

## Apéritifs...

<b>SPRITZ VENEZIANO</b> (Prosecco, Aperol, Soda)		€ 4,50
Sanbitter rosso (sans alcool)	10 cl	€ 4,00
Campari Soda	10 cl	€ 4,00
Hugo		€ 4,50
Martini Bianco		€ 4,50
Campari Orange		€ 7,00

## Les vins de la Maison...

	¼ L	½ L	1 L
Prosecco de Vénétie	€ 4,00	€ 7,50	€ 12,50
Chardonnay - Cave Riva del Garda	€ 4,00	€ 7,50	€ 12,50
Schiava, Rosé - Cave Riva del Garda	€ 4,00	€ 7,50	€ 12,50
Merlot - Cave Riva del Garda	€ 4,00	€ 7,50	€ 12,50
Lambrusco pétillant fruité	€ 4,00	€ 7,50	€ 12,50

*Vous trouverez dans notre Carte une importante sélection de vins en bouteille provenant de toute l'Italie.*

## Boissons sans alcool au verre...

Pepsi Cola, 7UP, Spezi, Limonade, Orangeade, Thé au citron et Thé à la pêche, Jus de pomme	20 cl	€ 2,50
	40 cl	€ 4,00
	1 L	€ 7,00

## Boissons sans alcool en bouteille...

Eau minérale pétillante « Surgiva » du Trentin	50 cl	€ 2,50
Eau minérale plate « Surgiva » du Trentin	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
Jus d'orange	20 cl	€ 4,00
Red Bull (en canette)	25 cl	€ 4,00

## Hors d'œuvre...

Piatto Freddo « ALLA GROTTA » ( <i>conseillé pour 2 personnes</i> ) Sélection de charcuteries, fromages et petits légumes au vinaigre	€ 14,00
« Pinzimonio » ( <i>conseillé pour 2 personnes</i> ) Légumes à la croque au sel avec vinaigrette et différentes sauces	€ 12,00
Tagliere « TIROLESE » Spécialités tyroliennes : Speck, Kaminwurzen (saucisse fumée) et cornichons	€ 12,50
Plateau de 5 fromages avec petites sauces sucrées et relevées	€ 10,00
Tranches de lard blanc fumé	€ 7,50
« Carne salada cruda » Carpaccio de bœuf mariné servi avec du Grana (fromage) et de la roquette	€ 12,00
Bresaola (viande de bœuf séchée) de la Valtellina « Punta D'Anca » IGP et Grana (fromage)	€ 13,00
Jambon de Parme et melon ( <i>en saison</i> )	€ 12,00
Salade Caprese : tomates, mozzarella et basilic avec jambon de Parme	€ 9,50 € 12,50

## Entrées...

Soupe du jour	€ 7,00
Spaghettis à la Bolognaise	€ 8,00
Pennes all'Amatriciana	€ 8,00
Gnocchis de épinards et pommes de terre avec beurre fondu et sauge	€ 9,00
Raviolis farcis aux fromages avec beurre fondu*	€ 9,00
Lasagnes*	€ 9,00
Aubergines à la Parmesane*	€ 9,00

## Pour les enfants *avec une surprise*

Spaghettis à la sauce tomate	€ 5,00
Spaghettis à la Bolognaise	€ 6,00
Frites avec ketchup et mayonnaise*	€ 5,00
1/2 Travers de porc et frites*	€ 8,00
Saucisses tyroliennes et frites*	€ 8,00
Blanc de poulet et frites*	€ 8,00

## Nos salades fraîcheur...


Salade géante « ALLA GROTTA » et ses 12 crudités avec de la mozzarella, thon et canneberges	€ 14,00
Salade vegetarian- et ses 12 crudités	€ 10,00
Salade Grecque ( <i>assaisonnée</i> )	€ 12,00
Mâche avec Pecan noix et pétales de bacon ( <i>assaisonnée</i> )	€ 8,00
Roquette avec tomates et écailles de grana (fromage)	€ 8,00
Salade de tomates aux oignons ( <i>assaisonnée</i> )	€ 7,00


## Nos pommes de terre rôties... Pommes de terre à l'américaine

<b>Classique</b>	Crème aigre et ciboulette	€ 6,00
<b>Crémeuse</b>	Beurre aux fines herbes	€ 5,00
<b>Grecque</b>	Au Tzatziki : yaourt, concombre et ail	€ 6,00
<b>Rustique</b>	Crème à l'ail et tranches de bacon	€ 6,00
<b>Italienne</b>	Gorgonzola fondu ( <i>cuisson 30 mn</i> )	€ 8,00
<b>Suisse</b>	Fromage à raclette et crème à l'ail ( <i>cuisson 30 mn</i> )	€ 8,00
<b>Végétarien</b>	Légumes frais ( <i>cuisson 30 mn</i> )	€ 8,00
<b>Mexicaine</b>	Chili con carne épicé ( <i>plat unique</i> )	€ 12,50

## Plats suisses...

**Assiette de Raclette** 180 gr. (*plat unique*) € 14,00  
Fromage fondu sur légumes de saison et tranches de pommes de terre bouillies

 **Fondue au fromage** (*min. 2 pers.*) par pers. € 20,00  
250 gr. par person de mélange maison de fromages suisses  
Emmentaler, Gruyère, Raclette  
avec pain blanc, batonnets de légumes et ananas

 **Fondue Bourguignonne** (*min. 2 pers.*) par pers. € 30,00  
250 g par person de faux-filet (Black Angus)  
avec sauces maison, salade composée et frites\*

