MENU

Alla Grotta

NEL 1995 STEFANO E GIACOMO, DIEDERO NUOVA VITA AL RISTORANTE CHE OGGI, TUTTI CONOSCIAMO COME “ALLA GROTTA”. TRENT’ANNI DOPO LA STORIA SI RIPETE, CON LO STESSO AMORE PER IL BUON CIBO E RINNOVATO ENTUSIASMO, SIAMO PRONTI A SCRIVERE UN NUOVO CAPITOLO DI QUESTO LIBRO, ANZI, QUESTO MENÙ.
BUONA LETTURA - ANDREA E RINOR

DESIGN**CREATIVESTUDIO**

MENU

Alla Grotta

SCAN ME TO READ THE MENU
IN YOUR LANGUAGE

ANTIPASTI

Alla Grotta

Tipici DA CONDIVIDERE

TAGLIERE DI SALUMI MISTI NOSTRANI CON VERDURINE IN AGRODOLCE

4 persone ..... € 15.90
2 persone ..... € 9.90

Speck Alto Adige I.G.P., Pancetta affumicata, "Luganega" stagionata, Guanciale, formaggio Nostrano Monte e verdure in agrodolce
[7, 12]

TORTEL DI PATATE CON SELEZIONE DI SALUMI REGIONALI

BEST SELLER

4 persone ..... € 15.90
2 persone ..... € 9.90

Speck Alto Adige I.G.P., Prosciutto cotto del contadino e formaggio "Asiago DOP" fresco
[7, 12]

TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI REGIONALI

4 persone ..... € 15.90
2 persone ..... € 9.90

Selezione di formaggi dell'arco alpino (Puzzone di Moena, Trentingrana, Vezzena, Asiago), da gustare con un tocco di miele.
[7]

TAGLIERE DELL'ALTO ADIGE

NEW ENTRY

4 persone ..... € 15.90
2 persone ..... € 9.90

Selezione di Speck Alto Adige IGP, cetriolini Gurken, sottaceto.
[12]

Tradizione

CARPACCIO DI CARNE SALADA € 16.50

Selezione Rosa del Garda su letto di insalata misticanza, scaglie di "Trentingrana" con olio E.V.O.
senza conservanti
[7]

DEL TRENTINO *Formaggi*

FORMAGGIO DI MALGA ALLA PIASTRA LOC. FIAVÈ € 14.90

Con verdure miste grigliate ed olio E.V.O.
[7]

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP € 14.90

Con verdure miste grigliate ed olio E.V.O.
[7]

Dal Mare



"IMPEPATA" DI COZZE* DEL MEDITERRANEO € 15.90

Con crostini di pane all'aglio, prezzemolo e concassè di pomodoro
[1, 12, 13, 14]

I nostri antipasti trovano il giusto equilibrio con un calice di vino del territorio o con una birra artigianale dal gusto delicato, per iniziare il vostro percorso di gusto con armonia.

CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL VINO O LA BIRRA PERFETTA PER ACCOMPAGNARE IL TUO PIATTO!



***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

PRIMI

Alla Grotta

LE ORDINAZIONI MULTIPLE DELLO STESSO PIATTO SARANNO PRESENTATE IN ELEGANTI PIROFILE DA CONDIVIDERE AL TAVOLO.

Tonnarelli (260GR)

ALLA ROMANA € 15.50
Alla cacio & pepe
[1, 3, 7]

ALLA CARBONARA BEST SELLER € 15.50
Con guanciale affumicato, tuorlo d'uovo, pecorino e pepe
[1, 3, 7, 12]

ALLA GRICIA € 15.50
Cipolla tagliata a julienne, guanciale e pecorino romano
[1, 3, 7, 12]

ALL' AMATRICIANA € 15.50
Cipolla tagliata a julienne, guanciale, salsa pomodoro, peperoncino e pecorino romano
[1, 3, 7, 12]

QUESTO PRODOTTO È FATTO A MANO IN MODO ARTIGIANALE SECONDO LA TRADIZIONE.

