

Apéritifs...

SPRITZ VENEZIANO (Prosecco, Aperol, Soda)		€ 5,00
Sanbitter rosso (sans alcool)	10 cl	€ 4,00
Campari Soda	10 cl	€ 4,00
Hugo		€ 5,00
Martini Bianco		€ 5,00
Campari Orange		€ 8,00

Les vins de la Maison...

	¼ L	½ L	1 L
Prosecco de Vénétie	€ 5,00	€ 8,00	€ 13,00
Chardonnay - Cave Riva del Garda	€ 5,00	€ 8,00	€ 13,00
Schiava, Rosé - Cave Riva del Garda	€ 5,00	€ 8,00	€ 13,00
Merlot - Cave Riva del Garda	€ 5,00	€ 8,00	€ 13,00
Lambrusco pétillant fruité	€ 5,00	€ 8,00	€ 13,00

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	€ 8,00

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	€ 5,00

Si vous avez des allergies ou d'intolérances, ne hésitez à nous poser toute question sur notre nourriture.

Hors d'œuvre...

Piatto Freddo « ALLA GROTTA » (<i>conseillé pour 2 personnes</i>) Sélection de charcuteries, fromages et petits légumes au vinaigre	€ 15,00
« Pinzimonio » (<i>conseillé pour 2 personnes</i>) Légumes à la croque au sel avec vinaigrette et différentes sauces	€ 13,00
Tagliere « TIROLESE » Spécialités tyroliennes : Speck, Kaminwurzen (saucisse fumée) et cornichons	€ 13,00
Plateau de 3 fromages avec Pecan noix et miel	€ 8,00
Tranches de lard blanc fumé	€ 8,00
« Carne salada cruda » Carpaccio de bœuf mariné servi avec du Grana (fromage) et de la roquette	€ 13,00
Bresaola (viande de bœuf séchée) de la Valtellina « Punta D'Anca » IGP et Grana (fromage)	€ 14,00
Jambon de Parme et melon (<i>en saison</i>)	€ 13,00
Salade Caprese : tomates, mozzarella et basilic avec jambon de Parme	€ 10,00 € 13,00

Entrées...

Soupe du jour	€ 7,00
Spaghettis à la Bolognaise	€ 8,00
Pennes all'Amatriciana	€ 8,00
Gnocchis de epinards et pommes de terre avec beurre fondu et sauge	€ 9,00
Raviolis farcis aux fromages avec beurre fondu*	€ 9,00
Lasagnes*	€ 10,00
Aubergines à la Parmesane*	€ 10,00

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 » (<i>conseillé pour 2 personnes</i>) et ses 12 crudités avec de la mozzarella, thon et canneberges	€ 15,00
Salade vegetarian- et ses 12 crudités	€ 12,00
Salade Grecque (<i>assaisonnée</i>)	€ 13,00
Mâche avec Pecan noix et pétales de bacon (<i>assaisonnée</i>)	€ 9,00
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

Classique	Crème aigre et ciboulette	€ 6,00
Crémeuse	Beurre aux fines herbes	€ 5,00
Grecque	Au Tzatziki : yaourt, concombre et ail	€ 6,00
Rustique	Crème à l'ail et tranches de bacon	€ 7,00
Italienne	Gorgonzola fondu (<i>cuisson 30 mn</i>)	€ 8,00
Suisse	Fromage à raclette et crème à l'ail (<i>cuisson 30 mn</i>)	€ 8,00
Végétarien	Légumes frais (<i>cuisson 30 mn</i>)	€ 8,00
Mexicaine	Chili con carne épicé (<i>plat unique</i>)	€ 13,00

Plats suisses...

Assiette de Raclette 180 gr. (*plat unique*) € 15,00
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 australien)
avec sauces maison, salade composée et frites*

Pour la Fondue Bourguignonne, il est préférable de réserver.

Nos Grillades...

Du Trentin...

« CARNE SALADA E FASOI »	€ 18,00
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 (<i>conseillé pour 2 personnes</i>)	€ 13,00
Travers de porc et frites*		€ 14,00
Côte de porc avec un accompagnement au choix :		€ 15,00
salade de haricots bruns à l'ail		
frites*		
poêlée de poivrons		
haricots mexicains		
salade composée		

Notre Poulet...

Lanières de poulet sur lit de salade (<i>épices asiatiques légèrement relevées</i>)	€ 13,00
Lanières de poulet sur pomme de terre rôtie Classique (<i>épices asiatiques légèrement relevées</i>)	€ 13,00
Blanc de poulet et frites*	€ 14,00
Coquelet à la diable aux épices asiatiques (<i>min. 30 mn</i>)	€ 16,00

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

Grillades de veau et de bœuf...

Côte de veau 350 g	€ 16,00
Nodino - Aloyau de veau 350 g	€ 18,00
Entrecôte <i>Black Angus 250 g</i>	€ 20,00
Entrecôte en tranches sur un lit de roquette et de fromage Grana <i>Black Angus 250 g</i>	€ 23,00
« Ribeye Steak » Entrecôte désossée <i>Black Angus 250 g</i>	€ 26,00
Filet de bœuf <i>Black Angus 250 g</i>	€ 28,00
Côte de bœuf <i>Black Angus 500 g</i>	€ 28,00
T-Bone Steak - Bifteck d'ailoyau <i>Black Angus australien 600 g</i>	€ 38,00



Porterhouse Steak

Black Angus australien, minimum 1kg

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

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



Accompagnements...

Sauces maison

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

1 sauce € 2,50 2 sauces € 4,50 3 sauces € 6,00

Salade de haricots bruns à l'ail et au persil	€ 4,00
Frites*	€ 5,00
Poêlée de poivrons	€ 5,00
Haricots mexicains	€ 5,00
Pomme de terre à l'américaine, nature	€ 4,00
Salade composée	€ 6,00
Épi de maïs en robe-des-champs nappé de beurre aux fines herbes (environ 30 mn)	€ 6,00

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	€ 6,00
Crème brûlée	€ 6,00
Beignets de pommes avec coulis et glace vanille* (20 mn environ)	€ 8,00

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	€ 2,50

Après Dîner...

Grand selection de Grappa, Brandy, Rum, Whiskey...	a partir de € 5,00
Long Drinks	€ 10,00