte – Radicchio – Zucchini – Aubergine	14,50 €
Grotta Fior di latte – Kirschtomaten – Pesto – Speck	14,50 €

NEU

PINSA ROMANA Dolce

NEU

Nutellina Nutella – Walnüsse – Puderzucker	10,50 €
---	---------

SECONDI PIATTI - FLEISCHGERICHTE

Bistecca alla Griglia Roastbeef vom Grill	28,90 €
Saltimbocca alla Romana vom Schwein mit (Crudo) Schinken – Salbei – Weinsöße	25,90 €
Cotoletta Milanese vom Schwein – paniertes Schnitzel	18,50 €
Tacchino alla Griglia Putensteak vom Grill	17,90 €

Alle Fleischgerichte serviert mit zwei Beilagen nach Wahl
(Bratkartoffel – Gemüse – Nudel – Salat)

PESCE - FISCHGERICHTE

Calamari alla Griglia Tintenfisch von Grill	23,90 €
Salmone alla Griglia Lachs vom Grill	25,90 €
Grigliata di Pesce La Grotta Fischteller vom Grill	32,90 €

Alle Fischgerichte serviert mit zwei Beilagen nach Wahl
(Bratkartoffel – Gemüse – Nudel – Salat)

DOLCE - DESSERT

Panna Cotta	6,50 €
Tiramisu	6,50 €
Tartufo Nero o Bianco	5,90 €

BEVANDE CALDE - WARMER GETRÄNKE

Espresso	2,60 €
Espresso Doppio	4,20 €
Espresso Corretto	4,20 €
Kaffee	2,80 €
Latte Macchiato	3,70 €
Cappuccino	3,50 €
Tee	2,80 €

SPIRITI - SPIRITUOSEN

Ramazotti	30 %	2 cl	3,50 €
Averna	29 %	2 cl	3,50 €
Sambuca	40 %	2 cl	3,50 €
Limoncello	40 %	2 cl	3,50 €
Williams	40 %	2 cl	3,50 €
Obstler	40 %	2 cl	3,50 €
Fernet-Branca	39 %	2 cl	3,50 €
Haus-Grappa	34 %	2 cl	4,80 €

APERITIVI - APERITIV

Aperol Spritz	15 %	0,25 l	6,90 €
Hugo	15 %	0,25 l	6,90 €
Campari Soda oder Orange	25 %	0,25 l	6,90 €
Glas Prosecco Valdo	11 %	0,10 l	5,50 €

VINO BIANCO - WEISSWEIN

Bianco della Casa	0,25 l 6,30 €	⋮	0,5 l 11,90 €
Pinot Grigio	0,25 l 6,50 €	⋮	0,5 l 12,50 €
Lugana	0,25 l 7,90 €	⋮	0,5 l 13,90 €
Weißweinschorle	0,25 l 4,50 €	⋮	0,5 l 8,50 €

VINO ROSSO - ROTWEIN

Rosso della Casa	0,25 l 6,30 €	⋮	0,5 l 11,70 €
Merlot	0,25 l 6,50 €	⋮	0,5 l 12,50 €
Primitivo di Manduria	0,25 l 6,50 €	⋮	0,5 l 12,50 €
Lambrusco	0,25 l 6,50 €	⋮	0,5 l 12,50 €
Rotweinschorle	0,25 l 4,50 €	⋮	0,5 l 8,50 €

VINO ROSATO - ROSÈWEIN

Ciro' Rosato	0,25 l 6,50 €	⋮	0,5 l 12,50 €
Roseschorle	0,25 l 4,50 €	⋮	0,5 l 11,90 €

BIRRA - BIERE

Zötler Gold vom Fass	0,3 l 3,60 €	0,5 l 4,70 €
Radler	0,3 l 3,60 €	0,5 l 4,70 €
Dunkles Bier		0,5 l 4,90 €
Zötlerbier alkoholfrei		0,33 l 4,40 €
Pils vom Fass		0,33 l 4,40 €
Hefeweizen vom Fass		0,5 l 4,90 €
Weizen alkoholfrei		0,5 l 4,90 €
Cola Weizen ^{1,11}		0,5 l 4,90 €
Russ Weizen		0,5 l 4,90 €
Dunkles Weizen		0,5 l 5,20 €

NON ALCOLICO - ALKOHOLFREI

Acqua - Wasser	0,2 l 2,80 €	0,5 l 4,40 €
mit oder ohne Kohlensäure		0,7 l 5,50 €
Pepsi ^{1,11}	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
Coca-Cola Zero ^{1,11}	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
Mirinda Orangenlimonade ^{1,3}	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
7UP Zitronenlimonade ^{1,3}	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
Spezi ^{1,11}	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
Apfelsaftschorle	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
Orangensaftschorle	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
Johannisbeersaftschorle	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
Traubensaftschorle	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
Maracujaschorle	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
Holunderblüteschorle	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
Holunderbeereschorle	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
Saft pur	0,2 l 3,90 €	0,4 l 4,90 €

GRAZIE - DANKE SCHÖN



Zötler Bier

natürlich, sympathisch, frisch

Art is joy
PATRICIO CATALDO



VINIITA

INHALTSSTOFFE

-
- 1 mit Farbstoff
 - 2 mit Konservierungsstoff
 - 3 mit Antioxidationsmittel
 - 4 mit Geschmacksverstärker
 - 5 mit geschwefelt
 - 6 mit geschwärzt
 - 7 mit Phospat
 - 8 mit Milcheiweiß
 - 9 mit Taurin
 - 10 mit Süßungsmittel
 - 11 koffeinhaltig
 - 12 chinhaltig
 - 13 enthält eine Phenylalinquelle
 - 14 gewachst



**Selbstverständlich halten wir auch eine Liste zu unseren
Zusatzstoffen und Allergenen bereit.
Fragen Sie einfach bei der Servicekraft nach.**