Linguine all'uovo (220GR)

ALLA MEDITERRANEA* € 15.90
Cozze e vongole del Mediterraneo, salsa pomodoro, aglio, prezzemolo, leggermente piccante.
[1, 2, 3, 12, 14]

LINGUINE ALLE VONGOLE DEL MEDITERRANEO* € 16.50
Con aglio, prezzemolo. Olio E.V.O. del frantoio di Riva del Garda, leggermente piccante
[1, 3, 13, 14]

LINGUINE "FORREST GUMP"* € 16.90
Code di gamberi, pomodorini ciliegina, pesto al basilico, pinoli tostati, aglio, leggermente piccante
[1, 2, 3, 7, 8, 12]

LINGUINE AGLIO, OLIO, PEPERONCINO € 12.00
[1, 3]

QUESTO PRODOTTO È FATTO A MANO IN MODO ARTIGIANALE SECONDO LA TRADIZIONE.

BEST SELLER

PERCHÉ È UN BEST SELLER?
Ogni anno produciamo più di **3.600 QUINTALI DI PASTA FRESCA!**
Un successo che racconta la passione per la qualità e il gusto della nostra tradizione.

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

PRIMI

Alla Grotta

LE ORDINAZIONI MULTIPLE DELLO STESSO PIATTO SARANNO PRESENTATE IN ELEGANTI PIROFILE DA CONDIVIDERE AL TAVOLO.

Tagliatelle (220GR)

RAGÙ DI ANATRA € 15.50
Con olive nere "Riviera"
[1, 3, 9]

FUNGHI PORCINI E FINFERLI € 15.50
Profumati all'aglio, con burro e scaglie di formaggio "Vezzena", leggermente piccante
[1, 3, 7, 12]

SALMONE AFFUMICATO BEST SELLER € 15.50
Salmone affumicato, cipolla gialla, panna fresca, aglio, prezzemolo e peperoncino
[1, 3, 7, 4, 12]

ALLA TIROLESE € 14.90
Speck Alto Adige I.G.P., julienne di cipolla stufata, zafferano, panna fresca e Trentingrana
[1, 3, 7, 12]

Pennette (220GR) La Molisana

PANNA SPECK E NOCI € 13.90
Speck Alto Adige I.G.P., panna fresca, noci, burro e "Trentingrana"
[1, 7, 8, 12]

ALLA "MICHELINA" BEST SELLER € 15.50
Pancetta di maiale affumicata, zucchine grigliate, zafferano, panna fresca, burro, prezzemolo e Trentingrana
[1, 7, 12]

ALLA SICILIANA € 13.90
Con dadolata di melanzane, Salsa di pomodoro, aglio, origano, mozzarelline ciliegina, leggermente piccante.
[1, 7]

ALLA "MESSICANA" € 15.50
Con pancetta di maiale affumicata, ragù di manzo, funghi misti di bosco, peperoncino piccante, aglio e panna fresca.
[1, 7, 9, 12]

QUESTO PRODOTTO È FATTO A MANO IN MODO ARTIGIANALE SECONDO LA TRADIZIONE.

CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL VINO O LA BIRRA PERFETTA PER ACCOMPAGNARE IL TUO PIATTO!



BEST SELLER

PERCHÉ È UN BEST SELLER?
Ogni anno produciamo più di **3.600 QUINTALI DI PASTA FRESCA!**
Un successo che racconta la passione per la qualità e il gusto della nostra tradizione.

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

PRIMI

Alla Grotta

LE ORDINAZIONI MULTIPLE DELLO STESSO PIATTO SARANNO PRESENTATE IN ELEGANTI PIROFILE DA CONDIVIDERE AL TAVOLO.

(340GR) *Gnocchi di Patate*

DELLA "NONNA" BEST SELLER € 14.50
Con Speck Alto Adige I.G.P., dadolata di ricotta affumicata, funghi misti di bosco, Trentingrana, burro e prezzemolo
[1, 3, 7, 12]

AL GORGONZOLA DOLCE € 13.90
Profumato al prezzemolo fresco
[1, 3, 7]

ALLA "LEANDRA" NEW ENTRY € 15.50
Gamberi, pomodorini, prezzemolo, peperoncino, e aglio, piatto sfumato al vino bianco
[1, 2, 3, 12]

(300GR) *Risotti*

CARNAROLI

BEST SELLER

MANTECATO AL "TEROLDEGO" € 14.90
Con delicata fonduta di "Puzzone di Moena"
(MIN. 2 PERSONE)
[7, 12]

DEL MEDITERRANEO* € 16.50
Con branzino, gamberi, mantecato con delicato burro al limone
[2, 4, 7, 12]

CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL VINO O LA BIRRA PERFETTA PER ACCOMPAGNARE IL TUO PIATTO!



