



Menu

Antipasti - Starters

*Antipasto misto di mare (sea food mixer) Carpaccio di polpo, salmone, insalata di mare, gamberi flambati, ostriche, limone ,spezie	€ 13,00	Bruschette miste (mixed bruschetta) Pane bruscato a legna con: pomodoro, rughetta, parmigiano, prosciutto crudo, crema di olive	€ 5,00
Insalata di mare (sea food salad) Calamari, gamberi, polpa di granchio, cozze, prezzemolo, limone, spezie	€ 9,00	Antipasto misto (food mixer) Affettati misti, bufala, formaggi misti con miele, sott'olio di carciofini e pomodorini secchi, spezie	€ 10,00
*Carpaccio di polpo all'arancio (octopus carpaccio) Carpaccio di polpo, arancio, pepe rosa, limone, spezie	€ 9,00	Bresaola rughetta e parmigiano (bresaola with salad and parmigian)	€ 9,00
Salmone all'arancio (salmon) Salmone, pepe rosa, arancio, limone, prezzemolo, spezie	€ 9,00	Prosciutto e melone (ham and melon)	€ 9,00
Soutè di cozze e vongole (mussels and clams soupe) Cozze e vongole, aglio, olio extra, peperoncino, vino bianco, spezie	€ 9,00	Prosciutto crudo e mozzarella di bufala (ham and bufala)	€ 9,00
Zuppetta di cozze al pomodoro (mussel soup) Cozze, prezzemolo, aglio, olio extra, peperoncino, pomodoro	€ 9,00	* Fritto misto (mixer fried) Suppli, olive Ascolane, crocchette di patate	€ 5,00
Pepata di cozze (peppered mussel) Cozze, olio extra, pepe nero, vino bianco, spezie	€ 9,00	* Fritto misto di verdure (vegetables fried)	€ 5,00



Primi piatti - First courses



Spaghetti alla carbonara € 12,00
(spaghetti with bacon and eggs)
Spaghetti, uova, parmigiano, pancetta, pepe nero, guanciale, spezie

Bucatini all'amatriciana € 12,00
(bucatini with bacon and tomato sauce)
Bucatini, pomodoro, pancetta, peperoncino, spezie, cipolla, pachino, vino bianco, spezie

Rigatoni alla gricia €12,00
(rigatoni with bacon pepper and cheese)
Rigatoni, vino bianco, pancetta, guanciale, parmigiano, pepe nero, spezie

Tonnarelli cacio e pepe € 12,00
(tonnarelli with pepper and pecorino cheese)
Pecorino romano, pepe nero, spezie, olio extra

Bombolotti alla norcina € 12,00
(Bombolotti with cream sauce and sausage)
Bombolotti, panna fresca, salsiccia di norcia, pepe nero, spezie

Pennette alla vodka € 12,00
(pennette with vodka sauce)
Pennette, vodka, punta di pomodoro, spezie, olio extra

Risotto barolo e gorgonzola € 12,00
(risotto with barolo, gorgonzola)
Risotto, barolo, gorgonzola, spezie

Risotto al radicchio € 12,00
(risotto with radicchio salad cream)
Risotto, radicchio, panna fresca, punta di pomodoro, spezie

Gnocchetti al gorgonzola € 12,00
(gnocchetti with gorgonzola sauce)
Gnocchetti freschi, gorgonzola, panna fresca, spezie)

Gnocchetti ai funghi porcini € 12,00
(gnocchetti with porcini mushrooms)
Gnocchetti freschi, panna fresca, funghi porcini, aglio, prezzemolo, spezie

Tonnarelli cremolati con noci e pistacchio € 12,00
(Tonnarelli with hazelnut, pistacchio, cream)
Tonnarelli freschi, panna fresca, noci, pistacchio, spezie, burro

Tonnarelli cremolati al limone € 12,00
(tonnarelli with lemon)
Tonnarelli freschi, panna fresca, scorzetta di limone grattato, spezie, burro
panna fresca, aglio spezie

Polenta bianca con funghi porcini € 12,00
(polenta with mushrooms)
Polenta, funghi porcini, peperoncino, aglio, spezie

Polenta bianca con gorgonzola € 12,00
(polenta with gorgonzola cheese)
Polenta, gorgonzola, panna fresca, pepe, spezie





Polenta spuntature e salsicce

(polenta with rids and tomato sauce)

Polenta, pomodoro, salsicce, spuntature, spezie, parmigiano

€ 12,00

Pasta e ceci

(pasta with chickpeas)

Spaghetti spezzati, ceci, soffritto delicato, rosmarino, spezie

€ 12,00

Pasta e fagioli

(pasta with beans)

Spaghetti spezzati, fagioli, soffritto delicato, pomodoro, rosmarino, spezie, olio extra

