

LA GROTTA

Ristorante Italiano



www.lagrotta.nl

Mocht u onverhoopt een voedselallergie of speciale dieet wensen hebben, kunt u dit doorgeven aan onze bediening.

Bijgerechten

Brood op Italiaanse wijze	6,5
Groene salade	5,5
Italian fries	7,5
Knoflook, parmezaanse kaas, oregano en truffelmayonaise.	
Olijven	5,5

Voorgerechten

Antipasto all' Italiana	14,5 p.p.
Een proeverij van allerlei Italiaanse delicatessen voor 2 personen.	
Insalata caprese	11,5
Salade met buffelmozzarella, tomaat en basilicum.	
Parmigiana di melanzane	12
Gebakken aubergine met mozzarella, tomatensaus, parmezaanse kaas en basilicum.	
Vitello tonnato	14,5
Dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise.	
Calamari fritti	11
Gefrituurde inktvisringen.	
Carpaccio	14,5
Dun gesneden ossenhaas op authentieke wijze bereid met een truffelsaus.	
* Cozze 'Nduja	16
Mosselen in een licht pikante tomatensaus met 'Nduja.	
Bruschetta al pomodoro	9,5
Geroosterd knoflookbrood met in olie, knoflook en basilicum gemarineerde tomaten.	
Bruschetta con formaggio di capra	10,5
Geroosterd knoflookbrood met gekarameliseerde geitenkaas, vijgen en honing.	
Bruschetta salmone	10,5
Geroosterd knoflookbrood met gerookte zalm, rode ui en Citroenmayonaise.	
Bruschetta mix	10,5
Een mix van onze heerlijke bruschetta's.	
Burrata con prosciutto di parma	13,5
Burrata met parmaham, truffel, tomaatjes en een frisse salade.	
* Polpette della Nonna	12,5
Authentieke Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus volgens oma's recept.	

De kleine gasten zijn van harte welkom in de keuken om samen met onze Zuid-Italiaanse pizzaiolo hun eigen pizza te maken. Informeer bij de bediening naar de mogelijkheden!

* Chef's favorite

Pasta's

Spaghetti al pomodoro	12
Een saus van heerlijke San-Marzano tomaten.	
Tagliatelle alla bolognese	16
Onze heerlijke bolognese saus.	
Spaghetti carbonara	16
Losgeklopt eitje met parmezaanse kaas, zwarte peper en uitgebakken pancetta. Guilty pleasure van de chef: ook lekker met gebakken champignons.	
Tagliatelle nero agli scampi	22,5
Zwarte tagliatelle met scampi's in een kreeftenbisque.	
Spaghetti al pesto	15
Verse basilicum, pijnboompitten, parmezaanse kaas en olijfolie met liefde samengevoegd voor de beste pesto.	
* Gamberoni con tagliatelle nero	24,5
Gamba's met tagliatelle in een bisque met 'Nduja.	
Tagliatelle alla Boscaiola	18
Romige saus van taleggio, pancetta, bospaddenstoelen en truffel.	
Spaghetti alle vongole	21,5
Favoriet van vele Italiaanse gasten: verse schelpdiertjes geeraard met knoflook en peterselie.	
* Tonno grigliato	25
Gegrilde tonijn met spaghetti in een licht pikante tomatensaus.	
Tagliatelle nero frutti di mare	21
Zwarte tagliatelle met zeevruchten in een kreeftenbisque.	

Pizza's

Margherita	12
Tomatensaus en mozzarella.	
Tonno e cipolla	14
Mozzarella, ui, tonijn en olijven.	
La Grotta	16
Tomatensaus en mozzarella, na het bakken belegd met rucola, tomaat, parmaham en parmezaanse kaas.	
Diavola	15
Tomatensaus, mozzarella en pikante salami.	
Bufalina	14
Tomatensaus en mozzarella, na het bakken belegd met buffelmozzarella en basilicum.	
Ortolana	14
Tomatensaus, mozzarella, gegrilde courgette, paprika en aubergine.	
* Calabrese	17
Tomatensaus, mozzarella, pikante salami en 'Nduja.	
Boscaiola	17
Mozzarella, pancetta, truffel, bospaddenstoelen en taleggio kaas.	
Carpaccio	19
Tomatensaus, mozzarella en achteraf belegd met carpaccio, rucola, zongedroogde tomaat, kappertjes, balsamico crème en parmezaanse kaas.	
Prosciutto e funghi	14
Tomatensaus, mozzarella, ham en champignons.	

Nagerechten

* Tiramisu	9
Het klassieke Italiaanse dessert.	
Tortino al cioccolato	9
Warm chocoladetaartje met een lopend hart, geserveerd met rood fruit.	
Cheesecake	9
Cheesecake met rood fruit.	

Scaloppina alla griglia	24
Kalfsschnitzel met spaghetti pomodoro.	
Risotto ai funghi porcini e tartufo	19,5
Bospaddenstoelen en zwarte truffel maken dit tot een absolute winnaar.	
Carpaccio con spaghetti pesto	24,5
Spaghetti pesto met daaromheen rundercarpaccio.	
* Risotto con le capesante	27
Risotto met coquilles en jus de veau.	
Cannelloni alle verdure	20
Gevulde pasta met gegrilde groenten, tomatensaus en gratineerde mozzarella uit de oven.	
Penne pollo pesto	19
Verse basilicum, pijnboompitten, parmezaanse kaas, olijfolie en kip samengevoegd voor de lekkerste pollo pesto.	
* Filetto di manzo	32,5
Ossenhaas met een salade van rucola, balsamico en parmezaanse kaas.	
Lasagna bolognese	21
Lasagne met bolognese saus.	
Branzino alla griglia	24
Gegrilde zeebaars met spaghetti, spinazie en tomaatjes.	
Bocconcini di manzo	25
Ossenhaaspuntjes met truffelroomsaus en tagliatelle.	
* Anatra arrosto	26
Eendenborst met risotto en een sinaasappeljus.	

Quattro formaggi	15,5
Vier verschillende soorten kaas.	
Del pizzaiolo	16
Verrassingspizza van onze pizzaiolo.	
Calzone classico	14
Mozzarella, tomatensaus, champignons en ham.	
* Focaccia La Grotta	15
Focaccia met knoflookolie en na het bakken belegd met parmaham.	
Montanara	15
Mozzarella, geitenkaas en na het bakken belegd met walnoten, honing, rucola en vijgen.	
Quattro stagioni	15,5
Tomatensaus, mozzarella, ham, champignons, artisjokken, salami en olijven.	
Contadina	15
Tomatensaus, mozzarella, salami, gorgonzola en pecorino.	
Pollo	14,5
Tomatensaus, mozzarella, gegrilde kip, ui en gegrilde paprika.	
Carbonara	16
Pecorino, pancetta, mozzarella en een losgeklopt eitje.	
* Pistacchio	18
Stracciatella, pistache noten, mortadella en parmezaanse kaas.	
Mezzo metro	35
Pizza van een halve meter opgemaakt in drie verschillende smaken naar keuze.	

Kinderijsje	5,5
Vanille ijs met slagroom.	
* Gelato con noccioline	9
Mokka ijs met karamel, gebrande noten en slagroom.	
Crème brûlée	9
Onze Italiaanse variant van de welbekende crème brûlée.	
Espresso Martini	11
Cocktail met vodka, koffielikeur en espresso.	
Coupe amarena	9
Yoghurt-amarena ijs met amarena kersen en slagroom.	

LA GROTTA

Ristorante Italiano

