

Aperitivi...

Sanbitter (analcolico)	10 cl	€ 4,00
Campari Soda	10 cl	€ 4,00
Martini Bianco		€ 5,00
Spritz Veneziano		€ 5,00
Spritz Hugo		€ 5,00
Campari-Orange		€ 8,00

Vini della Casa...

	1/4 L	1/2 L	1 L
Bianco frizzante del Veneto	€ 4,00	€ 7,50	€ 13,00
Chardonnay – Cantina Riva del Garda	€ 4,00	€ 7,50	€ 13,00
Schiava, Rosé – Cantina Riva del Garda	€ 4,00	€ 7,50	€ 13,00
Merlot – Cantina Riva del Garda	€ 4,00	€ 7,50	€ 13,00
Lambrusco, frizzante e amabile	€ 4,00	€ 7,50	€ 13,00

Nella nostra carta dei vini troverete una vasta selezione di vini in bottiglia provenienti da tutta l'Italia.

Bibite alla spina...

Pepsi Cola, 7UP, Spezi, Limonata, Aranciata, Tè al limone, Tè alla pesca e Succo di mela.	20 cl	€ 2,50
	40 cl	€ 4,00
	1 L	€ 8,00

Bibite in bottiglia...

Acqua minerale frizzante Surgiva Trentino	50 cl	€ 2,50
Acqua minerale naturale 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
Succo d'arancia	20 cl	€ 4,00
Red Bull (in lattina)	25 cl	€ 4,00

Se avete delle allergie o intolleranze alimentari chiedete pure informazioni sul nostro cibo e bevande e vi consiglieremo nel migliore dei modi.

Antipasti...

Piatto Freddo ALLA GROTTA (<i>consigliato per 2 persone</i>) Selezione di salumi, formaggi e sott'aceti	€ 15,00
Bresaola Punta D' Anca IGP con scaglie di Trentingrana DOP	€ 14,00
Tagliere Tirolese~ Speck, Kaminwurzen, formaggio Tilsit e cetrioli	€ 13,00
Carne Salada cruda con scaglie di Trentingrana DOP e rucola	€ 12,50
Pinzimonio con vinaigrette e varie salse (<i>consigliato per 2 persone</i>)	€ 12,50
Prosciutto di Parma e melone (<i>stagionale</i>)	€ 12,50
Caprese	€ 10,00
Lardo aromatizzato	€ 8,00

Primi Piatti

Zuppa del giorno	€ 7,00
Gnocchetti di patate e spinaci al burro fuso e salvia	€ 9,00
Ravioli ripieni ai formaggi con burro fuso*	€ 9,00
Lasagne*	€ 10,00
Melanzane alla parmigiana*	€ 10,00

Per i vostri piccoli *con regalino*

Patatine fritte con ketchup und maionese*	€ 5,00
Spaghetti al pomodoro	€ 5,00
Spaghetti al ragù	€ 6,00
Costine di maiale e patatine con ketchup e maionese* (<i>1/2 stecca</i>)	€ 8,00
Würstel tirolesi e patatine con ketchup e maionese *	€ 8,00
Petto di pollo e patatine con ketchup e maionese*	€ 8,00

*In mancanza di prodotti freschi, si utilizzano prodotti surgelati.

Le nostre insalate fresche...

Insalatona Alla Grotta~ 12 tipi di verdure con mozzarella e tonno (consigliato per 2 persone)	€ 15,00
Insalata greca con Feta (condita - stagionale)	€ 13,00
Insalatona Vegi - 12 tipi di verdure fresche	€ 11,00
Insalata valeriana con noci pecan caramellate e bacon bits (condita)	€ 8,00
Rucola con pomodori e scaglie di Trentingrana DOP	€ 8,00
Insalata di pomodori e cipolle (condita)	€ 7,00

Le nostre Baked Potatoes...Patate all'Americana

Cremosa	Soffice burro alle erbe	€ 5,00
Classica	Panna agra ed erba cipollina	€ 6,00
Greca	Tzatziki- yogurt, cetrioli ed aglio	€ 6,00
Rustica	Crema all'aglio e fette di bacon	€ 7,00
Gustosa	Gorgonzola fuso (cottura 30 min.)	€ 8,00
Svizzera	Formaggio Raclette e crema all'aglio (cottura 30 min.)	€ 8,00
Vegetariana	Verdure fresche (cottura 30 min.)	€ 8,00
Messicana	Chili con carne - servito come piatto unico (piccante)	€ 13,00

Piatti Svizzeri...

Piatto Raclette (servito come piatto unico) € 15,00

Il formaggio Raclette è originario delle regioni alpine del cantone Vallese in Svizzera. Questo delicato formaggio 180 gr. viene sciolto su fette di patate lesse, verdure stagionali servito con crema all'aglio a parte.

Fondue di Formaggio (minimo per 2 persone) prezzo a testa € 20,00

Un mélange di formaggi 250 gr. a persona (Emmentaler, Gruyère, Raclette) sciolti insieme con aquavite di ciliege e vino bianco. Il tutto viene servito in una casseruola spessa di ghisa nel quale si intingono i pezzi di pane per un'esplosione di gusto. Accompagnata da pane bianco, verdura cruda, ananas e baked potato al naturale.

Fondue Bourguignonne (minimo per 2 persone) prezzo a testa € 30,00

Per primo un piccolo antipasto di Bresaola Punta D'Anca con scaglie di Grana. Seguito da 250 gr. a persona di controfiletto Black Angus tagliato a dadini. La carne viene cotta nell'olio di arachidi ed accompagnata da varie salse fatte in casa, insalata mista e patatine fritte*.