TIPICO TRENTINO (8PZ) *Strangolapreti*

ALLA "TRENTINA" BEST SELLER € 13.90
Al burro e salvia con scaglie di "Trentingrana"
[1, 3, 7, 8, 11]

ALLA MOENA € 14.50
Su delicata fonduta di "Puzzone di Moena"
[1, 3, 7, 8, 11, 12]

GLI STRANGOLAPRETI SONO UNO DEI PIATTI SIMBOLO DELLA TRADIZIONE TRENTINA. SECONDO LA LEGGENDA, IL LORO NOME NASCE DURANTE IL CONCILIO DI TRENTO (1545-1563), QUANDO VESCOVI E CARDINALI NE ERANO COSÌ GOLOSI DA MANGIARNE IN GRANDI QUANTITÀ, FINO AL PUNTO DI RISCHIARE DI "STROZZARSI", DA CUI L'ORIGINE DEL CURIOSO NOME.

PREPARATI CON INGREDIENTI SEMPLICI E GENUINI, GLI STRANGOLAPRETI RAPPRESENTANO LA CUCINA CONTADINA NELLA SUA FORMA PIÙ AUTENTICA. PER GUSTARLI AL MEGLIO, VENGONO TRADIZIONALMENTE CONDITI CON ABBONDANTE BURRO FUSO E SALVIA, QUINDI COMPLETATI CON UNA GENEROSA SPOLVERATA DI GRANA TRENTINO.

QUESTO PRODOTTO È FATTO A MANO IN MODO ARTIGIANALE SECONDO LA TRADIZIONE.

LASAGNE DI FAMIGLIA NEW ENTRY € 13.90
Lasagna con pasta fresca fatta in casa, ragù di scottona, cremosa besciamella e una spolverata di Trentingrana – come da tradizione.
[1, 3, 7, 9, 12]

*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

SECONDI Carne

Alla Grotta



TUTTE LE NOSTRE CARNI SONO COTTE ALLA BRACE

GRIGLIATA MISTA (500G) € 25.90
Tagliata di manzo, lonza di maiale, petto di pollo, Luganega Trentina e costine
[12]

TAGLIATA DI BLACK ANGUS (280G) € 23.90
- Alla brace
- Su letto di rucola con scaglie di Trentingrana **(+1€)**
[7]
- Misticanza, finferli e porcini **(+2€)**

PICANHA DI BLACK ANGUS SELEZIONATO (260G) € 25.90
Accompagnato con salsa chimichurri
[12]

DIAFRAMMA DI BLACK ANGUS (260G) € 21.90
Su letto di radicchio rosso lungo cotto al forno
[-]

RIBEYE DI BLACK ANGUS (280G) € 32.90
[-]

STINCO DI MAIALE (800G) € 19.90
Servito con polenta di Storo
[7, 12]

COTOLETTA DI MAIALE € 17.90
*Servita con patate fritte**
- Composta di mirtillo rosso **(+1€)**
[1, 3]

COSTINE DI MAIALINO (500G) € 19.90
Cotte a bassa temperatura C.B.T.
Con salsa BBQ + € 0,50
[6, 10 , 11, 12]

PETTO DI POLLO (300G) € 16.90
[-]

SUPREME DI GALLETTO ALLEVATO AL MAIS (300G) € 21.90
Con salsa leggera alla senape.
[7, 10]

PETTO D'ANATRA FEMMINA (250G) € 19.90
Con composta di mirtillo rosso
[12]

SPEZZATINO DI VITELLO € 18.90
Servito con polenta di Storo
[7, 12]

CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL VINO O LA BIRRA PERFETTA PER ACCOMPAGNARE IL TUO PIATTO!



