

Vogliate comunicare alla Direzione o al personale di sala

Eventuali intolleranze o Allergie Alimentari

*La Direzione sempre attenta a ricercare sul mercato un prodotto fresco di
prima qualità,*

*in determinati periodi dell'anno, anche in considerazione del fermo
biologico, potrebbe approvvigionarsi dei seguenti prodotti surgelati all'origine:*

Pesce Spada

Patatine

Polpo

Seppie

Baccalà

Polpa di riccio

Antipasti - Hors D'Oeuvre

(Sec. disponibilità – Depending on the availability)

Antipasti freddi – cotti – marinati

Cool – coke – marinated starters

Antipasto misto Grotta Marinara	€ 15.00
<i>Mixed home starter</i>	
Insalata di mare (prodotto della pesca, olio, aromi naturali, prezzemolo)	€ 13.00
<i>Seafood salad</i>	
Insalata di polpo (olio, aromi naturali, prezzemolo, limone)	€ 15.00
<i>Octopus salad</i>	
Cozze Gratin (pan grattato, olio, aromi naturali)	€ 8.00
<i>Gratin mussels</i>	
Sautè di frutti di mare (olio, aromi naturali)	€ 15.00
<i>Seafood saute'</i>	
Sautè di cozze (olio, aromi naturali)	€ 10.00
<i>Mussels saute'</i>	
Sautè di vongole (olio, aromi naturali)	€ 15.00
<i>Clams saute'</i>	
Polpo alla pignata (sedano, carota, pomodoro, olio, aromi naturali, cipolla)	€ 13.00
<i>Octopus "in pignata"</i>	
Alici marinate alla diavola	€ 8,00
<i>Anchovies marinated with devils</i>	
Polpette di polpo	€ 8,00
<i>Octopus meatballs</i>	
Scapece Gallipolina.....	€ 10,00
<i>Fried and marinated fish in bread</i>	

Crocchette di patate€ 5,00
Potato croquettes

Frutti di mare – Carpacci – Tartar
Seafood – carpacci – tartar

Frutti di mare crudi€ 18,00
Seafood

Ostriche rosse (Sec. Disponibilità).....€ 50,00 per Kg
Red oysters (based availability)

Ricci di mare (Sec. Disponibilità)€ 15,00 (20 a porzione)
Sea urchins (based on availability)

Tartar di tonno rosso al sedanino e capperi€ 15,00
Red tuna tartar and capers

Carpaccio misto di tonno e gamberi crudi (olio,limone,pepe e prezzemolo)€ 16,00
Tuna carpaccio with raw shrimps

Crostino con i ricci (polpa di riccio, pane tostato, olio, prezzemolo, pepe)€ 20,00
Croutons with sea urchins

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).....€ 15.00
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).....€ 15.00
Egg noodles with seafood
- Tagliolino al gambero rosso (olio, aglio, origano, prezzemolo e pomodorino).....€ 18.00
Egg noodles with red shrimp
- Gnocchi di patate all'uovo con gamberetti e rucola (olio, noce moscata, aglio e prezzemolo)
.....€ 13.00
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).....€ 10.00
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)€ 8.00 al hgⁱ

Linguine with prawns

Linguine agli anemoni di mare "piatto storico della tradizione gallipolina" (olio, aglio, vino bianco)

.....€ 15.00

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€ 15.00 l'uno

"Risotto" (an italian rice dish) with seafood (min. 2 portions)

ⁱ 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 € 50.00 a € 60.00 al kg**

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 € 80.00 a € 120.00 al kg**

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*€ 80.00 al kg

Grilled prawn or catalan*

Rana pescatrice alla gallipolina (pane grattato, olio, prezzemolo, pepe) da € 40.00 a € 50.00 al kg**

Breaded monkfish

Tagliata di tonno (olio, sale, pomodoro, rucola, grana)..... da € 50.00 a € 60.00 al kg**

Tuna steak with tomatoes, flakes of cheese, rocket salad

Frittura mista di paranza€ 16.00

Mixed frying of "paranza" (fishes)

Frittura mista di totani e gamberi€ 15.00

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€5.00
Mixed salad

Patatine fritte (olio di semi di girasole)€ 3.00
Fried potatoes

Patate al forno (olio, sale, aromi naturali)€ 4.00
Baked potatoes

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) € 4.00

Lemon sorbet

Sgroppino (sorbetto al limone, vodka secca) € 5.00
Sgroppino (lemon sorbet with vodka)

Spumone artigianale nocciola e cioccolato € 5.00

Spumone artigianale cioccolato bianco e pistacchio € 5.00

Spumone artigianale mandorla e fior di fichi € 5.00

Spumone artigianale allo 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