

Aperitif...

Sanbitter (alkoholfrei)	10 cl	€ 4,00
Campari Soda	10 cl	€ 4,00
Martini Bianco		€ 4,50
Spritz Veneziano (Prosecco, Aperol und Sodawasser)		€ 4,50
Spritz Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup und Sodawasser)		€ 4,50
Campari-Orange		€ 7,00

Hausweine...

	1/4 L	1/2 L	1 L
Prosecco del Veneto	€ 4,00	€ 7,50	€ 12,50
Chardonnay – Weinkellerei Riva del Garda	€ 4,00	€ 7,50	€ 12,50
Schiava, Rosé – Weinkellerei Riva del Garda	€ 4,00	€ 7,50	€ 12,50
Merlot – Weinkellerei Riva del Garda	€ 4,00	€ 7,50	€ 12,50
Lambrusco, spritzig und süß	€ 4,00	€ 7,50	€ 12,50

*Unsere Weinkarte bietet Ihnen eine große Auswahl
an köstlichen Weinen aus ganz Italien.*

Alkoholfreie Getränke vom Fass...

Pepsi Cola, 7UP, Spezi, Zitronenlimo, Orangenlimo, Zitroneneistee und Pfirsicheistee, Apfelsaftschorle	20 cl	€ 2,50
	40 cl	€ 4,00
	1 L	€ 7,00

Alkoholfreie Getränke aus der Flasche...

Mineralwasser „Surgiva“, Trentino	50 cl	€ 2,50
Stilles Mineralwasser „Surgiva“, Trentino	50 cl	€ 2,50
Coca Cola	33 cl	€ 4,00
Coca Zero	33 cl	€ 4,00
Lemonsoda	20 cl	€ 4,00
Schweppes Tonic	18 cl	€ 4,00
Orangensaft	20 cl	€ 4,00
Red Bull (in der Dose)	25 cl	€ 4,00

Antipasti...

Brotzeiteller ALLA GROTTA (<i>als Vorspeise ideal auch für zwei Personen</i>)	€ 14,00
Bresaola Punta D'Anca IGP aus dem Valtellina mit Trentiner Grana DOP	€ 13,00
Südtiroler Brett'l mit Speck, Kaminwurzeln, Tilsiter und Gewürzgurken	€ 12,50
Carpaccio vom Carne Salada mit Trentiner Grana DOP und Rucola	€ 12,00
Rohkostteller mit Vinaigrette und Dips (<i>empfohlen für 2 Personen</i>)	€ 12,00
Parmaschinken mit Melone (<i>saisonbedingt</i>)	€ 12,00
Caprese~ Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Parmaschinken	€ 12,50
Caprese Klassisch~ Tomaten, Mozzarella und Basilikum	€ 9,50
Lardo~ Rückenspeck vom Schwein	€ 7,50

Warme Vorspeisen...

Tagessuppe	€ 7,00
Spaghetti Bolognese (<i>mit Hackfleischsoße</i>)	€ 8,00
Penne Amatriciana (<i>mit Speck, Zwiebeln und Tomatensoße</i>)	€ 8,00
Spinatgnocchi mit zerlassener Butter und Salbei	€ 9,00
Ravioli gefüllt mit 3 Käsesorten an zerlassener Butter*	€ 9,00
Lasagne*	€ 9,00
Auberginen überbacken mit Tomaten und Parmesankäse*	€ 9,00

Für die Kids *mit Überraschung*

Pommes mit Ketchup und Mayo*	€ 5,00
Spaghetti mit Tomatensoße	€ 5,00
Spaghetti mit Hackfleischsoße	€ 6,00
1/2 Porzion Spareribs mit Pommes, Ketchup und Mayo*	€ 8,00
Grillwürstchen mit Pommes, Ketchup und Mayo*	€ 8,00
Hähnchenbrust mit Pommes, Ketchup und Mayo*	€ 8,00

*Wenn sinnvoll bzw. nötig, verwenden wir auch tiefgekühlte Ware.

Salate, frisch und knackig...

Großer Salatteller ALLA GROTTA 12 verschiedene Salatsorten mit Mozzarella, Thunfisch und Cranberries	€ 14,00
Griechischer Bauernsalat mit Hausdressing (<i>saisonbedingt</i>)	€ 12,00
Frischer "Vegisalat", 12 verschiedene Salatsorten	€ 10,00
Feldsalat mit caramelisierten Pecans, Bacon bits und Hausdressing	€ 8,00
Rucola mit Tomaten und Trentiner Grana DOP	€ 8,00
Tomatensalat mit Zwiebeln und Hausdressing	€ 7,00

Unsere Baked Potatoes...