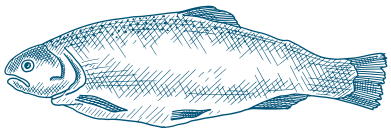
TUTTI I PIATTI DI CARNE VENGONO SERVITI CON PATATE AL FORNO E VERDURINE TRICOLORE

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

TUTTI I SECONDI DI PESCE VENGONO SERVITI CON VERDURE GRIGLIATE

SECONDI Pesce

Alla Grotta



BRANZINO* **(400/600G)** € 22.90
Alla brace
[4]

BEST SELLER

TATAKI DI TONNO* **(250G)** € 23.90
In crosta di sesamo bianco e nero
[4, 11]

TRANCIO DI PESCE SPADA **(250G)** € 23.90
Al forno – in crosta di pistacchio NEW ENTRY
[4, 8]

CHIEDI AL NOSTRO STAFF IL VINO O LA BIRRA PERFETTA PER ACCOMPAGNARE IL TUO PIATTO!



QUESTO MENU È DEDICATO SOLAMENTE AI NOSTRI PICCOLI OSPITI.

KIDS MENU



PENNETTE € 6.00
al ragù di manzo o salsa di pomodoro
[1, 9]

GNOCCHI DI PATATE € 7.00
al ragù di manzo o salsa di pomodoro
[1, 3, 9]

PETTO DI POLLO € 7.50
*alla brace con patatine fritte**
[12]

WURSTEL DI POLLO E TACCHINO € 7.50
*alla brace con patatine fritte**
[10, 12]

PIZZA MARGHERITA BABY € 6.00
Pomodoro, mozzarella
[1, 7]

PIZZA VIENNESE BABY € 7.50
Pomodoro, mozzarella, wurstel di pollo e tacchino
[1, 7, 10, 12]

CONTORNI

PATATE FRITTE* € 5.00

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 5.00

PATATE ARROSTO € 5.00

VERDURE MISTE ALLA PIASTRA € 8.00

VERDURE TRICOLORE € 5.00

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

INSALATONE

Maxi

Alla Grotta

ALLA GROTTA € 12.90
Insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini ciliegina, tonno, olive nere e bocconcini di mozzarella
[4, 7]

CAPRICCIA € 12.90
Misticanza di verdure, carote, pomodorini ciliegina, capperi, acciughe, olive nere e bocconcini di mozzarella
[4, 7]

GRECA € 12.90
Misticanza di verdure, radicchio, cetrioli, pomodorini ciliegina, formaggio feta, olive riviera e pinoli tostati
[7, 8]

FITNESS € 12.90
Misticanza di verdure, rucola, pomodorini ciliegina, cetrioli, semi di girasole, semi di zucca, bacche di goji e mirtillo rosso disidratato
[7, 8, 12]

Contadine

"DEL PASCOLO" € 13.90
Carne salada alla brace, misticanza di verdure, formaggio morbido, fagioli borlotti, cipolla, dressing al barbecue e crostini di pane
[1, 6, 7, 10]

"DEL NETTUNO" € 14.90
Tagliata di tonno fresco alla brace, misticanza di verdure, pomodorini ciliegina, carciofi, dressing allo yogurt e crostini di pane
[1, 4, 7, 8, 11]

"DEL CORTILE" € 13.90
Petto di pollo alla brace, misticanza di verdure, pomodorini ciliegina, carote, funghi prataioli, mais, dressing alla senape leggera e crostini di pane
[1, 7, 11]

AGGIUNTE:
Petto di pollo alla brace € 3.00
Salse extra € 1.00



PAROLA DELLO CHEF

LE NOSTRE INSALATONE SONO PREPARATE CON INGREDIENTI FRESCHI.
LA VERDURA VIENE CONSEGNATA QUOTIDIANAMENTE.

