

Antipasti - Hors D'Oeuvre

(Sec. disponibilità – Depending on the availability)

Antipasto misto della casa (7 portate tra quelle sotto citate a seconda della disponibilità).....€ 12.00

Mixed home starter (7 tastings among those mentioned below depending on the availability)

- Insalata di mare (olio, aromi naturali, prezzemolo)
Seafood salad
- Cozze gratinate (olio, pan grattato, aromi naturali)
Gratin mussels
- Polpo in pignata (sedano, carota, pomodoro, aromi naturali, cipolla)
Octopus "in pignata"
- Scapece (pesciolini, aceto, zafferano, mollica di pane duro)
- Insalata di riso con tonno, capperi e pomodorino
Rice salad with tuna, capers and tomatoes
- Marinato di alici o pesce spada (acqua salata, aceto, olio, bacche rosa, prezzemolo)
Marinated fish (anchovies, swordfish)
- Parmigiana con frutti di mare (melanzane, farina, passata di pomodoro)
"Parmigiana" with seafood
- Crostini con pasticcio di baccalà (maionese, capperi, pomodori secchi)
Croutons with cod fish pie
- Crocchette di patate – produzione propria- (patata, formaggio, uova, pangrattato, menta)
Potatoes croquettes
- Polpette di polpo – produzione propria – (formaggio, aglio, uova, pan grattato, aromi naturali)
Octopus meatball

Frutti di mare misti crudi (limone)€ 15.00

Raw seafood

Carpaccio misto di tonno e gamberi crudiⁱ (olio, limone, pepe e prezzemolo)€ 13.00

Tuna carpaccio with raw shrimps

Crostino con i ricciⁱⁱ (polpa di riccio, pane tostato, olio, prezzemolo, pepe)€ 20.00

Croutons with sea urchins

Insalata di mare (prodotto della pesca, olio, aromi naturali, prezzemolo)€ 12.00

Seafood salad

Insalata di polpo (olio, aromi naturali, prezzemolo, limone)€ 12.00

Octopus salad

Cozze Gratin (pan grattato, olio, aromi naturali)	€ 7.00
Gratin mussels	
Sautè di frutti di mare (olio, aromi naturali)	€ 13.00
Seafood saute'	
Sautè di cozze (olio, aromi naturali)	€ 10.00
Mussels saute'	
Sautè di vongole (olio, aromi naturali)	€ 12.00
Clams saute'	
Polpo alla pignata (sedano, carota, pomodoro, olio, aromi naturali, cipolla)	€ 12.00
Octopus "in pignata"	

ⁱ Soggetto a disponibilità - Depending on the availability

ⁱⁱ Soggetto a disponibilità - Depending on the availability

Primi Piatti – First Courses

(Sec. disponibilità – Depending on the availability)

PASTA FRESCA – HOMEMADE PASTA

Tagliolino alla cernia (aglio, olio, prezzemolo, pomodorino o passata di pomodoro).....€ 14.00
Egg noodles with grouper

Mezzaluna ripiena di pescatrice saltata al fornello con pomodorino e gambero sgusciato
(olio, aglio, prezzemolo, brandy e pomodoro fresco).....€ 13.00
Monkfish ravioli with shrimps sauce

Tagliolino all'uovo con frutti di mare (olio, aglio, origano, prezzemolo e pomodorino).....€ 13.00
Egg noodles with seafood

Tagliolino al gambero rosso (olio, aglio, origano, prezzemolo e pomodorino).....€ 15.00
Egg noodles with red shrimp

Gnocchi di patate all'uovo con gamberetti e rucola (olio, noce moscata, aglio e prezzemolo)
.....€ 12.00
Potato "gnocchi" with shrimps and rocket

Pappardella all'uovo e menta con vongole e gamberetti (olio, aglio, prezzemolo e pomodorino)
.....€13.00
Mint "pappardelle" with clams, shrimps and mint

Tagliolino all'uovo con verdure di stagione (olio e aglio).....€ 9.00
Egg noodles with seasonal vegetables

Orecchiette con tonno, capperi e cacio di capra (olio, pomodorino, aglio e aromi naturali)
.....€ 13.00
Orecchiette with tuna, capers e goat cheese

PASTA TRAFILATA – LONG PASTA

Linguine ai ricci di mare (olio, aglio, prezzemolo)€ 20.00
Linguine with sea urchin

Linguine agli scampi (olio, aglio, prezzemolo e pomodorino)€ 15.00
Linguine with prawns

Linguine agli anemoni di mare "piatto storico della tradizione gallipolina" (olio, aglio, vino bianco)
.....€ 14.00
Linguine with sea anemones

PASTA CORTA – SHORT PASTA

Pennette al ragù (carote, sedano, cipolla, carne macinata, passata pomodoro.....€ 9.00
"Pennette" with meat sauce

Risotto ai frutti di mare (olio, aglio, prezzemolo) minimo 2 porzioni€ 13.00 l'uno
"Risotto" (an italian rice dish) with seafood (min. 2 portions)

Tubettini in brodo con pesceⁱ (olio, aglio, prezzemolo, pomodoro).....€ da 5.00 a 6.00 al hgⁱⁱ
Broth "tubettini" with fish