**Pour la Fondue au fromage et la Fondue Bourguignonne, il est préférable de réserver.**

# Nos Grillades...

## Du Trentin...

« CARNE SALADA E FASOI »	€ 16,00
Carpaccio de bœuf mariné et grillé servi avec un accompagnement au choix :	
salade de haricots bruns à l'ail	
frites*	
poêlée de poivrons	
haricots mexicains	
salade composée	

## Alla Grotta...

Fromage fondu	Fromage de montagne fondu dans une cassolette et relevé avec du vin blanc, de l'ail et des épices avec pain blanc	€ 12,50
Travers de porc et frites*		€ 13,50
Côte de porc avec un accompagnement au choix :	salade de haricots bruns à l'ail	€ 15,00
	frites*	
	poêlée de poivrons	
	haricots mexicains	
	salade composée	

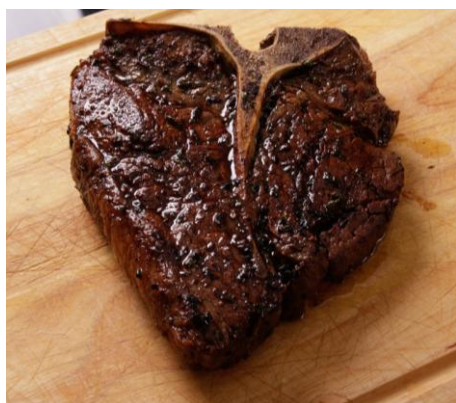
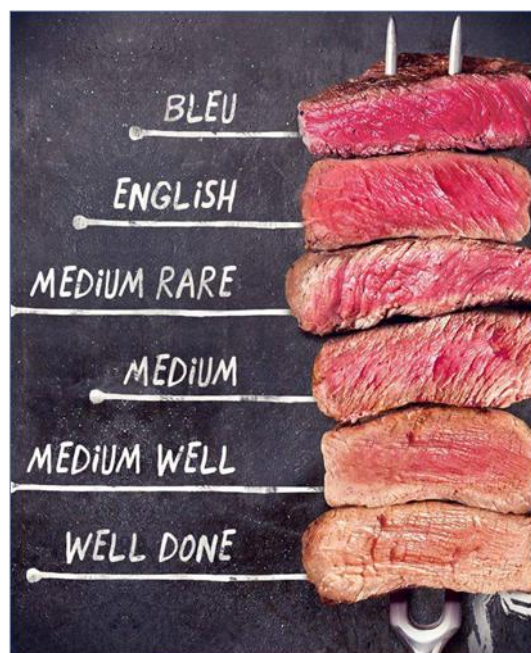
## Notre Poulet...

Lanières de poulet 150 gr. sur lit de salade (épices asiatiques légèrement relevées)	€ 12,00
Lanières de poulet 150 gr. sur pomme de terre rôtie Classique (épices asiatiques légèrement relevées)	€ 12,50
Blanc de poulet 250 gr. et frites*	€ 13,00
Coquelet 500 gr. à la diable aux épices asiatiques (min. 30 mn)	€ 15,00

\*En l'absence de produits frais, nous utilisons des surgelés.

## Grillades de veau et de bœuf...

Côte de veau 350 g	€ 15,00
« Nodino » Aloyau de veau 350 g	€ 18,00
Entrecôte <i>Black Angus 250 g</i>	€ 18,00
Entrecôte en tranches sur un lit de roquette et de fromage Grana <i>Black Angus 250 g</i>	€ 20,00
« Ribeye Steak » Entrecôte désossée <i>Black Angus 250 g</i>	€ 24,00
Filet de bœuf <i>Black Angus 250 g</i>	€ 26,00
Côte de bœuf <i>Black Angus 500 g</i>	€ 26,00
« T-Bone Steak » Bifteck d'ailoyau <i>Black Angus 600 g</i>	€ 35,00



### Porterhouse Steak

*Black Angus, minimum 1kg*

Bifteck d'ailoyau découpé et désossé,  
idéal à se partager à deux..

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

## Accompagnements...

Sauces maison

~Barbeque, Sourcream, Tzatziki, Crème à l'ail, Asia sauce

1 sauce € 2,00    2 sauces € 3,00    3 sauces € 4,00

Salade de haricots bruns à l'ail et au persil	€ 4,00
Frites*	€ 4,50
Poêlée de poivrons	€ 4,50
Haricots mexicains	€ 4,50
Pomme de terre à l'américaine, nature	€ 4,00
Salade composée	€ 5,00
Épi de maïs en robe-des-champs nappé de beurre aux fines herbes (environ 30 mn)	€ 5,00

## Desserts...

Sorbet au citron* arrosé de vodka et prosecco	€ 5,00
Glace « Tartufo »* blanche ou noire arrosée de café	€ 6,00
Panna cotta au coulis de framboises	€ 6,00
Glace* vanille et coulis tiède de framboises	€ 6,00
Parfait au chocolat*	€ 6,00
Tarte glacée meringuée* nappée de chocolat chaud	€ 6,00
Crème brûlée	€ 6,00
Beignets de pommes avec coulis et glace vanille* (20 mn environ)	€ 7,00

### Dégustation conseillée

Un verre de **Vino santo (vin doux) du Trentin** servi avec ses Cantuccini (biscuits à tremper)  
5 cl € 8,00

## Cafés...

Expresso	€ 1,50
Décaféiné	€ 1,50
Café d'orge	€ 1,50
Café arrosé (avec un alcool)	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Latte macchiato (verre de lait avec un peu de café)	€ 3,00
Thé chaud	€ 2,00

## Après Dîner...

Grand selection de Grappa, Brandy, Rum, Whiskey...	a partir de € 4,00
Long Drinks	€ 10,00