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

BIBITE

Alla Grotta

VINO DELLA CASA ALLA SPINA

CHARDONNAY TRENTINO (12)
Calice (cl 15) — € 3,70
¼ lt — € 6,50 / ½ lt — € 10,50 / 1 lt — € 16,50

ROSSO - TEROLDEGO ROTALIANO (12)
Calice (cl 15) — € 3,70
¼ lt — € 6,50 / ½ lt — € 10,50 / 1 lt — € 16,50

BIRRE ALLA SPINA

MENABREA LA 150° BIONDA (1)
Birra chiara a bassa fermentazione (premium lager), prodotta con malto, mais, luppolo e acqua di alta qualità. Grazie alla lunga maturazione e all'acqua delle Prealpi biellesi, ha un gusto equilibrato e raffinato. Presenta note floreali e fruttate dovute ai lieviti utilizzati, ed è prodotta secondo tradizione dal 1846.
0,20 lt — € 3,00 / 0,40 lt — € 5,00 / Boccale 1 lt — € 10,00

MENABREA- NON FILTRATA (1)
Birra bionda non filtrata di bassa fermentazione dall'aspetto tipicamente velato per la presenza di lieviti in sospensione. Nata dalla creativita' e dalla passione sorprende per il suo sapore pieno, corposo e dal retrogusto morbido.
0,20 lt — € 3,00 / 0,40 lt — € 5,00 / Boccale 1 lt — € 11,00

MENABREA AMBRATA (1)
Birra Menabrea Ambrata è una birra tipo Märzen da 5% vol., dal colore ambrato ottenuto da malti scuri e con schiuma cremosa e persistente. Ha un corpo buono ma delicato e una consistenza cremosa, con gusto dolce e aroma di malto tostato, bilanciato da un finale asciutto grazie ai luppoli.
0,20 lt — € 3,00 / 0,40 lt — € 5,00 / Boccale 1 lt — € 11,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA PERONI SENZA GLUTINE
Birra italiana garantita dal marchio spiga barrata AIC, Associazione Italiana Celiachia. Ideale per tutti coloro che vogliono godersi una buona birra pur seguendo un'alimentazione senza glutine.
0,33 lt — € 4,00

WEIHENSTEPHANER HEFEWEISSBIER (1)
Birra di frumento naturalmente torbida, dal gusto fresco e caratterizzato da lievito.
0,50 lt — € 5,50

FORST 0.0 ANALCOLICA (1)
0,33 lt — € 3,50

BIRRA DEL MESE
Chiedi al nostro staff

Coperto / Cover € 2,80

APERITIVI

Aperol Spritz — € 5,00 (12)
Hugo — € 5,00 (12)
Campari Spritz — € 5,00 (12)
Negroni — € 7,00 (12)
Americano — € 7,00 (12)
Paloma — € 7,00
Moscow Mule — € 7,00
Aperitivo della casa analcolico — € 4,00
Gingerino / Crodino — € 3,50

(PER LA SCELTA DEL GIN DEL MESE - CHIEDI AL NOSTRO STAFF)

BIBITE ALLA SPINA

Pepsi Cola
0,30 lt € 3,50 / 0,50 lt € 5,50 / Boccale 1 lt € 10,00

Lemonsoda
0,30 lt € 3,50 / 0,50 lt € 5,50 / Boccale 1 lt € 10,00

BIBITE E SUCCHI

The al limone / pesca — 0,33 lt € 3,50
Sprite / Fanta — 0,33 lt € 3,50
Coca Cola / Zero — 0,33 lt € 3,50

Succhi di frutta — 0,20 lt € 3,50
(MELA, ALBICOCCA E ARANCIA)

H2O

Surgiva naturale — 0,75 lt € 3,50
Surgiva frizzante — 0,75 lt € 3,50

Surgiva
ACQUA MINERALE NATURALE

CAFFETTERIA

Caffè — € 1,60
Cappuccino — € 2,20 (7)
Caffè corretto — € 2,60
Caffè decaffeinato — € 2,20
Caffè d'orzo — piccolo € 2,20 **/ grande** € 2,60 (1)
Ginseng — piccolo € 2,20 **/ grande** € 2,60

LINEA TASSONI

Tonica Superfine — € 3,50
Pompelmo Soda — € 3,50
Ginger Beer — € 3,50

Tassoni DAL 1793

Gin Superfine — € 10,00
Gin Botanico 0.0 — € 10,00
ANALCOLICO



I NOSTRI IMPASTI:
Hai mai provato i nostri
IMPASTI ALTERNATIVI?
Chiedi al nostro personale gli impasti disponibili oggi.

