



GROTTA PALAZESE[®]

HOTEL - RESTAURANT



Menu

2 0 2 4



Gold

RICCIOLA, YUZU E GIN, ORO E CAVIALE KARABURUN [4,12]
AMBERJACK, YUZU AND GIN, GOLD AND KARABURUN CAVIAR

•

GLACIER 51, GORGONZOLA, MELA VERDE E CAVIALE ALBINO [4,7]
TOOTHFISH GLACIER 51, GORGONZOLA CHEESE, GREEN APPLE AND ALBINO CAVIAR

•

SPAGHETTO, BURRO E CAVIALE ASETRA [1,4,7]
SPAGHETTO, BUTTER AND ASETRA CAVIAR

•

WAGYU, PORCINI, CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE E CAVIALE BELUGA [4,7]
WAGYU BEEF, PORCINI MUSHROOMS, CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE AND BELUGA CAVIAR

•

SUPREMA ALLA VANIGLIA TAHITI, CACAO, SALE, OLIVA, VERMOUTH E TABASCO [3,12]
TAHITI VANILLA SUPREMA, COCOA, SALT, OLIVE, VERMOUTH AND TOBASCO

€ 350

Istinto

CAPASANTA, TOPINAMBUR, PANNA ACIDA E TARTUFO [14,7]
SCALLOP, TOPINAMBUR, SOUR CREAM AND TRUFFLE

•

RAVIOLO CACIO E PEPE, GAMBERO ROSSO E CAVIALE DRY [1,2,4,7]
RAVIOLO CACIO E PEPE, RED PRAWN AND CAVIAR

•

BRANZINO, SPINACI, AGLIO NERO E PANE ALLE ERBE [1,7]
SEA BASS, SPINACH, BLACK GARLIC AND HERB BREAD

•

TIRAMISÙ MODERNO [3,8]
MODERN TIRAMISU

€ 195

Essenza

ASTICE BLU, MELONE, ANACARDI, CUCUNCI E GAZPACHO [2,8]
BLUE LOBSTER, MELON, CASHEW NUT, CUCUNCI AND GAZPACHO

PACCHERO, TRIGLIA E OLIVA, BOTTARGA E LIMONE [1,2,4]
PACCHERO PASTA, RED MULLET AND OLIVE, MULLET ROE AND LEMON

ROMBO, CAROTA, ZUCCA, AMARETTO, TARALLO E MAIONESE AL RICCIO DI MARE [1,3,4]
TURBOT, CARROT, PUMPKIN, AMARETTO, TARALLO AND SEA-URCHIN MAYO

BAVARESE NOCCIOLATA, BANANA, CAMELLO SALATO E POP CORN [8]
HAZELNUT BAVARESE, BANANA, SALTED CARAMEL AND POP CORN

€ 235

Verde Mare

BIETOLA CAMOUFLAGE  [3]
CHARD PIE

RISOTTO, CIMA DI RAPA, BURRATA E MANDORLA  [8]
RISOTTO, TURNIP TOPS, BURRATA CHEESE AND ALMOND

FAVA E CICORIA, SALSA TERIYAKI, CIPOLLA ROSSA AGRODOLCE  [1,6,9,12]
FAVA BEAN AND CHICORY, TERIYAKI SAUCE, SWEET&SOUR RED ONION

FONDENTE, FRUTTI ESOTICI, AGRUMI E MERINGA  [3]
FONDENTE, EXOTIC FRUIT, CITRUS FRUIT, MERINGUE

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 VEGANO / VEGAN

€ 195

Abbraccio

UOVA POCHÈ, BASILICO, PATATA AFFUMICATA E SUINO IBERICO CRISPY [1,3]
POACHED EGG, BASIL, SMOKED POTATO AND IBERIAN PIG

•

PLIN DI FASSONA, MELANZANA, SUGO D'ARROSTO E TARTUFO NERO ESTIVO [1,3,7,9,12]
FASSONA BEEF RAVIOLO, AUBERGINE, GRAVY SAUCE AND BLACK TRUFFLE

•

**FILETTO DI MANZO, PATATA AL PARMIGIANO REGGIANO,
SALSA TARTARA E LIQUIRIZIA [1,3,9,12]**
BEEF FILET, PARMESAN POTATO, TARTARE SAUCE AND LICORICE

•

RICOTTA DI PECORA, FICO, MORA E BASILICO [7]
SHEEP'S MILK RICOTTA, FIG, BLACKBERRY AND BASIL

€ 195

I menu degustazione vengono realizzati per un tavolo completo.
È anche possibile scegliere tra i piatti dei menu (escluso il caviale e astice):

The tasting menus are for the enjoyment of the entire table.

YOU CAN ALSO CHOOSE DISHES À LA CARTE (CAVIAR AND LOBSTER 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.

*Scan the Qr-Code with your mobile
phone to see our wine list.*



Rete WIFI: 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.

