

## *Gli STAGIONALI del Grotto*


### *Antipasti*

---



Insalatina di polipo su letto di patate con olive taggiasche e pomodorini passiti	22
Gamberi scottati su passata di zucchine con pancetta croccante e rosmarino	26
Polpettine di luganiga di coniglio su brunoise di verdure e crema di Parmigiano	20

### *Le nostre paste fatte in casa*

---

	1/2 porz	1 porz
Spaghetti di pasta fresca ai calamari e fiori di zucca	20	24
Gnocchi all'ortica con pomodorini confit e ricotta affumicata stagionata 	20	24
Risotto alla crema di peperoni arrostiti con basilico e stracciatella di burrata	20	24

---

Zuppa del giorno 	14
Piatto vegetariano 	26

### *Pesce*

---

Ventaglio di pescato del giorno alla siciliana	40
Pesce del giorno secondo mercato	s.t.

### *Carne*

---

Spalletta di coniglio arrostita e al sua salsa	32
Tagliata di entrecôte di manzo con concassea di pomodoro marinata alla senape	45
Guancette di vitello glassate al tartufo nera di Norcia	38
<b>Un contorno compreso – Contorno supplementare</b>	<b>6</b>