

Ristorante **"AL GROTTINO"**

Situato nel cuore del centro storico di Capri, a 50 metri dalla famosa Piazzetta, all'interno di una costruzione quattrocentesca tipicamente caprese con archi e volte a crociera (costolonata) di grande bellezza e suggestione.

Da sempre ritrovo del buongustaio il ristorante "Al Grottino" è segnalato dalle più importanti guide gastronomiche internazionali. Negli oltre 75 anni di gestione della famiglia Arbace è stato prescelto per la cucina caprese, napoletana; fresca, semplice ed essenziale, da una vastissima clientela "amante del tipico", visibile nelle numerose foto esposte nel locale.

Le nostre

specialità

Antipasti mare
Seafood salad
Hors d'oeuvre de mer
Vorspeisen vom Fisch

Carpaccio di polpo verace

Octopus carpaccio
Carpaccio de poulpe
Octopus-Carpaccio

Crudo di pesce

Raw fish
Salade de poisson
Carpaccio vom Fisch

Insalata di mare

Seefood salad
Salade de fruits de mer
Meeresfrüchte und Fisch

Alici marinate della casa

Homemade pickled anchovies
Anchois marines maison
Marinierte Sardellen des Haus.

Gamberetti con salsa cocktail

Shrimps with cocktail sauce
Crevettes avec sauce cocktail
Shrimps Cocktail

**Insalatina mista
con acciughe del golfo**

Mixed salad with our bay anchovies
Salade mixte aux anchois du golfe
Gemischter Salat mit
heimischen Sardellen

Soutè misto vongole e cozze

Mussels and clams soutè
Sauté mixte aux palourdes et moules
Sauté mit Venus
und Miesmuscheln

Zuppa di cozze

Mussels soup
Soupe de moules
Sauté Miesmuscheln und Tomaten

Primi di "mare"
Sea first course
Entrée de mer
Nudel-Kreationen mit Meeresfrüchten

SPECIALITÀ "Cocotte"

(pasta fresca con misto mare)
Cocotte (our specialty): fresh pasta
with mixed sea food

Specialità "cocotte" pâte fraîches
aux fruits de mer varié
Hausgemachte Nudeln mit
verschiedenem aus dem Golf

**Scialatielli fiori di zucchini
e gamberetti**

Scialatielli with zucchini flowers and shrimps
Scialatielli aux fleurs de courgettes et crevettes
Hausgemachte Nudeln mit
Zucchiniblüten und Shrimps

Risotto alla pescatora

Seefood risotto
Risotto aux fruits de mer
Risotto nach "Fischers-Art"

Pasta (a scelta) alle vongole

Pasta (of your choice) with clams
Pâtes (au choix) aux palourdes
Hausgemachte Nudeln nach
Wahl mit Venusmuscheln

Pasta (a scelta) agli scampi

Pasta (of your choice) with scampi
Pâtes (au choix) aux scampi
Hausgemachte Nudeln nach
Wahl mit Scampi

N.B.: Tutte le paste sono fatte in casa
Our pasta is homemade
Toutes les pâtes sont faites maison
Unsere Nudelkreationen sind "Hausgemacht"

Antipasti terra
Land hors d'oeuvre
Hors d'oeuvre varié
Vorspeisen aus unserem Garten

Antipasto misto della casa

Assortit home/des hors d'oeuvre
Varié maison
Gemischte Vorspeisen nach
Art des Hauses

**Caciottina rucola
e pomodorini (veget.)**

Small caciotta with arugula and little tomatoes
Caciottina roquette et tomates cerises
Capresischer Quark mit
Rucola und Kirschtomaten

Bresaola rucola e parmigiano

Bresaola arugula and parmesan cheese
Bresaola Roquette et parmesan
Grocchetto Rindfleisch (Bresaola)
mit Rucola und Parmesan

Prosciutto e melone

Raw ham and melon or kiwi
Jambon et melon
Hohschinken mit Zuckermelone

Insalata caprese (veget.)

Salade caprese
Salat aus Mozzarella und Tomaten

**Misto di verdure
alla Alfonso (veget.)**

Alfonso's mixed vegetables
Mixture de légumes à la façon Alfonso
Gemüseplatte nach Geheimrezept
von Alfonso

Scarola alla Napoletana

Neapolitan prickly lettuce
Scarole à la Napolitaine
Endiviesalat auf neapolitanische
Art (gekocht mit Kapern und Oliven)

Zuppa di verdure (veget.)

Vegetable soup
Soupe aux légumes
Gemüsesuppe

Primi di "terra"
Land first course
Entrée pu terroir
Nudelkreationen

Specialità "Grottinetti"

"Grottinetti" (our specialty)
Specialité "Grottinetti"
Spezialitäten des Hauses

Straccetti alla rucola (veget.)

Fresh pasta "Straccetti" with arugula
Straccetti à la roquette (veget.)
Hausgemachte Nudeln
verfeinert mit Rucola

Ravioli alla caprese (veget.)