PIZZERIA Classiche

Alla Grotta

Possibilità di mozzarella senza lattosio + € 2.00

FOCACCIA € 5.00
Sale, olio, rosmarino
[1]

ROSSA € 5.50
Salsa di pomodoro
[1]

MARINARA € 6.50
Salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo, olio
[1]

MARGHERITA € 8.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico
[1, 7]

ROMANA € 11.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano
[1, 7, 4]

TONNO E CIPOLLA € 12.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
[1, 4, 7]

SALAMINO € 10.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante
[1, 7, 12]

VEGETARIANA € 13.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, radicchio ***(verdure al forno)*** *e spinaci*
[1, 7]

CAPRICCIOSA € 11.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto
[1, 7, 12]

QUATTRO STAGIONI € 12.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto
[1, 7, 12]

PROSCIUTTO E FUNGHI € 11.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto
[1, 7, 12]

QUATTRO FORMAGGI € 13.00
Mozzarella, gorgonzola, grana, pecorino
[1, 7, 12]

VIENNESE € 11.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, würstel di pollo e tacchino
[1, 7, 10]

CALABRESE € 9.00
Mozzarella, prezzemolo, aglio, peperoncino
[1, 7]

CALZONE € 11.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto
[1, 7, 12]

DIAVOLA € 12.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni al forno, cipolla, salamino piccante
[1, 7, 12]

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

I NOSTRI IMPASTI:
Hai mai provato i nostri
IMPASTI ALTERNATIVI?
Chiedi al nostro personale gli impasti disponibili oggi.

Possibilità di mozzarella senza lattosio + € 2.00

PIZZERIA
Alla Grotta

Le Rivisitate

LA LOMBARDA € 15.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo 18 mesi
[1, 7, 12]

BUFALA € 12.50
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
[1, 7]

VENETA € 13.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio lungo al forno, pancetta arrotolata, Trentingrana
[1, 7, 12]

"YOUPPEDOO" € 14.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni al forno, gorgonzola, pancetta
[1, 7, 12]

MARSH € 12.50
Mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, cipolla, Trentingrana
[1, 7, 12]

LEGGERA € 13.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, bufala dopo cottura, pomodorini semidry
[1, 7]

PARMIGIANA € 13.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, Trentingrana, basilico, capperi, origano
[1, 7]

PISTACCHIELLA € 16.00
Mozzarella, burrata, mortadella, granella di pistacchio
[1, 7, 8, 12]

BELLA STE! € 13.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola
[1, 7, 12]

SCOGLIO DI ROVIGLIANO* € 16.90
Salsa di pomodoro, mozzarella, 4 code di gambero, vongole, cozze, prezzemolo, aglio
[1, 7, 12, 14]

STEFY € 14.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, radicchio lungo al forno, Speck, Trentingrana
[1, 7, 12]

RUSTICA € 12.50
Mozzarella, patate arrosto, pancetta arrotolata, rosmarino
[1, 7, 12]

CARBONARA € 14.90
Mozzarella, guanciale, pecorino, uova, pepe
[1, 3, 7, 12]

CREATIVA € 17.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, tagliata di tonno, aglio semi di sesamo tostati
[1, 7, 4, 11]

SOLARE € 17.50
Mozzarella, tagliata di tonno, cipolla caramellata, rucola, pomodorini semidry
[1, 7, 4]

CRUDELE € 16.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, Crudo o Speck a scelta, burrata, pomodorini semidry, rucola
[1, 7, 12]

Chiedi al nostro staff per scoprire gli impasti del giorno: disponibili, su richiesta e secondo disponibilità, varianti integrali o al farro.

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

I NOSTRI IMPASTI:
Hai mai provato i nostri
IMPASTI ALTERNATIVI?
Chiedi al nostro personale gli impasti disponibili oggi.

PIZZERIA

Alla Grotta

Pizze ad effetto!