€ 12,00

Fusilli melanzane olive e pachino

(Spicy fusilli with eggplants, olives, spicy tomatoes)

Fusilli, pachino, olive, melanzane, peperoncino, aglio, spezie

€ 12,00

Primi di mare *First courses with fish*

Spaghetti alle vongole

(Spaghetti with fresh clams)

Spaghetti, vongole, spezie, aglio, peperoncino, olio extra

€ 15,00

***Linguine allo scoglio**

(Linguine with mixed seafood)

Linguine, pachino, cozze, vongole, gamberi, calamari, aglio, peperoncino, spezie)

€ 15,00

***Gnocchetti zafferano e gamberi**

(Gnocchi with zafferano shrimp cream)

Gnocchi, zafferano, panna fresca, gamberi, spezie

€ 15,00

***Gnocchetti pistacchio e gamberi**

(gnocchi with pistacchio shrimp cream)

Gnocchi, pistacchio, panna fresca, gamberi, spezie, punta di pomodoro

€ 15,00

Pennette cremolate al salmone

(Pennette with salmon)

Pennette, salmone, punta di pomodoro, panna fresca, spezie

€ 15,00

***Risotto alla pescatora**

(Risotto with mixed seafood)

Risotto, cozze, vongole, gamberi, calamari, pachino, olio extra, peperoncino, aglio, spezie

€ 15,00

Risotto alla crema di scampi

(Risotto with shrimps creamy)

Risotto, scampi, panna fresca, punta di pomodoro, spezie

€ 15,00



Secondi di Carne - Main Courses with Meat



Tagliata argentina alla brace

(grilled sliced argentine steak)

Manzo argentino, sale marino iodato, spezie, olio extra

€ 20,00

Bistecca Danese alla brace

(grilled danish steak)

Manzo danese, olio extra, spezie, sale marino iodato

€ 14,00

Tagliata argentina alla brace con funghi porcini

(grilled sliced argentine steak with mushrooms)

Manzo argentino, funghi porcini, peperoncino, aglio, sale marino iodato, spezie, olio extra

€ 20,00

Bistecca Danese alla brace cremolata al tartufo

(grilled danish steak with truffle cream)

Manzo danese, panna fresca, crema di tartufo, olio extra, spezie, sale marino iodato

€ 18,00

Tagliata argentina alla brace con barolo

(grilled sliced argentine steak with barolo wine)

Manzo argentino, Barolo, sale marino iodato, spezie, olio extra

€ 20,00

Bistecca Danese alla brace cremolata al pepe verde

(grilled danish steak with green pepper)

Manzo danese, panna fresca, pepe verde, olio extra

€ 18,00

Tagliata argentina alla brace rughetta e parmigiano

(grilled sliced argentine steak with salad and parmigiano)

Manzo argentino, rughetta, scaglie di parmigiano, sale marino iodato, spezie, olio extra

€ 20,00

Grigliata di carne alla brace

(mixed meat grill)

Manzo, maialino porchettato, salsiccia, abbacchio, sale, spezie, olio extra

€ 14,00

Tagliata argentina alla brace al rosmarino

(grilled sliced argentine steak with rosemary)

Manzo argentino, rosmarino glassato, peperoncino, aglio, sale marino iodato, spezie, olio extra

€ 20,00

Straccetti di carne Argentina con rughetta e parmigiano

(Thin argentine beef with wine, parmesan, and salad)

Manzo Argentino, rughetta, parmigiano, vino bianco, sale, spezie

€ 14,00

Tagliata argentina alla brace in glassa di aceto balsamico

(grilled sliced argentine steak with balsamic vinegar from Modena)

Manzo argentino, glassa di aceto balsamico di Modena, sale marino iodato, spezie, olio extra

€ 20,00

Abbacchio alla scottadito

(Grilled lamb)

Abbacchio, sale marino iodato, spezie, pepe nero, olio extra

€ 12,00

Carpaccio di carne Argentino

(Carpaccio thin argentin beef)

Manzo Argentino, rughetta, scaglie di parmigiano, limone, sale marino iodato, spezie, olio extra

€ 14,00





Maialino porchettato alla brace

(Piglet on the grill)

Maialino, aglio, rosmarino, pepe, spezie, olio extra

€ 10,00

Galletto alla brace

(Small grilled chicken)

Galletto, sale, pepe nero, rosmarino, spezie, olio extra, limone

€ 14,00

Tagliata di pollo alla brace con rughetta e parmigiano

(chicken with salad e parmisan)

Pollo, rughetta, parmigiano, sale, pepe, spezie, olio extra, limone

€ 14,00

Secondi di mare *Main courses with fish*

Orata alla brace

(grilled sea breams)

Orata, sale marino iodato, olio extra, spezie

€ 14,00

Spigola alla brace

(grilled bass)

