PIZZERIA

LA GROTTA

DA FABRIZIO

RISTORANTE

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 14,50 €
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) 6,90 €

Zuppa di Tortellini (Tortellinisuppe) 7,40 €

Zuppa di Verdure (Gemüsesuppe) 7,70 €

Zuppa di Pesce (Fischsuppe) 17,50 €

INSALATE – SALAT

Insalata bella Italia 14,50 €
gem. Salat mit Tunfisch – Feta – Ei – Mais

Insalata Fitness 15,50 €
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 6,90 €
Gemischter Salat

Insalata Pomodori 6,20 €
Tomatensalat

Alle Salate mit Hausdressing oder Balsamico und Olivenöl.

PASTA – NUDELN

Spaghetti Aglio e Olio 10,90 €
mit Knoblauch – Olivenöl – Scharf

Spaghetti Pomodoro 10,90 €
mit Tomatensoße

Spaghetti Bolognese 12,40 €
mit Rinderhackfleisch

Spaghetti Folie überbacken mit Vorderschinken [2,4] 13,90 €
Champignons – Erbsen – Bolognese – Sahnesoße

Spaghetti Pesto Genovese 12,90 €
mit Basilikum – Sahnesoße – Parmesan

Spaghetti Carbonara 13,20 €
mit Speck [2,3] – Ei – Sahnesoße oder italienische Art

Spaghetti Scoglio 15,90 €
mit Meeresfrüchten – Kirschtomaten – Knoblauch

Spaghetti Scampi mit Rucola in Weißweinsoße 15,90 €
mit gebratenen Garnelen – Kirschtomaten – Knoblauch

Spaghetti Grotta 15,90 €
mit Gambas – Zucchini – Sahnesoße

Penne Arrabbiata 11,70 €
mit pikanter Tomatensoße und Knoblauch

Penne Sina 11,90 €
mit Bolognese – Sahnesoße – viel Käse überbacken

Penne quattro Formaggi mit vier verschiedenen 13,90 €
Käsesorten in Sahnesoße oder überbacken

Penne al Forno mit Vorderschinken [2,4] – Erbsen 13,70 €
Champignons in Bolognese-Sahnesoße überbacken

Tagliatelle Grotta 16,50 €
mit frischem Lachs – Gambas – Knoblauch in Aurorasoße

Tagliatelle Delizia 15,90 €
mit Rinderstreifen – Champignons – Rucola in Tomatensoße

Tortellini Panna 13,90 €
mit Vorderschinken [2,4] – Sahnesoße

Tortellini della Casa überbacken 14,90 €
mit Zucchini – Paprika – Champignons – Aurorasoße

PASTA – NUDELN

Gnocchi Sorrentina 13,50 €
mit Tomatensoße und Mozzarella und Basilikum

Ravioli al Salmone 16,50 €
mit frischem Lachs – Rucola in Mascarpone-creme

Ravioli Burro e Salvia in Buttersoße 15,90 €
Salbei – Parmesansplitter – (Crudo) Schinken [2,4]

Lasagna della Casa 13,90 €

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 6,70 €
mit oder ohne Tomatensoße und Knoblauch

Margherita mit Tomatensoße – Käse – Oregano 10,50 €

Salami mit Salami [1,2,4] 11,50 €

Prosciutto mit Vorderschinken [2,4] 11,50 €

Regina mit Vorderschinken [2,4] – frischen Champignons 11,90 €

Hawaii mit Vorderschinken [2,4] und Ananas 12,50 €

Alessia "Diavolo" 13,20 €
mit Salamino [1,2,4] – Zwiebeln – Oliven [4,6] – Scharf

Dario "Diavoletto" mit Vorderschinken [2,4] – Salamino [1,2,4] 13,20 €

Andrea "Diavolino" mit Vorderschinken [2,4] – Salami [1,2,4] 12,90 €

Tonno mit Thunfisch – Zwiebeln – Oliven [4,6] 14,20 €

Quattro Stagioni mit Vorderschinken [2,4] – Salami [1,2,4] 13,90 €
frischen Champignons – Artischocken

Gianluca mit Vorderschinken [2,4] – Salamino [1,2,4] 14,50 €
Zwiebeln – frischen Champignons – Artischocken – Knoblauch