Capri's ravioli
Ravioli à la caprese
Teigtaschen mit Käsefüllung

Agnolotti al pomodoro fresco

Agnolotti with little fresh tomatoes
Agnolotti à la tomate fraîche
Agnolotti mit
frischen Tomaten

Gnocchetti al "Ragù Caprese"

Dumplings with "Capri's Ragù"
Gnocchetti au "Ragù Caprese"
Kartoffelgnocchi mit
Hackfleisch-Sauce

N.B.: Cucina per celiac

Celiac dishes
Cuisine pour coeliaques
Wir haben auch Gluten freie Nudeln

Pesce
Fish
Poisson
Fischspezialitäten

Zuppa Di Pesce

Fishes Soup
Soupe De Poisson
Fischsuppe, sautiert

**Orata o spigola
con salsa verde**

Seabass or gillhead broom with green sauce
Dorade / loup de mer à la sauce
verte au citron
Dorade/Wolfsbarsch
mit Grüner Sauce

**"Pezzogna" o altro pesce
locale all'acqua pazza al kg.**

"Pezzogna" or local fish in capri style
"Pezzogna" ou autre poisson local à l'eau folle
"Pezzogna" (Jahaler Fisch) nach Art
des Hauses gedünstet

**Scorfano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

**Scorpano/gallinella
con capperi e olive**

Scorpion fish / bottom-dwelling
mediterranean fish with capers and olives
Rascasse/caporn rouge aux capres et olives
Rotharsch/Knurrbarsch
mit Kapern und Oliven

Carne
Meat
Viande
Fleisch

Involentino alla napoletana

Neapolitan roulade
Pauquette à la napolitaine
Fleischroulade nach
Neapolitanischem Rezept

Cotoletta alla milanese

Cutlet fried in breadcrumbs
Escalope de viande milanaise
Schnitzel auf "Wiener Art"

**Cotoletta prosciutto
e mozzarella**

Cutlet with ham and cheese
Escalope jambon et mozzarella
Schweinschnitzel
mit Schinken und Käse

Scaloppina "Grottino"

Escalope "Grottino"
Escalope "Grottino"
Schnitzel "Grottino"

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Scaloppina alla pizzaiola

Escalope with neapolitan tomato sauce
Escalope à la pizzaiola
Naturschnitzel in Tomatensauce

Altri piatti
Other dishes
Autres plats
Verschiedene Delikatessen

Stracciatella

Broth with eggs and cheese
Pain et fromage/frits
Mozzarella mit Weißbrot, paniert

Fritto misto all'Italiana

Mixed italian fry "Grottino"
Friture miste à l'italienne "Grottino"
Gemischtes Frittieries
nach Art des "Grottino"

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Melanzane alla parmigiana

Eggplants in Neapolitan style
Aubergines à la Napolitaine
Neapolitanischer Art

Mozzarella in carrozza

Fried cheese and bread parcels
Pain et fromage/frits
Mozzarella mit Weißbrot, paniert

Mozzarella alla milanese

Fried cheese in breadcrumbs
Cotolette de fromage
Überbackene Mozzarella

Mozzarella alla Paoletta

Fried cheese and ham parcels
Jambon et fromage/frits
Frittierte Mozzarella
mit Schinken

**Omelette al formaggio
o prosciutto**

Cheese or ham omelette
Omelette au fromage ou jambon
Käse- oder Schinkenomelette

Contorni
Side-dish
Garnitures
Beilagen

Fagiolini soutè

Green beans soutè
Petits haricots verts sautés
Sautierte grüne Bohnen

Zucchine soutè

Zucchini soutè
Courgettes sautées
Zucchini sautiert

Spinaci soutè

Spinaches soutè
Épinard sauté
Sautierter Spinat

Peperoni all'insalata

Roast chicken
Poulet rôti
Brathühchen

Verdure di stagione

Seasonal vegetables
Légumes de saison
Gemüse der Saison

Formaggi
Cheeses
Fromages
Käse

Grottino (caprino)

Grottino (goat cheese)
Grottino (caprine)
Ziegenkäse

Tagliere formaggi misto

Mixed cheese
Symphonie de fromage
Käseplatte

Insalata rucola e pomodorini

Salad with arugula and little tomatoes
Salade roquette et tomates cerises
Salat: Rucola mit Cherry-Tomaten

Insalata mista "tiberiana"

Mixed salad "tiberius"
Salade mixte "tiberienne"
Gemischter Salat "Tiberius"

Croquettes di patate

Potatoes croquettes
Croquettes de pomme de terre
Kartoffel - Croquetten

Patatine fritte

French fried potatoes
Pommes frites
Pommesfrites

Polpettine di melanzane

Eggplants rissoles
Boulettes d'aubergine
Auberginenbällchen

Torta caprese

Capri cake (almonds and chocolate)
Gâteaux aux amandes
Capresische Mandel-Schokoladen
Torte