Spigola, sale marino iodato, olio extra, spezie

€ 14,00

***Gamberoni alla brace**

(grilled large prawns)

Gamberoni, olio extra, sale marino iodato, spezie

€ 20,00

***Scampi alla brace**

(grilled shrimps)

Scampi, olio extra, sale marino iodato, spezie

€ 20,00

***Grigliata di pesce alla brace**

(grilled mixer fish)

Gamberoni, scampi, trancio di salmone, calamaro, olio extra, sale, spezie

€ 20,00

***Trancio di pesce spada alla brace**

(grilled swordfish)

Pesce spada, olio extra, sale

€ 15,00

***Calamari alla brace**

(grilled squid)

Calamari, olio extra, sale, spezie

€ 14,00

***Frittura di calamari e gamberi**

(fried squid and shrimps)

Calamari, gamberi, olio di semi di girasole, limone, spezie

€ 14,00



Contorni e Formaggi - Side dishes and Cheese



Radicchio Trevigiano alla brace

(radicchio sala grilled)

Radicchio Trevigiano, olio extra, spezie

€ 6,00

***Insalata mista**

(Mixed Salad)

€ 4,00

Radicchio alla brace con gorgonzola fuso

(Radicchio salad grilled with gorgonzola cheese)

Radicchio Trevigiano, gorgonzola, olio extra, spezie

€ 7,00

***Spinaci al burro e parmigiano**

(Spinac with butter and parmesan)

Spinaci, burro, parmigiano, olio extra, sale

€ 4,00

Spiedini di verdura alla brace

(skewers of grilled vegetables)

Spiedino con melanzane, zucchine, peperoni, patate, radicchio, olio extra, sale, spezie)

€ 6,00

Caprese con bufala

(Tomato and buffalo mozzarella)

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio extra, sale, pepe nero, spezie

€ 8,00

***Patate al forno**

(roasted potatoes)

Patate al forno, sale rosmarino, spezie

€ 4,00

Provola alla brace

(Roasted Provola cheese)

€ 7,00

***Patate fritte**

(French fries)

Patatine fritte, olio di semi di girasole, sale

€ 4,00

Provola alla brace con prosciutto crudo

(Roasted Provola cheese with ham)

€ 10,00

***Cicorieta o broccoletti ripassata**

(Cicoria in the plan)

Cicorieta, sale, olio extra, aglio, peperoncino, spezie

€ 4,00

Provola alla brace con funghi porcini

(Roasted Provola cheese with mushrooms)

Provola, funghi porcini trifolati, aglio, olio extra, spezie

€ 10,00



Pizzeria

Pizza Margherita

(tomato, mozzarella, basil, oil)
Pomodoro, fior di latte, olio extra, basilico

€ 7,00

Pizza Napoli

(tomato, mozzarella , anchovies)
Pomodoro, fior di latte, alici, olio extra

€ 9,00

Pizza con funghi

(tomato, mozzarella , mushrooms)
Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, olio extra

€ 9,00

Pizza Capricciosa

(tomato, mozzarella, ham, olives, eggs, artichokes)
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olive, uova sode, carciofini, olio extra

€ 9,00

Pizza Ortolana

(mozzarella mixed vegetables)
Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni, basilico, olio extra

€ 9,00

Pizza con prosciutto crudo

(tomato, mozzarella, ham)
Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, olio extra

€ 9,00

Pizza con salmone

(mozzarella, smoked salmon)
Fior di latte, salmone, olio extra, prezzemolo

€ 10,00

Pizza boscaiola

(mozzarella, mushrooms, sausage)
Fior di latte, salsiccia, funghi champignon, olio extra, prezzemolo

€ 9,00

Pizza Bufalina

(tomato, bufala mozzarella , basil)
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio extra

€ 10,00

Pizza provola e speck

(mozzarella, provola cheese, speck)
Fior di latte, provola, speck olio extra

€ 9,00

Pizza quattro formaggi

(four kinde of cheese)
Fior di latte, gorgonzola, provola, parmigiano, olio extra

€ 9,00

Pizza bufala e pachino

(pachino tomato, buffalo mozzarella, basil)
Pomodori pachino mozzarella di bufala, basilico, olio extra)

€ 10,00

Pizza Gorgonzola e radicchio

(mozzarella, gorgonzola cheese, salad)
Fior di latte, gorgonzola, radicchio trevigiano, olio extra

€ 9,00

Pizza wurstel e patatine

(tomato, mozzarella, sausage, french fries)
Pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine fritte, olio extra

€ 9,00

Pizza Carbonara

(mozzarella, beacon, uova, pepe)
Fior di latte, uova, pancetta, parmigiano, pepe nero

€ 10,00

Pizza noci e pistacchio

(mozzarella with hazelnut cream pistacchio)
Fior di latte, noci, pistacchio, panna fresca

€ 10,00



Infinite Dolcemente - Sweet Things



Mela in crosta

€ 6,00

(hot apple with vanilla cream, covered with a crosta
Mela con cuore di crema vanigliata, ricoperta
di una croccante crosta calda e zucchero a velo



Cremoso al pistacchio

€ 6,00

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e
pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di
cioccolato bianco e granella di pistacchi.



