

Antipasti mare

Alici marinate della casa "Grottino" #

Homemade pickled anchovies

Anchois marines maison

Marinierte Sardellen des Haus.



14€

Polpo all'insalata con patate #

Octopus salad with potatoes



20€

Insalata di mare

Seafood salad

Salade de fruits de mer

Meeressalad



20€

Gamberetti con salsa cocktail*

Shrimps with cocktail sauce

Crevettes avec sauce cocktail

Shrimps Cocktail



19€

Crudo di Pesce #

Raw Fish



25€

Zuppa di cozze

Mussels soup

Soupe de moules

Sautè Miesmuscheln und Tomaten



19€

Soutè misto vongole e cozze

Mussels and clams souté

Saute mixte aux palourdes et moules

Sauté mit Venus und Miesmuscheln



28€

Antipasti terra

Antipasto misto della casa

Assorted homede hors d'oeuvre

Varie'maison

Gemischeschte Vorspeisen nach Art des Hauses



18€

Caponata "Grottino" (veget.)

Caponata salad "Grottino"

Salade Caponata "Grottino"

Caponata-Salat "Grottino"



15€

Prosciutto e melone (Parma)

Raw ham and melon

jambon et melon

Rohschinken mit Zuckermelone

19€

Insalata caprese (veget.)

Capri salad

Salade caprese

Salat aus Mozzarella und Tomaten



17€

Misto di verdure all'Alfonso (veget.)

Alfonso's mixed vegetables

Mixte de legumes à la facon Alfonso

Gemüseplatte nach Geheimrezept von Alfonso

15€

Scarola alla Napoletana

Neapolitan prickly lettuce

Scarole a' la Napoletaine

Endiviensalat auf neapolitanische Art

(gekocht mit kapern und Olive)



15€

Zuppa del giorno (veget.)

14€

Primi di "mare"

Scialatielli fiori di zucchini e gamberetti

Scialatielli with zucchini flowers and shrimps

Scialatielli aux fleurs de courgettes et crevettes

Hausgemachte Nudeln mit Zucchniblüte

und Shrimps



21€

Pasta (a scelta) alle vongole

Pasta (of your choice) with clams

Pates (au choix) aux palourdes

Nudeln (nach Wahl) mit Venusmuscheln



24€

Risotto alla pescatora

Seafood risotto

Risotto aux fruits de mer

Risotto nach "Fischers-Art"



28€

Pasta (a scelta) ai gamberoni

Pasta (of your choice) with Mediterranean

red shrimps



32€

SPECIALITÀ "Cocotte"

(pasta fresca con misto mare)

"Cocotte" (our speciality): fresh pasta with mixed sea food

Specialité "Cocotte" pate fraiches

au fruits de mer variè

Hausgemachte Nudeln mit

verschiedenen Früchten des Meeres



32€

N.B.: Tutte le paste sono fatte in casa

Our pasta is homemade

Toutes les pates sont faites maison

Unsere Nudelkreationen sind "Hausgemacht"

Primi di "terra"

Specialità "Grottinetti"

"Grottinetti" (our speciality)

Specialité "Grottinetti"

Spezialitäten des Hauses



22€

Scialatielli al limone e melograno (veget.)

Fresh pasta with lemon sauce and pomegranade



19€

Ravioli alla caprese (veget.)

Capri's ravioli

Ravioli a'la caprese

Teigtaschen mit Käsefüllung



21€

Gnocchetti al "Ragù Caprese"

Dumplings with "Capri's ragù"

Gnocchetti au "Ragù Caprese"

Kartoffelgnocchi mit Fleischsauce



19€

Scialatielli fior di zucchini e tartufo estivo (veget.)

Scialatielli with zucchini

flowers and truffel



32€

N.B.: Cucina per celiaci

Celiac dishes

Cuisine pour coeliaques

Wir haben auch Gluten freie Nudeln

Pesce

Zuppa di pesce alla napoletana

Fishes Soup

Soupe De Poisson

Fischsuppe



S.Q.

Orata o spigola al limone

Seabass or sea-bream with lemon sauce

Dorade / loup de mer ou citron

Dorade / Wolfbarsch mit Zitronesauce



76€ al KG

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

"Pezzogna" or local fish In capri style

"Pezzogna" ou autre poisson local a' l' eau folle

"Pezzogna" (lokaler Fisch) nach Art des Hauses gedünstet



100€ al KG

Scorfano/gallinella con capperi e olive

Scorpion fish / bottom-dwelling mediterranean fish
with capers and olives

Rascasse / capon rouge aux capres et olives

Rotbarsch/Knurrbarsch mit Kapern und Oliven



95€ al kg

Polpo in cassuola#

Octopus in casserole

Poulpe a' la Luciana

Octopus in Tomatensauce



25€

Calamari alla griglia*

Grilled squids

Calmars grille'

Gegrillter Tintenfisch



23€

Alici gratinate "Grottino"

Gratinated anchovies "Grottino"

Anchois au gratin "Grottino"

Gratinierte Sardellen "alla Grottino" (Hausrezept)



17€

Gamberoni alla griglia

Grilled-shrimps (Mediterranean sea)

Gambas grille'

Gegrillte Garnelen



44€

Frittura di pesce (mista)

Fried fishes ,squids and shrimps



25€

Aragosta del mediterraneo con maionese della casa

Mediterranean lobster with homemade mayonnaise

Langouste de la mediterraneè À la mayonnaise maison

Heimische Languste mit hausgemachter Maionnaise



240€ al KG

Grigliata mista di pesce (x 2)

Pesce, Polpo, Calamaro, Gamberone

Mix grilled fish (fish, octopus,squid, shrimps)



