



La Grotta
Ristorante

MENU DEGUSTAZIONE

Tasting Menù

Disponibile esclusivamente se ordinato
da tutti gli ospiti al tavolo.

Available exclusively if ordered by all guests at the table.

38€

1 Antipasto
1 Primo
1 Secondo
1 Dolce

1 Appetizer
1 Fresh Pasta
1 Main course
1 Dessert

A scelta dal menù
Bevande escluse

At your choice from the menù
Drinks not included

ANTIPASTI Appetizers

Antipasto misto della casa (su richiesta vegetariano o vegano)	15	Farmhouse mixed appetizer (vegetarian/vegan on request)	
Tartare di Fassona Piemontese	12	Piedmont Fassona Tartare	
Tagliere di salumi, frittelle e formaggetta	20	Platter of cold cuts, fritters, local cheese	
Tagliere di salumi	15	Platter of cold cuts	
Olive taggiasche	5	Ligurian olives	
Olive taggiasche e formaggetta	10	Olives and local cheese	
Formaggetta intera	10	Wheel of local cheese	
Mezza formaggetta	5	Half wheel of local cheese	
Caprino con fichi caramellati	10	Goat cheese and candied figs	
Giardiniera di verdure sott'olio	6	Pickled vegetables	
Bruschetta classica	6	Classic Bruschetta	
Bruschetta burro e alici	8	Butter and anchovies Bruschetta	
Insalata russa	6	Russian salad	
Frittelle campagnole	6	Vegetable fritters	

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

Home made fresh Pasta

Ravioli	10
Trofie	8
Tagliolini	8
Pappardelle	8
Polenta	8

Vegetables and meat stuffed pasta	10
Trofie (no eggs typical Ligurian pasta)	8
Long and thin fresh pasta	8
Long and large fresh pasta	8
Corn Flour Polenta	8

Da condire con:

Ragù di Fassona	4
Sugo di cinghiale	4
Sugo di coniglio	4
Sugo di funghi	4
Pesto	3
Burro e salvia	3
Sugo di pomodoro	3

Dressed with:

Fassona meat sauce	4
Wild boar sauce	4
Rabbit sauce	4
Mushrooms sauce	4
Basil sauce	3
Butter and sage	3
Tomato sauce	3

SECONDI Main courses

- | | |
|--|--|
|  Cinghiale in umido | 13 Stewed wild boar |
|  Coniglio alla ligure (pinoli e olive) | 13 Ligurian rabbit (pine nuts, olives) |
|  Pollo arrosto o alla cacciatora | 10 Roasted or tomato sauce chicken |
|  Arista al forno | 10 Roasted pork loin |
| Cima genovese | 10 Genoa typical Cima |
|  Salsiccia saltata in padella | 10 Roasted sausages |
|  Contorno del giorno | 5 Side dish of the day |
|  Insalatona da comporre a scelta tra: insalata verde, pomodori, mais, carote, cipolla, tonno, olive, uova sode, scaglie di grana. | 8 - 15 Mixed Salad - create your own choice of: green salad, tomatoes, corn, carrots, onions, tuna, olives, boiled eggs, Grana Padano shavings |

DOLCI Desserts

- | | |
|---|--|
|  Panna cotta | 5 Creamy milk pudding |
|  Frolla con marmellata fatta in casa | 5 Shortcrust pastry with home made jam |
|  Fichi caramellati e caprino | 6 Candied figs and goat cheese |
|  Zuppa inglese | 5 English trifle |
|  Pesche sciropate con panna e amaretti | 5 Peaches in syrup with whipped cream |
|  Meringata al cioccolato | 5 Chocolate meringue iced cake |
|  Tiramisù | 5 Tiramisù |
|  Crumble con mela alla cannella e yogurt | 6 Apple crumble with fresh yogurt |
|  Salame al cioccolato | 5 Chocolate and biscuits sliced sweet |

MOMENTI ROMANTICI PRIVÈ *Incanto*

Un'esperienza di gusto in un luogo magico, unico ed esclusivo. Chiedi di visitare e riserva il tuo personale Incanto!



12€ SPORT MENÙ

1 Pasta
1 Bibita (1 soft drink)
1 Caffè (1 coffee)
Coperto incluso
(covered charge included)



Vedure del nostro orto, attenta selezione di prodotti biologici, pasta fresca di nostra produzione
Home grown vegetables, careful selection of biologic ingredients, all home made fresh pasta



Gluten Free



Vegetarian



Vegan



Prodotto congelato | Frozen Product



Coperto | Covered charge 1,50€

Si possono preparare piatti personalizzati in base alle vostre esigenze e allergie:
per ogni allergia o intolleranza chiedere esplicitamente al personale di sala.
We can prepare customized dishes based on your needs and allergies.
For any allergy or intolerance, please inform the waiting staff explicitly.