Possibilità di mozzarella senza lattosio + € 2.00

COCCO DI MAMMA € 16.00
Salsa di pomodoro, burrata, zucchine, prosciutto crudo e "tanto amore"!
[1, 7, 12, 15]

SCOGLIO SBAGLIATO? € 16.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, gamberi, pancetta e zucchine alla piastra
[1, 2, 7, 12]

MISTERIOSA € 16.00
Scegli un ingrediente e al resto ci penserà il nostro pizzaiolo!
[1]

DORMI "SOLO" € 14.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla, aglio, gorgonzola, salsiccia e peperoncino
[1, 7, 12]

MAIS E POI MAIS € 16.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e mais
[1, 7, 12]

"MILA-SCISTARE" € 13.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, peperoni al forno, acciughe
[1, 4, 7, 12]

IL TRADITORE € 14.50
Salsa di pomodoro, mozzarella, ananas e prosciutto cotto
[1, 7, 12]

CHAMPAGNON € 90.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon
+ una bottiglia di Nicolas Feuillatte
[1, 7, 12]



Chiedi al nostro staff per scoprire gli impasti del giorno.

IS TANTO AMORE

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

I NOSTRI IMPASTI:
Hai mai provato i nostri
IMPASTI ALTERNATIVI?
Chiedi al nostro personale gli impasti disponibili oggi.

Possibilità di mozzarella senza lattosio + € 2.00

PIZZERIA

Alla Grotta

PIZZA & FRIENDS

LA TANUKI® € 15.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla, luganega trentina, salamino piccante, pancetta arrotolata, würstel
[1, 7, 10, 12]

THE ARCADE € 15.00
Mozzarella, salamino piccante, ricotta affumicata, cipolla caramellata
[1, 7, 10, 12]

LA KRONOS € 15.00
Mozzarella, patate al forno battute a coltello, pepe, rosmarino, fuori cottura: carne salada ed un filo di olio EVO
[1, 7, 12]

ULVE TANN € 15.00
Impasto integrale, mozzarella, salmone affumicato, porro glassato, finferli, fuori cottura: marmellata di mirtilli rossi
[1, 4, 7, 12]

SCALA DI TRENTO € 15.00
Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe, speck fuori cottura
[1, 4, 7, 12]

EAGLES € 15.00
Mozzarella, gamberi, pomodorini, zucchine, cipolla caramellata
[1, 2, 7]

***In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto di origine surgelata.**
Si informa la gentile clientela che, nonostante l'accurata preparazione, non è possibile garantire l'assenza totale di contaminazioni.

ALLEGATO II Regolamento (UE) n. 1169/2011
Sostanze o prodotti che provocano allergie/ intolleranze

1. **Cereali contenenti glutine**: grano, segale, orzo, avena farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3. **Uova** e prodotti a base di uova.
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce.
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6. **Soia** e prodotti a base di soia.
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. **Frutta a guscio**: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10. **Senape** e prodotti a base di senape.
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12. **Anidride solforosa e solfiti.**
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Substances or products that cause allergies/intolerances

1. **Cereals containing gluten**: wheat, rye, barley, spelled oats, Kamut or their hybridized strains and derived products.
2. **Shellfish** and shellfish products.
3. **Eggs** and egg products.
4. **Fish** and fish products.
5. **Peanuts** and peanut products.
6. **Soy** and soy products.
7. **Milk** and milk-based products (including lactose).
8. **Nuts**: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their products.
9. **Celery** and celery-based products.
10. **Mustard** and mustard products.
11. **Sesame seeds** and sesame seed products.
12. **Sulfur dioxide and sulphites.**
13. **Lupines** and lupine products
14. **Shellfish** and shellfish products.

Stoffe oder Produkte, die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen

1. **Glutenhaltiges Getreide**: Weizen, Roggen, Gerste, Dinkelhafer, Kamut oder deren Hybridstämme und Folgeprodukte.
2. **Schalentiere** und Schalentierprodukte.
3. **Eier** und Eiprodukte.
4. **Fisch** und Fischprodukte.
5. **Erdnüsse** und Erdnussprodukte.
6. **Soja** und Sojaprodukte.
7. **Milch** und Produkte auf Milchbasis (einschließlich Laktose).
8. **Nüsse**: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse und deren Produkte.
9. **Sellerie** und Sellerieprodukte.
10. **Senf und** Senfprodukte.
11. **Sesamsamen** und Sesamprodukte.
12. **Schwefeldioxid und Sulfite.**
13. **Lupinen** und Lupinenprodukte
14. **Schalentiere** und Schalentierprodukte.

Alla Grotta

VICOLO S. MARCO, 6, 38122 TRENTO TN
Tel. +39 0461 987197
pizzeriaallagrotta-trento.it