Per la Fondue Bourguignonne vi preghiamo di prenotare almeno un giorno in anticipo.

Le Nostre Specialità Alla Griglia...

Dal Trentino...

Carne Salada e Fasoi, Specialità Trentina € 16,00

200 gr. carne di manzo marinata per 40 giorni servita con un contorno a scelta:

fagioli freddi all'aglio
patatine fritte*
fagioli messicani leggermente piccanti
peperonata
insalata mista

Alla Grotta...

Formaggio Fuso (*consigliato per 2 persone*) € 13,00

Formaggio molto saporito di gusto forte viene fuso in un tegamino insaporito con vino bianco, aglio, spezie e servito con pane bianco.

Costine di maiale € 14,00

500 gr. di costine spenellate con la salsa dello Chef e servite con patatine fritte* e salsa barbeque a parte.

Braciola di maiale € 15,00

La braciola di coppa 350 gr. viene marinata con un misto di spezie e senape. Questo tipo di carne rimane succosa grazie alla forte marmorizzazione di grassi.

Viene servita con un contorno a scelta:

fagioli freddi all'aglio
patatine fritte*
fagioli messicani leggermente piccanti
peperonata
insalata mista

Pollo...

Fettine di pollo 150 gr. servite su letto d'insalata
(*spezie asiatiche- leggermente piccante*) € 12,50

Fettine di pollo 150 gr. servite su baked potato con panna agra
(*spezie asiatiche- leggermente piccante*) € 13,00

Petto di Pollo 250 gr. con patatine fritte* € 14,00

Galletto 500 gr. alla diavola aromatizzato con spezie asiatiche (*30 Min.*) € 16,00

Vitello e Manzo alla Griglia...

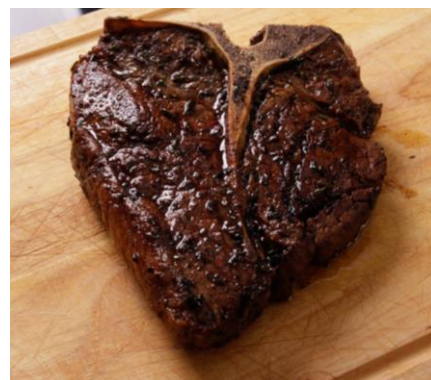
Braciola di Vitello 350 g	€ 16,00
Nodino di Vitello 350 g	€ 18,00
Entrecôte di Roastbeef Black Angus 250 g Controfiletto magro con bordino di grasso	€ 20,00
Tagliata di Entrecôte Black Angus 250 g Controfiletto tagliato su rucola e Grana	€ 22,00
Ribeye Steak Black Angus 300 g Costata senza osso molto marezzata	€ 24,00
Filetto di manzo Black Angus 250 g Carne magrissima	€ 26,00
Costata di manzo Black Angus 500 g Carne con osso molto marezzata	€ 26,00
T-Bone Steak Black Angus 600 g Carne marezzata con filetto piccolo e controfiletto largo	€ 36,00



Bistecca alla Fiorentina Black Angus da 1 kg... -Porterhouse Steak- *Carne marezzata con grande filetto e controfiletto*

La Bistecca viene servita disossata e tagliata, ottima da dividere in due, tre, quattro...volendo anche da soli ☺

1,000 kg € 75,00	1,300 kg € 90,00
1,100 kg € 80,00	1,400 kg € 95,00
1,200 kg € 85,00	1,500 kg € 99,00



Contorni...

Le nostre salse fatte in casa: Barbeque, Sourcream, Tzatziki, Crema all'aglio, Asia salsa
1 Salsa € 2,50 2 Salse € 4,50 3 Salse € 6,00

Fagioli freddi all'aglio e prezzemolo	€ 4,00
Baked Potato, natur	€ 4,00
Patatine fritte*	€ 5,00
Peperonata	€ 5,00
Fagioli messicani leggermente piccanti	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Pannocchia di mais al cartoccio con burro alle erbe (ca. 30 min.)	€ 5,00

Dolci, Formaggi e Vino da Dessert...

Bicchiere di Vino Santo Trentino 5cl servito con Cantuccini	€ 8,00
Sorbetto al limone* con vodka e prosecco	€ 5,00
Fetta ananas fresca	€ 5,00
Tartufo* bianco o nero affogato al caffè	€ 6,00
Panna cotta con salsa ai lamponi	€ 6,00
Gelato* alla vaniglia con salsa ai lamponi caldi	€ 6,00
Semifreddo* al cioccolato	€ 6,00
Meringata* con cioccolata	€ 6,00
Crema Catalana	€ 6,00
Fritelle di mele con salsa e gelato alla vaniglia* (ca. 20 Min.)	€ 7,00
Porzione singola di Trentingrana DOP	€ 6,00
Selezione di tre tipi di formaggi con noci pecan e miele	€ 8,00

Long drinks...

Gin Tonic, vasta scelta di Gin e Tonic	€ 10,00
Rum and Coke o Bourbon and Coke	€ 10,00
Vodka Red Bull, Orange o Lemon	€ 10,00

Caffè...

Espresso	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Latte macchiato	€ 3,00
Te caldo	€ 2,50

Digestivi...

Amari, Liquori, Brandy	da € 4,00
Grappe alle Frutta, Erbe	da € 4,00
Grappe Monovitigno	da € 5,00
Grappe Invecchiate	da € 6,00
Distillati di Frutta	da € 6,00
Cognac, Armagnac	da € 6,00
Calvados, Rum, Whisky	da € 6,00