

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 14/07/2020, 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/la-grotta>

Antipasti

Calamari Gratinati al forno con calamari e aceto balsamico di Modena	€ 14,00
Insalata di polipo e patate	€ 16,00
La Nostra Insalata di Mare	€ 15,00
Ostriche Gillardieu	<i>Attualmente non disponibile</i>
Parmigiana di Melanzane e Zucchine con pomodorini e mozzarella di bufala	€ 12,00
Purè di ceci e gamberi	€ 14,00
Tartare di Salmone "Balik" con riso basmati, zenzero, wasabi	<i>Attualmente non disponibile</i>
Tartare di Tonno Rosso	€ 18,00

Insalate e contorni

Verdure di Stagione	€ 7,00
Insalata mista	€ 6,00
Patate fritte	€ 4,00

Paste

Paccheri con Gamberi e Zucchine	€ 14,00
Scialatelli con Vongole e Tartufo Nero dell'Irpinia	€ 17,00

Tagliolini "la Grotta"

con cozze, vongole, calamari, pomodorini

€ 16,00

Pesce

Baccalà Croccante con Caponata di Pomodorini

€ 24,00

Calamari e Gamberi Gratinati

€ 20,00

Catalana di Mare

€ 22,00

Catalana di Mare e Crostacei

€ 32,00

Frittura di Gamberi e Calamari

€ 16,00

Pesce del Giorno

con capperi, olive, patate e pomodorini

*Attualmente non
disponibile*

Carne

Hamburger di Fassona Piemontese

con patate fritte, insalata e salsine classiche

€ 16,00

Orecchio di Elefante

con pomodorini e rucola

€ 16,00

Dessert

Babà della Grotta con crema e amarene bruschette di Modena

€ 7,00

Delizia al limone d'Amalfi

*Attualmente non
disponibile*

Dolce del giorno

Torta cassata siciliana

*Attualmente non
disponibile*

Foresta nera

*Attualmente non
disponibile*

Pastiera napoletana

*Attualmente non
disponibile*

Ricotta e pera

*Attualmente non
disponibile*

Tiramisù

€ 7,00

Torta rocher

*Attualmente non
disponibile*

Colombe artigianali

Pizze - Le Speciali

3P

€ 10,00

Base bianca con fior di latte, provola di bufala affumicata, pancetta, patate

Big storico Ferrarini

€ 16,00

Base bianca con fior di latte a crudo, prosciutto Cotto Big Storico Ferrarini, burratina bio, olive nere taggiasche e pomodori secchi

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 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

Le Fritte

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

Pizze - Le 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 Ferrarini e parmigiano reggiano € 7,50

Porcini e prosciutto crudo € 9,00

Quattro formaggi € 8,00

Quattro stagioni € 8,00

Salsiccia e friarielli € 9,00

Champagne

Bruno Paillard Blanc de Blanc Millesimato € 130,00

Bruno Paillard Brut € 70,00

Bruno Paillard N.P.U Nec Plus Ultra € 320,00

Cà del Bosco Cuvèe Prestige € 80,00

Comtes de Champagne € 210,00
Blanc de Blanc Tattinger

De Lamotte Brut Ceretto € 70,00

De Lamotte Ceretto 375ml € 35,00

Dom Perignon € 180,00

Dom Perignon P2 € 500,00

Krug € 250,00

Pol Roger Brut € 55,00

Pol Roger Brut Magnum € 120,00

Salon Blanc de Blanc le Mesnil € 750,00

Vini Bianchi

Chablis Saint Pierre - Albert Pic € 35,00
Vino bianco

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

Franciacorta

Annamaria Clementi Cà del Bosco	€ 120,00
Bellavista Gran Cuvée Alma non dosato	€ 43,00
Berlucchi Nature	€ 35,00
Berlucchi Rosè	€ 24,00
Berlucchi Saten	€ 24,00
Contadi Castaldi Brut	€ 24,00
Contadi Castaldi Rosè	€ 26,00
Cuvée Prestige Cà del Bosco	€ 38,00
Mosnel Brut	€ 28,00
Mosnel Brut Rosè	€ 30,00

Le bevande - VECCHIO MENU

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

I secondi - VECCHIO MENU

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	<i>Attualmente non disponibile</i>
Polpo e patate	€ 14,00
Seppioline di Porto Santo Spirito arrostiti con spaghetti di verdure	<i>Attualmente non disponibile</i>
Tagliata di Manzetta Prussiana (circa 220g) con patate al forno	<i>Attualmente non disponibile</i>
Tortino di Parmigiano Reggiano con asparagi verdi	<i>Attualmente non disponibile</i>

Gli antipasti - VECCHIO MENU

Battuta di carne all'olio extra vergine di oliva Fassona piemontese Macelleria Martini	<i>Attualmente non disponibile</i>
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 Podere Cadassa	€ 16,00
Il Crudo in Grotta Azzurra Scampi, mazzancolle, gamberi rossi, tartare di tonno e salmone Batik, sepiolina, ostrica	€ 38,00
La nostra insalata di mare... Polipo, seppia e gamberi caldi conditi con olio EVO e sale	€ 15,00
Parmigiana di melanzane e zucchine Con pomodorini e mozzarella di bufala	€ 12,00
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	<i>Attualmente non disponibile</i>
Tartare di salmone "balik" con riso basmati, zenzero e wasabi	€ 20,00
Tartare di tonno rosso	€ 18,00

I dessert - VECCHIO MENU

Babà napoletano al rhum	€ 5,00
Crostata di amarene "brusche" IGP	€ 6,00
Profiteroles al cioccolato fondente	€ 6,00
Torta caprese	€ 6,00

Le birre - VECCHIO MENU

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

Le bollicine VECCHIO MENU

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

Le paste... - VECCHIO MENU

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 € 14,00
Cottura 16 minuti

Tagliolini "Grotta Azzurra" € 16,00
Tagliolini con crostacei, cozze, vongole e gamberi (sgusciati)

Insalate - VECCHIO MENU

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