ⁱ Secondo disponibilità: cernia, pescatrice o scorfano – depending on the availability: grouper, monkfish or redfish

ⁱⁱ In base alle oscillazioni di mercato - according to the fluctuations of the market

Secondi Piatti – Second Courses

(Sec. disponibilità – Depending on the availability)

SECONDI DI PESCE – FISH MAIN COURSES

Pesce fresco* al carrelloda € 5.00 a € 6.00 al hg**

Fresh fish

* tipo di cottura – type of cooking

- Griglia (olio evo, prezzemolo)
Grill (extra virgin oil, parsley)
- Al sale
At salt
- Acqua pazza (olio, aglio, pomodori, brodo di pesce e origano)
Crazy water (oil, garlic, tomatoes, fish stock, oregano)
- Al forno con patate (olio, sale, aromi naturali, pomodori e vino bianco)
Baked with potatoes (olive oil, salt, herbs, tomatoes, white wine)
- Crosta di patate (olio, vino bianco, pepe, sale)
Potatoes crust (olive oil, white wine, pepper, salt)

Crostacei* (Astice, Aragosta, gamberoni, cicala)da € 8.00 a € 10.00 al hg**

Shellfish (lobster, prawn, sea cicada)

* tipo di cottura – type of cooking

- Griglia (olio evo, prezzemolo)
Grill (extra virgin oil, parsley)
- Al sale
At salt
- Catalana (olio, sedano, carota, cipolla rossa, pomodori)
Catalan (oil, celery, carrot, red onion, tomatoes)

Scampi alla griglia o alla catalana*€ 8.00 al hg

Grilled prawn or catalan*

Rana pescatrice alla gallipolina (pane grattato, olio, prezzemolo, pepe) da € 4.00 a € 5.00 al hg**

Breaded monkfish

Tagliata di tonno (olio, sale, pomodoro, rucola, grana)..... da € 5.00 a € 6.00 al hg**

Tuna steak with tomatoes, flakes of cheese, rocket salad

Frittura mista di paranza€ 13.00

Mixed frying of "paranza" (fishes)

Frittura mista di totani e gamberi€ 13.00

Frying of squids and shrimps

** In base alle oscillazioni di mercato - according to the fluctuations of the market

SECONDI DI CARNE – MEAT DISHES

Filetto di manzo alla griglia (olio, sale)	€ 16.00
Grilled beef fillet	
Entrecote di manzo alla griglia (olio, sale)	€ 16.00
Grilled beef rib steak	
Tagliata di manzo con pomodoro, rucola e grana	€ 16.00
Sliced beef with tomatoes, flakes of cheese, rocket salad	

CONTORNI – SIDE DISHES

Insalata verde	€ 3.00
Green salad	
Insalata mista	€4.00
Mixed salad	
Patatine fritte (olio di semi di girasole)	€ 3.00
Fried potatoes	
Patate al forno (olio, sale, aromi naturali)	€ 4.00
Baked potatoes	
Verdure alla griglia (olio, pepe, aromi naturali)	€ 5.00
Grilled vegetables	

N.b. Vogliate comunicare alla direzione eventuali allergie o intolleranze.
Please, warn the staff of any allergies or intolerances

Frutta – Fruit

Frutta di stagione€ 5.00
Season fruits

Dolci – Dessert

Torta cassata (pan di spagna bagnato strega, ricotta, canditi e gocce di cioccolato, ricoperta di pasta di mandorla)€ 5.00

Torta pasticciotto (pasta frolla, crema pasticcera)€ 5.00

Torta al cioccolato (pan di spagna bagnato al rhum, chantilly all'arancia, ricoperta di cioccolato)€ 5.00

Torta al limone (pan di spagna bagnato al limoncello, crema di limone)€ 5.00

Gelati – Ice Cream

Sorbetto al limone -produzione propria- (succo e scorza di limone, acqua e zucchero)€ 3.00
Lemon sorbet

Sgroppino (sorbetto al limone, vodka secca) € 4.00
Sgroppino (lemon sorbet with vodka)

Spumone artigianale nocciola e cioccolato€ 5.00

Spumone artigianale nocciola e pistacchio€ 5.00

Spumone artigianale mandorla e fior di fichi€ 5.00

Spumone artigianale cioccolato e zabaione€ 5.00

Ristorante
Grotta Marinara

Bevande - Drink

Acqua minerale 1lt (naturale - frizzante)	€ 2.00
Mineral water 1lt (still – sparkling)	
Vino locale (bianco, rosato, rosso) 1 lt	€ 10.00
Local wine (white, rose', red) 1 lt	
Vino locale (bianco, rosato, rosso) ½ lt	€ 5.00
Local wine (white, rose', red) 1/2 lt	
Vino locale (bianco, rosato, rosso) ¼ lt	€ 3.00
Local wine (white, rose', red) 1/4 lt	
Coca Cola (bottiglia 33 cl).....	€ 3.00
Fanta (lattina 33 cl)	€ 3.00
Sprite (lattina 33 cl)	€ 3.00
Birra Nastro Azzurro (bottiglia 33 cl).....	€ 3.00
Birra Becks (bottiglia 33 cl).....	€ 3.00
Birra Heineken (bottiglia 33 cl).....	€ 3.00
Coperto	€ 2.00