

Dolci

Crema Grottina	3 €
Crostata di casa	3 €
Ciambelline al vino	3 €
Misto dolci	5 €



Bevande

Vini della casa <i>un quarto 3 € - mezzo 4 € - un litro 6 €</i>	
Vini in bottiglia bianchi	12 €
Vini in bottiglia rossi	15 €
Rosso riserva e tolicine	18 €
Birra Pedavena	3 €
Bibite analcoliche	3 €
Liquori <i>grappa, amaro, passito, limoncello</i>	4 €
Caffè	1 €
Acqua in bottiglia	2 €

Antipasti

Antipasto del Grottino	10 €
<i>Porchetta artigianale, salame di Bufalino, formaggi regionali, carotine golose, bruschettina, frittata di erbe, uovo sodo in colatura di alici di Cetara, e altro ancora ...</i>	



Primi 8 €

Cacio e Pepe
Amatriciana
Cosa bolle in pentola ... zuppa o vellutata?
Lasagna del giorno
Il primo di Michelinà



Ogni giorno piatti senza glutine

Alternative

vegetariane o vegane sempre disponibili

Chiedeteci quali sono oggi i frutti dell'orto

Menù Degustazione

Girotondo di Antipasti <i>- 5 assaggi del giorno -</i>	
Un primo a scelta dal menù	20 €
Dolcetto e caffè	
Acqua, pane e un bicchiere di vino	

Aperitivo

Un calice di vino: <i>- Casale Certosa bianco (trebbiano e malvasia) - - Di Marzio rosso (merlot) -</i>	10 €
Assaggi misti del giorno Bruschette fantasia	



La filosofia del Grottino

Quando possibile privilegiamo prodotti a Km.0 per valorizzare le Aziende locali e rispettare l'Ambiente. Sulla tavola gustate specialità tipiche della nostra Regione.

L'acqua microfiltrata e il pane sono sempre inclusi.

Secondi

Involtoni di controgirello	10 €
Polpettine d'altri tempi	9 €
"Arminio" lo stinco di maiale ... se c'è	15 €
Secondo ... la cuoca ...	12 €



Contorni

Vere patate fritte	4 €
Verdura di stagione	4 €
Carotine golose	2 €



Menù bimbi 7 €

Un primo o un secondo a scelta patatine fritte e un dolcetto

In questo locale fino a 4 anni i bambini non pagano