Daniel 14,50 €
mit Thunfisch – Sardellen – Artischocken – Oliven [4,6]

Vegetale 15,50 €
mit frischen verschiedenen Gemüsesorten

PIZZE – PIZZA

Mare mit mit Meeresfrüchten – Knoblauch 15,90 €

Catanese mit Salamino [1,2,4] – gekochtem Ei 15,50 €
Speck – frischen Champignons

Salmone e Gamberi 16,50 €
mit frischem Lachs – Garnelen – Knoblauch

Parma 15,90 €
mit (Crudo) Schinken [2,4] – Rucola – Parmesansplittern

Caprese 12,90 €
mit frischen Tomaten – Mozzarella – Basilikum

Calzone mit Vorderschinken [2,4] – Champignons – Salami [1,2,4] 13,50 €

NEU PINSA ROMANA Rossa NEU

Parmigiana Tomaten – Mozzarella – Rucola 13,50 €
Aubergine – Parmesan

Etna Tomaten – Mozzarella – Salamino [1,2,4] 14,50 €
Zucchine – Oliven [4,6] – Gorgonzola

NEU PINSA ROMANA Bianche NEU

Meraviglia Fior di latte – (Crudo) Schinken – Rucola 15,50 €

Veggy Fior di latte – Radicchio – Zucchine – 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 28,90 €
Roastbeef vom Grill

Saltimbocca alla Romana 25,90 €
vom Schwein mit (Crudo) Schinken – Salbei – Weinsoße

Cotoletta Milanese 18,50 €
vom Schwein – paniertes Schnitzel

Tacchino alla Griglia 17,90 €
Putensteak vom Grill

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

PESCE – FISCHGERICHTE

Calamari alla Griglia 23,90 €
Tintenfisch von Grill

Salmone alla Griglia 25,90 €
Lachs vom Grill

Grigliata di Pesce La Grotta 32,90 €
Fischteller vom Grill

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 – WARME GETRÄNKE

Espresso	2,80 €
Espresso Doppio	4,20 €
Espresso Corretto	4,50 €
Kaffee	3,40 €
Latte Maccchiato	4,20 €
Cappuccino	4,20 €
Tee	3,30 €

SPIRITI – SPIRITUOSEN

Ramazzotti	30 %	2 cl	3,80 €
Averna	29 %	2 cl	3,80 €
Sambuca	40 %	2 cl	3,80 €
Limoncello	40 %	2 cl	3,80 €
Williams	40 %	2 cl	3,80 €
Obstler	40 %	2 cl	3,80 €
Fernet-Branca	39 %	2 cl	3,80 €
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 7,30 €	0,5 l 12,90 €
Pinot Grigio	0,25 l 7,50 €	0,5 l 13,50 €
Lugana	0,25 l 8,50 €	0,5 l 14,90 €
Weißweinschorle	0,25 l 4,70 €	0,5 l 8,70 €

VINO ROSSO – ROTWEIN

Rosso della Casa	0,25 l 7,30 €	0,5 l 12,90 €
Merlot	0,25 l 7,50 €	0,5 l 13,50 €
Primitivo di Manduria	0,25 l 7,50 €	0,5 l 13,50 €
Lambrusco	0,25 l 6,90 €	0,5 l 12,90 €
Rotweinschorle	0,25 l 4,70 €	0,5 l 8,70 €

VINO ROSATO – ROSÈWEIN

Ciro´ Rosato	0,25 l 7,50 €	0,5 l 13,50 €
Roseschorle	0,25 l 4,70 €	0,5 l 8,70 €

BIRRA – BIERE

Zötler Gold vom Fass	0,3 l 3,80 €	0,5 l 4,90 €
Radler	0,3 l 3,80 €	0,5 l 4,90 €
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 €
FZ Cola [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 €
FZ Orangenlimonade [1,3]	0,2 l 3,50 €	0,4 l 4,50 €
FZ 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 €
Saft pur	0,2 l 3,90 €	0,4 l 4,90 €

GRAZIE – DANKESCHÖN

Zötler Bier

natürlich, sympathisch, frisch

10 YEARS

STRATEGIE
KONZEPTION
DESIGN
MARKETING

with passion

PATRICIOCATALDO

PRODUCTS OF ITALY

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

PIZZERIA
LA GROTTA
DA FABRIZIO
RISTORANTE

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