



GROTA PALAZESE[®]

HOTEL - RESTAURANT



Menu

2 0 2 3

GOLD

€ 450

Exclusive Dining

CAVIALE GROTTA PALAZZESE 30 gr. [1,4,6,7]

(Beluga, Asetra e Puro) BLINIS, PANNA ACIDA E BURRO SALATO, SALMONE SELVAGGIO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

CAVIAR GROTTA PALAZZESE SELECTION 30 GR.

(BELUGA, ASETRA E PURO) BLINIS, SOUR CREAM AND SALTED BUTTER
WILD SALMON AND CANTABRICO'S ANCHOVIE

GLACIER 51 [4]

E POMODORO ARROSTO

GLACIER 51 FISH AND ROASTED TOMATO

TARTUFO BIANCO [1,3,7,8]

CARAMELLO E NOCE PECAN

WHITE TRUFFLE, CAMEL AND PECAN

oppure / or

SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE [3,7]

CHEESE AND JAM SELECTION

ISTINTO

€ 195

Grandi Classici / Great Classic

CAPASANTA [7,8,14]

GUACAMOLE, YOGURT E NOCE MACADAMIA

SCALLOP, GUACAMOLE, YOGURT AND MACADAMIA NUT

RAVIOLO CACIO E PEPE [1,2,3,4,7]

GAMBERO E CAVIALE

RAVIOLO CACIO E PEPE, PRAWN AND CAVIAR

BRANZINO [4]

CIMA DI RAPE E BIETOLA

SEA BASS, TURNIP TOPS AND CHARD

TIRAMISÙ [1,3,8]

ESPRESSO MARTINI

ESPRESSO MARTINI TIRAMISÙ

ESSENZA

€ 235

Natura e Sogno / *Nature and Dream*

Abbinamento vini / *Wine Pairing*: € 165

RICCIOLA MARINATA SALSA PANTESCA E AGRUME GHIACCIATO [4,6,12]

MARINATED AMBERJACK, PANTESCA SAUCE AND CITRUS SORBET

oppure / *or*

ASTICE SPINACINO, YOGURT, NOCE E FRUTTO DELLA PASSIONE [2,7,8,12]

LOBSTER, SPINACH, YOGURT, NUT AND PASSION FRUIT

POLPO CROCCANTE PATATA, ROSSO CONFIT E FIOR DI CAPPERO [1,14]

CRUNCHY OCTOPUS, POTATO, DRIED TOMATO, OLIVE AND CAPER

RISO "SAN MASSIMO" CARNAROLI SCORFANO, BASILICO LIQUIDO E OLIVA [4]

RISO "SAN MASSIMO" CARNAROLI, SCORPION FISH AND BASIL

SPAGHETTO [1,4]

RICCIO DI MARE, ZAFFERANO, FIOR DI ZUCCA E NERO DI SEPPIA

SPAGHETTO, SEA URCHIN, SAFFRON, ZUCCHINI FLOWER AND BLACK INK SQUID

ROMBO [4,6,7]

PANE AL PREZZEMOLO, TOPINAMBUR, EDAMAME E BALSAMICO

TURBOT, PARSLEY BREAD, TOPINAMBUR, EDAMAME AND BALSAMIC VINEGAR

TORTA CAPRESE OLIVA, SALE E LAMPONI [3,7,8]

CAPRESE CAKE, OLIVE, SALT AND RASPBERRY

VERDEMARE

€ 195

Percorso Vegano / *Vegan*

PAMIGIANA DI MELANZANA 3.0 [13]

EGGPLANT PARMIGIANA 3.0

STRASCINATA CIMA DI RAPA, MANDORLA E PAN FRITTO [1,7,8]

STRASCINATA, TURNIP TOPS, ALMOND AND CRUCNCHY BREAD

FAVA E CICORIA TOFU, CIPOLLA CARAMELLATA [1,6]

FAVA BEAN AND CHICORY, TOFU, SWEET AND SOUR ONION

GIOCO DI FRUTTA [6,8]