Sacher

€ 6,00

Pan di Spagna al cacao con farcitura all'albicocca ricoperto
con cioccolato



Tartufo bianco

€ 6,00

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè
decorato con granella di meringa



Tartufo classico

€ 6,00

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato,
decorato con granella di nocciole e cacao



Tartufo nocciola

€ 6,00

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato
liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa



Coppa profiterol

€ 6,00

Gelato semifreddo al cioccolato e bigné ripieni di crema al
gusto vaniglia.



Croccante all'amarena

€ 6,00

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore
all'amarena, decorato con mandorle caramellate.



Crema catalana

€ 5,00

con croccante zucchero caramellato caldo
(Catalan cream with crunchy caramel hot)



Soufflé al Cioccolato

€ 6,00

(Chocolate soufflé)



Soufflé Black & White

€ 6,00

(Black & White soufflé)



Soufflé al Pistacchio

€ 6,00

(Pistachio soufflé)



Soufflé al Cioccolato Bianco

€ 6,00

(White chocolate soufflé)



Soufflé al Cioccolato e Caramello

€ 6,00

(Chocolate and caramel soufflé)



Panna cotta come vuoi tu!

Nutella, caramello, frutti di bosco

€ 5,00



Tiramisu'

Soffici strati di savoiardi crema mascarpone panna nutella

€ 5,00



Cheesecake frutti di bosco

(cheesecake fruits)

€ 5,00



Crème brûlée frutti di bosco

(Crème brûlée fruits)

€ 6,00



Gelato in coppa: cioccolato, crema, nocciola € 6,00

(ice cream: chocolate,cream,hazelnut)



Sorbetto al limone

(lemon sorbet)

€ 4,00



Macedonia di frutta fresca

€ 6,00



Fragole con panna montata

(Strawberries with cream)

€ 6,00



Ananas

(pineapple)

€ 5,00



Tagliata di frutta

(fruits salad)

€ 9,00



Bevande



Acqua Fonteros microfiltrata	€ 1,00
Bibite lattina (cocacola, cocacola zero, aranciata fanta e sprite)	€ 3,00
Birra alla spina piccola da 0,21cl	€ 3,00
Birra alla spina media da 0,41cl	€ 5,00
Caffè	€ 1,00
Cappuccino	€ 2,00
Liquori	€ 3,00

Le vere grotte posto intimo ed accogliente qui la storia si incontra con il presente dove la tradizione della cucina tipica si fonde con l'innovazione ed il gusto moderno. Una cucina nostrana e dal sapore mediterraneo. Nel nostro ricco menu' troverete i tradizionali piatti della cucina romana oltre ad una vasta scelta di primi e ad un'ampia scelta di secondi di carne e pesce cotti rigorosamente alla brace. Ma agli autentici gusti della cucina "made in italy", si mescolano anche le gustose bistecche danesi ed i profumi del sud america con la speciale tagliata della pampas argentina. Un trionfo di sapori unico ed inconfondibile lo troviamo anche nelle tantissime varianti di pizze. Ad accompagnarle, gli immancabili antipasti di mare e i tipici della tradizione italiana con formaggi, miele e marmellate.

Abbiamo inoltre una vasta scelta di vini e birre artigianali e per concludere la cena nel modo migliore, la nostra pasticceria propone tutti i giorni dolci golosita' nella bella stagione e possibile cenare all'aperto, godendosi il fantastico scenario del giardino terrazzato.

Inoltre tutti i venerdi e sabato sera le cene sono deliziate da musica live.



* alcuni prodotti possono essere surgelati

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attivita' sono presenti i seguenti allergenici

Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut ed i loro ceppi ibridati E DERIVATI)

CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI / UOVA E PRODOTTI DERIVATI / PESCE E PRODOTTI DERIVATI / MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI / ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI / SOIA E PRODOTTI DERIVATI / LATTE E PRODOTTI DERIVATI / SEDANO E PRODOTTI DERIVATI / FRUTTA A GUSCIO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIU, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI E PRODOTTI DERIVATI / SENAPE E PRODOTTI DERIVATI / SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI / ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG . PERTANTO LE PERSONE AFFETTE DA TALI PATOLOGIE DEVONO AVVISARE IL PERSONALE CHE SARA' LIETO DI AIUTARVI NELLA SCELTA.

LA DIREZIONE



