

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/05/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://modena.mymenu.it/ristoranti/grotta-azzurra>

Gli antipasti

Autunno al mare	€ 17,00
Cuore di scarola, carciofi, gamberi, seppia e Parmigiano Reggiano (secondo disponibilità)	
Battuta di carne all'olio extra vergine di oliva	€ 14,00
Fassona piemontese Macelleria Martini	
Calamari Gratinati al forno con misticanza e salsa al balsamico di Modena	€ 14,00
Crudo e cotto di gamberi rossi e scampi con burrata, caviale e carciofi	€ 28,00
Culatello di Zibello	€ 16,00
Podere Cadassa	
Il Crudo in Grotta Azzurra	€ 38,00
Scampi, mazzancolle, gamberi rossi, tartare di tonno e salmone Batik, sepiolina, ostrica	
La nostra insalata di mare...	€ 15,00
Polipo, seppia e gamberi caldi conditi con olio EVO e sale	
Ostriche Gilarideiu / cad.	€ 4,50
Parmigiana di melanzane e zucchine	€ 12,00
Con pomodorini e mozzarella di bufala	
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Galloni e mozzarella di Bufala Caseificio Barlotti	€ 14,00
Purè di ceci di "Controne" con gamberi e olio alle erbe	€ 14,00
Purè di fave e cicoria	€ 12,00
Tartare di salmone "balik" con riso basmati, zenzero e wasabi	€ 20,00
Tartare di tonno rosso	€ 18,00

Le paste...

Calamaretti di pasta con astice e pomodorini	€ 20,00
Paccheri con gamberi e zucchine	€ 14,00
Pennoni rigati con gamberi e carciofi	€ 15,00
Ravioli di Foie Gras con gamberi e nocciole di Giffoni	€ 18,00
Ravioli di ricotta e spinaci con burro, salvia, e Provolone Del Monaco DOP	€ 12,00
Scialatielli con vongole e tartufo nero dell'Irpinia	€ 17,00
Spaghetti di Gragnano "Gentile" al pomodorino Corbari (Piatto Vegetariano)	€ 10,00
Spaghettoni di Gragnano con vongole e pomodorini del Piennolo Cottura 16 minuti	€ 14,00
Tagliolini "Grotta Azzurra" Tagliolini con crostacei, cozze, vongole e gamberi (sgusciati)	€ 16,00

I secondi

Aragosta Tristan alla griglia (350/400gr)	€ 36,00
Baccalà croccante con caponatina di pomodorini	€ 24,00
Calamari e gamberi gratinati	€ 20,00
Catalana di mare	€ 22,00
Catalana di mare e crostacei	€ 30,00
Cotoletta alla milanese con pomodorini e rucola	€ 16,00
Frittura di gamberi e calamari con salsa tartara	€ 18,00
Hamburger di fassona piemontese Macelleria Martini 250g con patate fritte, insalata e salsine classiche	€ 16,00
Pesce del giorno con capperi, patate e pomodorini	€ 22,00
Polpo e patate	€ 14,00

Seppioline di Porto Santo Spirito arrostiti con spaghetti di verdure € 16,00

Tagliata di Manzetta Prussiana (circa 220g) con patate al forno € 25,00

Tortino di Parmigiano Reggiano con asparagi verdi € 12,00

Insalate

Insalata mista € 6,00

Insalata mista con Tonno Rosso Cetari sott'olio e mozzarella di bufala DOP € 13,00

Patate fritte € 4,00

Verdure di stagione € 7,00

Le pizze classiche

Calzone € 7,50

Capricciosa € 8,50

Focaccia bianca € 3,00

Focaccia rossa € 3,00

Il mare in Grotta Azzurra € 9,00

La piccante... € 7,50

Margherita € 6,00

Marinara € 5,00

Ortolana € 9,00

Pancetta e parmigiano reggiano € 7,50

Porcini e prosciutto crudo € 9,00

Quattro formaggi € 8,00

Quattro stagioni € 8,00

Salsiccia e friarielli € 9,00

Pizza Fritta (piacevole come piccolo antipasto da condividere)

Calzone Classico € 8,00
 ricotta, prosciutto cotto, fior di latte

Calzone Tradizione € 9,00
 scarola, fior di latte, olive, capperi, acciughe

Classica € 3,00
 Pomodorini e parmigiano BIO Tradizione

Innovazione € 6,00
 Gamberi Rossi di Sicilia e Burrata

Le pizze speciali

3P € 10,00
 Base bianca con fior di latte, provola di bufala affumicata, pancetta, patate

Bufala DOP € 9,00
 Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Caseificio Barlotti, olio extra vergine di oliva e basilico

Cetarii € 8,50
 Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, alici sottosale, origano ed olio extra vergine di oliva

È pacchetelle € 8,50
 Filetti di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, olio extra vergine di oliva e basilico

Il Vesuvio... € 8,50
 Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salsiccia e ricotta di bufala

La Concetta € 9,00
 Fior di latte, prosciutto cotto, cuori di carciofini, olive taggiasche

La Cotto Branchi € 16,00
 Base bianca con fior di latte a crudo, prosciutto Cotto Bianchi, burratina bio, olive nere taggiasche

La Scarulella € 10,00
 Fior di latte, pomodorini gialli, scarola, olive, capperi, alici sotto sale Cetarii

Negativo di Carbonara € 10,00
 (secondo disponibilità) Pancetta, fior di latte, tuorlo d'uovo Parisi, pecorino romano, pepe, lime

Parma 24 mesi € 9,00
 Focaccia bianca con mozzarella di bufala Caseificio Barlotti a crudo, rucola, pomodorini e prosciutto crudo di Parma stagionatura 24 mesi Galloni

Tonnetto e cipolla € 9,00
 Mozzarella, fior di latte, tonnetto alletterato e cipolla

I dessert

Babà napoletano al rhum € 5,00

Crostata di amarene "brusche" IGP € 6,00

Profitteroles al cioccolato fondente € 6,00

Torta caprese € 6,00

Le bevande

Acqua gassata 0,75 l € 2,50

Acqua naturale 0,75 l € 2,50

Coca-Cola 33 cl € 3,00

Coca-Cola Zero 33 cl € 3,00

Le birre

Birra artigianale Baladin - Metodo Classico - Riserva 2014 € 30,00
 Edizione numerata

Birra artigianale Isaac Baladin 750 ml	€ 14,00
Birra artigianale nazionale Baladin 750 ml	€ 12,00
Birra artigianale Viola Bionda	€ 12,00
Birra artigianale Viola Numero Tre	€ 14,00
Birra artigianale Viola Rossa	€ 12,00
Birra in bottiglia 33 cl	€ 5,00

I vini bianchi

Chablis Saint Pierre - Albert Pic Vino bianco	€ 35,00
Falanghina - La guardianense Vino bianco	€ 16,00
Gewurztraminer - Cantina di Terlano Vino bianco	€ 22,00
Gewurztraminer - Elena Walch Vino bianco	€ 22,00
Vinnae Ribolla Gialla Venezia Giulia IGP - Jermann Vino bianco	€ 25,00
Where Dreams Venezia Giulia IGT - Jermann Vino bianco	€ 50,00

Le bollicine

Brut Premier - Louis Roederer Champagne	€ 60,00
Ferrari Perlè - Cantine Ferrari Metodo classico	€ 35,00
Franciacorta Bellavista Cuvèe Brut	€ 40,00