FRUIT GAME

ABBRACCIO

€ 195

tra Terra e Mare / *between Land and Sea*

FASSONA [12]

SONGINO, CAROTA, ARANCIA E ALBICOCCA DRY

FASSONA BEEF, LAMB'S LETTUCE, CARROT AND DRY APRICOT

PACCHERO [1]

DATTERINO GIALLO, CAPOCOLLO E PEPPERONE CRUSCO

PACCHERO, YELLOW TOMATO, CAPOCOLLO AND CRUSCO SWEET PEPPER

FILETTO DI MANZO PATATA AL TARTUFO [1,3,12]

BEEF FILET, TRUFFLE'S POTATO

oppure

AGNELLO PORRO, AMARENA E BARBABIETOLA [1]

LAMB, LEEK, SWEET CHERRY AND RED BEET

DOPPIO BABÀ [1,3,6,7]

AGRUMI E BARBADOS RHAPSODY, RHUM 2005 & 2007 (COLLEZIONE SAMAROLI)

DOUBLE BABA', CITRUS FRUIT AND BARBADOS RHAPSODY RHUM 2005 & 2007
(SAMAROLI COLLECTION)

I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO. È POSSIBILE ANCHE SCEGLIERE
TRA I PIATTI DEI MENU (ESCLUSO IL CAVIALE):
THE TASTING MENUS ARE FOR THE ENJOYMENT OF THE ENTIRE TABLE. YOU CAN ALSO CHOOSE DISHES À LA
CARTE (CAVIAR EXCLUDED):

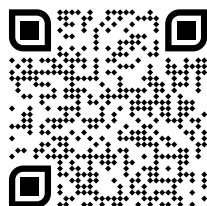
1 o 2 o 3 PIATTI PER PERSONA / DISHES PER PERSON: € 195

4 PIATTI PER PERSONA / DISHES PER PERSON: € 235

5 PIATTI PER PERSONA / DISHES PER PERSON: € 275



CARTA DEI VINI



Inquadra il Qr-Code col tuo cellulare
e consulta la nostra carta dei vini.



WIFI

Rete: Grottaguest • Password: grotta@2021

Allergeni

- Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maitres sono a conoscenza della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e per minimizzare il rischio; non possiamo escludere del tutto, però, una possibile contaminazione incrociata.

LISTA DEGLI ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3) Uova e prodotti a base di uova.
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6) Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio.
- 8) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



Allergens

- In our kitchens and laboratories we use: cereals, crustacean, eggs, fish, peanuts, soya, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, lupins, molluscs. Our attention to allergies is very high and our maitres are aware of the composition of the dishes to help you with your choice and minimize the risk

LIST OF ALLERGENS

- 1) Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, their hybridised strains, and products thereof, except:
a) glucose syrups made from wheat, including dextrose; b) malt dextrin wheat based; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 2) Crustaceans and products based on crustaceans.
- 3) Eggs and egg products.
- 4) Fish and fish products, except: a) fish gelatine used as fining agent in beer and wine.
- 5) Peanuts and peanut-based products.
- 6) Soybeans and products thereof, except:
a) refined soya bean oil and fat; b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural acetate D-alpha tocopherol, natural D-alpha succinate based natural soy; c) Vegetable oils derived phytosterols and phytosterols ester produced from vegetable oil sterols from soybean base; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean base.
- 7) Milk and milk-based products (including lactose), except: a) whey used for making alcoholic of agricultural origin; b) lattiolo.
- 8) Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts, and their products, except for nuts used for manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 9) Celery and celery products.
- 10) Mustard and mustard-based products.
- 11) Sesame seeds and products based on sesame seeds.
- 12) Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.
- 13) Lupins and products based on lupins.
- 14) Molluscs and products based on molluscs.



Via Narciso, 59 - Polignano a Mare (Ba) - 70044
Tel. (+39) 080.424.0677 - Fax (+39) 080.424.0767
www.grottapalazese.it - grottapalazese@grottapalazese.it