86€

Carne

Involtino alla napoletana

Neapolitan roulade

papupiette a' la napolitaine

Fleischroulade nach Neapolitanischem Rezept



23€

Cotoletta alla Milanese

Cutlet fried in breadcrumbs

Escalope de la viande milanese

Schnitzel auf "Wiener Art"



22€

Scaloppina "Grottino"

Veal Escalope "Grottino"

Escalope de veau "Grottino"

Kalbsschnitzel "Grottino"



22€

Piccata al limone

Veal escalope with lemon sauce

Escalope de veau au citron

Kalbsschnitzel In Zitronensauce



22€

Scaloppina al marsala

Veal escalope with marsala wine

Escalope de veau au marsala

Kalbsschnitzel In Marsalasauce



22€

Scaloppina prosciutto e salvia

Veal with raw ham and sage

Escalope jambon et sauge

Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei



24€

Bistecca fiorentina servita su pietra lavica (scottata)

T-bone steak served on lavic stone

Entrecote a' la fiorentine servi sur pierre de lave

Steak nach "Florentiener Art" auf Lavastein

77€ al KG

Filetto alla griglia

Grilled fillet

Filet grillé

Filet gegrillt

31€

Filetto al vino rosso

Fillet with red wine

Filet de vin rouge

Filet In Rotweinsauce



32€

Tagliata di carne (scottona)

Tagliata (scottona)

Tagliata (scottona)

Zartes Fleisch/medium rare

29€



Mozzarella alla milanese

Fried cheese in breadcrumbs

Cotolette de fromage

Überbackene Mozzarella



18€

Mozzarella alla Paoletta

Fried cheese and ham parcels

Jambon et fromage frits

Frittierte Mozzarella mit Schinken



20€

Fritto misto "Grottino" (All'Italiana)

Mixed fry "Grottino"

Friture mixte "Grottino"

Gemischtes Frittiertes Nach Art des "Grottino"



24€

Parmigiana di melanzane

Eggplants In Neapolitan style

Aubergines a' la Napolitaine

Auberginen nach Neapolitanischer Art



17€

Contorni

Patate al rosmarino

Roasted potatoes with rosemary

6,5€

Insalata rucola e pomodorini

Salad with arugola and little tomatoes

7,5€

con parmigiano / with parmesan

11€

Insalata mista "tiberiana"

Mixed salad "tiberius"

Salade mixte "tiberienne"

Gemischter Salat "Tiberius"



8€

Croquettes di patate

Potatoes croquettes

Croquettes de pomme de terre

Kartoffel – Croquetten



7,5€

Peperoni all'insalata

Green red peppers in salad

Salade de poivrons

Paprika mariniert

7,5€

Verdura mista

Mixed vegetables

7,5€

Patatine fritte*

French fried potatoes

Pommes frites

Pommesfrites



6,5€

Polpettine di melanzane

Eggplants rissoles

Boulettes d'aubergine

Auberginenballchen



7,5€

Frutta

Insalata di frutta fresca

Fresh fruit salad

Salade de fruits frais

Frischer Fruchtsalat

10€

Formaggi

Grottino (pecorino)

18€



Tagliere misto di formaggi

Mixed cheese

Symphonie de fromage / Käseplatte



25€

Dolci

Torta caprese

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



12€

Affogato al s. Marzano

Affogato (ice cream) with s. Marzano
Glacé au s. Marzano
Eis in San Marzano Likör "ertrankt"



12€

Sorbetto al limone

Lemon sorbet
Sorbet citron
Zitronesorbet



10€

Tiramisù



10€

Panna cotta al caramello

Panna cotta with caramel sauce
Crème fraîche au caramel
Panna Cotta mit Caramel-Sauce



10€

Semifreddo della casa

Homemade ice-cream cake
Mousse glacée maison
Halbgefrorenes Eis nach Art des Hauses



9€

Dolce del giorno

Cake of the day

12€ * Chiedere per allergeni.

Sorbetto di frutta mista

Sorbet of mixed fruits
Sorbet mit verschiedenen Früchten

* Ask for allergens.
* Fragen Sie nach Allergenen.

16€

N.B.: Tutti i dolci sono fatti in casa / Every cake is homemade
Tous les gateaux sont faits maison / Alle Desserts sind hausgemacht

DAL 1937 RISTORANTE TIPICO CAPRESE

AL GROTTINO

Coperto

Covercharge

Couvert

Gedeck

4€

N.B. : # il prodotto e' abbattuto come da normativa vigente.

The food has been treated with blast chiller as current regulations

- Il piatto con il simbolo in cornice tratteggiata può essere servito senza allergene.

- The dish with a dashed frame can be served without the allergen.

- Die Gerichte neben denen sie die gestrichelten Viereck finden können ohne Allergen serviert werden.

- Le plat avec le symbole dans un cadre en pointillé peut être servi sans allergène.



N.B.: * I piatti contrassegnati con asterisco sono preparati con materia prima surgelata o congelata secondo stagionalità.

*Marked dishes could be prepared in part with frozen product by season.

*Les plates indiquées avec astérisque peuvent être surgelées d'après la saison.

Die Sternchen*Bedeutet, dass es sich um Tiefkühlkost handeln könnte je nach Saisons.

Lista allergeni

AL GROTTO

Allergen list / Liste der Allergene / Liste des allergènes

	Noccioline Peanuts Erdnüsse		Pesce Fish Fisch
	Crostacei Crustaceans Krustentiere		Sedano Celery Sellerie
	Glutine Gluten Gluten		Sesamo Sesame Sesamstraße
	Latte Milk Milch		Soia Soya (soybean) Soja
	Lupini Lupins Lupinen		Solfitti Sulphites Sulfite
	Molluschi Molluscs Mollusken		Uova Eggs Eier
	Mostarda Mustard Die Mostarda		
	Frutta a guscio Fruit in shells Schalenfrüchte		