Cremig	Kräuterbutter	€ 5,00
Klassisch	Sauerrahm und Schnittlauch	€ 6,00
Griechisch	Tzatziki (<i>Joghurt, Gurken und Knoblauch</i>)	€ 6,00
Rustikal	Knoblauchcreme und Baconstreifen	€ 6,00
Italienisch	mit Gorgonzola überbacken (<i>ca. 30 Min.</i>)	€ 8,00
Schweizerisch	mit Raclettekäse und Knoblauchcreme (<i>ca. 30 Min.</i>)	€ 8,00
Vegetarisch	mit frischem Gemüse (<i>ca. 30 Min.</i>)	€ 8,00
Mexikanisch	Chili con Carne (<i>scharf</i>)	€ 12,50

Aus der Schweiz...

Schweizer Raclettekäse (*als Tellergericht serviert*) € 14,00
180 gr. Käse geschmolzen auf Kartoffel-Zucchinischnitten und Tomaten

Käse-Fondue (*ab 2 Personen*)

Preis pro Person € 20,00

Wir servieren Ihnen 250 gr. Käse pro Person. Unsere Hausmischung besteht aus Emmentaler, Gruyère, Raclette, Weisswein und Kirschwasser. Dazu Weissbrot, Gemüsesticks, Ananas und Ofenkartoffel natur. *En Guete* ☺

Fondue Bourguignonne (*ab 2 Personen*)

Preis pro Person € 30,00

Zuerst ein kleines Antipasto, Bresaola Punta D'Anca IGP mit Trentiner Grana. Danach servieren wir 250 gr. pro Person in Würfel geschnittenes Entrecôte vom Black Angus Rind. Dazu hausgemachte Saucen, Pommes und gemischter Salat. *Bon Appetit* ☺

Für das Käse-Fondue und das Fleisch-Fondue bitten wir um Vorbestellung!

Unsere Spezialitäten vom Grill...

Aus dem Trentino...

Carne Salada e Fasoi ~Trentiner Spezialität € 16,00

200 gr. dünn geschnittenes Rindfleisch, 40 Tage in Gewürzsauce eingelegt

Dazu eine Beilage nach Wahl:

braune Knoblauchbohnen, kalt serviert
oder Pommes*
oder Mexikanische Bohnen pikant
oder Paprikagemüse
oder gemischter Salat

Alla Grotta Spezialitäten...

Bergkäse im Töpfchen vom Grill € 12,50

verfeinert mit Weißwein, Knoblauch und Kräutern serviert mit Weissbrot

Saftige **Spareribs** 500 gr. mit Pommes* glasiert mit unserer Haussauce € 13,50

Braciola~ Kotelett vom Schweinenacken € 15,00

Das Kotelett 350 gr. mariniert mit unserer Kräuter Senf Marinade hat eine starke Marmorierung mit hohem Fettgehalt, daher bleibt das Fleisch saftig und würzig.

Dazu eine Beilage nach Wahl:

braune Knoblauchbohnen, kalt serviert
oder Pommes*
oder Mexikanische Bohnen pikant
oder Paprikagemüse
oder gemischter Salat

Chicken...

Hühnerbruststreifen 150 gr. auf Salat € 12,00
(asiatisch gewürzt, leicht scharf)

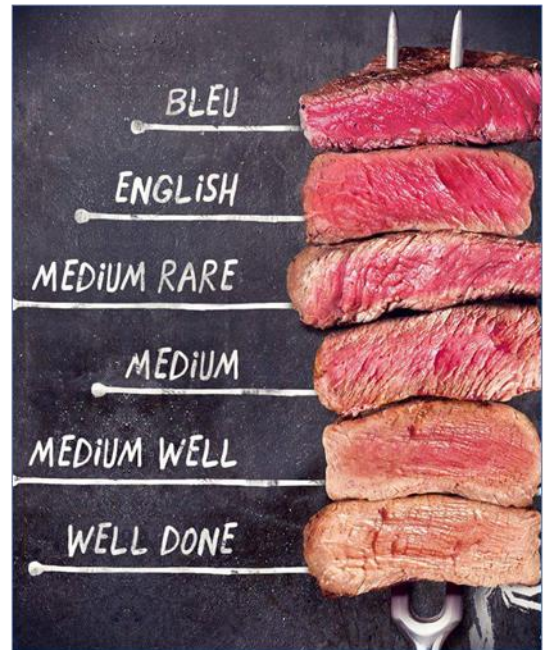
Baked Potato mit Sauerrahm und Hühnerbruststreifen 150 gr. € 12,50
(asiatisch gewürzt, leicht scharf)

Hähnchenbrust 250 gr. mit Pommes* € 13,00

Galletto alla diavola 500 gr.~ Hähnchen asiatisch gewürzt, ohne Beilage € 15,00
(30 Min.)

Steaks vom Kalb und vom Rind...

Kalbskotelett 350 g	€ 15,00
Nodino~ Kalbs T-Bone 350 g	€ 18,00
Entrecôte vom Roastbeef Black Angus 250 g	€ 18,00
Entrecôte, tranchiert auf Rucola und Grana Black Angus 250 g	€ 20,00
Ribeye Steak von der Hochrippe Black Angus 300 g	€ 24,00
Rinderfilet Black Angus 250 g	€ 26,00
Rumpsteak mit Knochen von der Rippe Black Angus 500 g	€ 26,00
T-Bone Steak vom Rind Black Angus 600 g	€ 35,00



Porterhouse Steak ab 1 kg und mehr.. Black Angus

Perfekt für zwei, drei, vier...oder einen hungrigen Steak-Liebhaber. Dieses zarte Steak wird mit unserer speziellen Kräutermischung gewürzt, dann zur Perfektion gebraten, entbeint, tranchiert und auf einem Rechaud serviert.

1,000 kg € 70,00	1,300 kg € 85,00
1,100 kg € 75,00	1,400 kg € 90,00
1,200 kg € 80,00	1,500 kg € 95,00

Und dazu...

Isa's Dip Saucen~ Barbeque, Sourcream, Tzatziki, Knoblauchcreme, Asiasauce	
	1 Sauce € 2,00 2 Saucen € 3,00 3 Saucen € 4,00
Braune Bohnen an Knoblauchdressing, kalt serviert	€ 4,00
Baked Potato, natur	€ 4,00
Pommes*	€ 4,50
Paprikagemüse	€ 4,50
Mexikanische Bohnen pikant	€ 4,50
Gemischter Salat	€ 5,00
Maiskolben mit Kräuterbutter (30 min.)	€ 5,00

Dessert, Käse und Vino Santo...

Glas Vino Santo Trentino 5cl und dazu Cantuccini	€ 8,00
Zitronensorbet* mit Wodka und Prosecco	€ 5,00
Porzion frische Ananas	€ 5,00
Tartufo* bianco oder nero mit Espresso	€ 6,00
Panna cotta mit Himbeersauce	€ 6,00
Vanilleeis* mit heißer Himbeersauce	€ 6,00
Schoko-Halbgefrorenes*	€ 6,00
Meringata~ BaiserEistorte* mit heißer Schokoladensauce	€ 6,00
Crema Catalana~ caramelisierte Vanillecreme	€ 6,00
Apfelküchlein mit Vanilleeis und heißer Vanillesauce* (ca. 20 Min.)	€ 7,00
Porzion Trentiner Grana DOP	€ 6,00
Käseteller~ 5 verschiedene Käsesorten und dazu Frucht-Senfsaucen	€ 10,00

Long Drinks...

Gin Tonic, grosse Auswahl an Gin und Tonic	€ 10,00
Rum and Coke, Bourbon and Coke	€ 10,00
Vodka Red Bull, Orange oder Lemon	€ 10,00

Espresso...

Espresso	€ 1,50
Koffeinfreier Espresso	€ 1,50
Caffè d'orzo (Gerstenkaffee)	€ 1,50
Caffè corretto (mit Schuss)	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,00
Heißer Tee	€ 2,00

Digestiv...

Amari, Liköre, Brandy	ab € 4,00
Früchte-Kräuter Grappa	ab € 4,00
Monovitigno Grappa	ab € 5,00
Grappa vom Eichenfass	ab € 6,00
Fruchtdestillate	ab € 6,00
Cognac, Armagnac	ab € 6,00
Calvados, Rum, Whisky	ab € 6,00