

# GROTTO VALLETTA

## MENU

### INIZIA BENE

**Salumeria mista** selezionata di selvaggina, pan brioche e confettura di uva - 18

**Creme brulee ai funghi porcini,** foie gras e dadolata di pane croccante - 24

**Cannolo di mais,** baccala mantecato e maionese al pomodoro - 22

**Tartare di cervo,** pera williams e buscion di capra - 28

**Copp' di calamari fritti** - 20 / 26



SERVITI CON PATATINE FRITTE



### STREET FOOD

#### Basic Instinct

Hamburger di manzo svizzero (125g), bacon svizzero, Fontina D.O.P., cipolla frita, chioggia, chipotle a parte - 20

#### Hot Shots!

Burger di manzo, funghi porcini, formaggio brie, maionese al rosmarino e spinacio novello - 26

#### Vanilla Sky

Michetta con lo sgombro sott'olio, cipolle rosse in agrodolce, uvetta e crema di pinoli - 24

#### Stranger Things

Beyond Meat® plant based burger, mostarda di cipolle, peperoni pickels e avocado - 20



### KIDS

Gnocchetti di patate al burro e salvia - 14

Cheeseburger con frites maison - 16

Taglierini al pomodoro fresco - 14

Scaloppina di pollo con pommes frites - 19

### PRIMI

**Caramelle ripiene** di finocchio e robiola, ragu di coniglio e pinoli al sentore d'arancia - 22

**Ravioli del plin** ripieni di gorgonzola e crema di cozze - 20

**Tagliatelle al ragu di cinghiale** e pecorino romano - 20

**Gnocchi di ricotta,** emulsione di spinacino novello, tartare di gambero rosa e arancia candita - 22

**Calamarata** su crema di fagioli borlotti, guanciaie e peperoni in aceto balsamico - 20

**Zuppetta di fagioli cannellini,**  erbette saltate, sedano carote e cipolle brasate - 16

### SECONDI

**Petto d'anatra** cotto al rosa, finferli spadellati e salsa al succo d'arancia - 36

**Controfiletto di capriolo,** fichi al marsala, tortino di patate dolci e noci - 44

**Fegato alla veneziana** col morbido pure di patate - 38

**Ricciola,** funghi porcini, crema di aglio orsino e patate - 38

**Guancia di vitello brasata,** carote e sedano fondenti, patata schiacciata arrostita - 38



Caro cliente se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo o sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

### DESSERT

Cheesecake - 9 • Tiramisu - 10

Torta sbrisolona e crema chantilly - 9

Creme caramel alla zucca e pistacchi salati - 8

Baci di dama da accompagnare al caffè - 2 (al pezzo)

Formaggi misti a richiesta



TAKEAWAY



VEGAN



VEGETARIAN

## BOLLICINE / VINI DOLCI

**Champagne Mouzon-Leroux - L'Atavique**, Verzy Gran Cru, Grande Montagne de Reims, Extra Brut, s.a. (Pinot noir 60%, Chardonnay 40%) / 88 - bicchiere 14

**Champagne Mouzon-Leroux - L'Incandescent**, Rosé de Saignée, Verzy Gran Cru, Grande Montagne de Reims, Extra Brut, s.a. (Pinot noir 100%) / 96

**Champagne Drappier**, Brut Nature, s.a. (Pinot noir 100%) / 90

**La Piffaudière**, Petillant Naturel (Chardonnay, Sauvignon, Chenin, Menu-pineau) / 54

**Divella Metodo Classico** dosaggio zero, blanc de blancs (Chardonnay 100%) / 68 - bic. 12

**Cuvée Vittoria Spumante** Casa Coller, Extra Dry / 36

*Vino dolce*

**Le Chenin de l'Interdit**, VDF, 2016 (Chenin 100%) / 72 - bicchiere 11

**Jurançon doux**, Château Lafitte, Jurançon AOP, 2012 (Petit Manseng, Gros Manseng) / 66

## BIANCHI

**Coldesina Bianco** Pelossi, Bianco Ticino DOC (Müller Thurgau, Pinot nero, Kerner, Pinot grigio, Chardonnay) / 45

**Bianco del Ticino**, S. Haldemann, 2019 (Sauvignon, Chardonnay, Semillon) / 43

**Fontanasanta**, Foradori, Vigneti delle Dolomiti IGT (Incrocio Manzoni 100%) / 64

**Naturé Foudre à Canon**, D. de la Borde, Arbois Pupillin AOP, 2016 (Savagnin 100%) / 68 *Bio*

**Les Terrasses** D. de la Renardière, Arbois Pupillin AOP, 2017 (Savagnin 100%) / 65 *Bio*

**Les Oiseaux de Passage**, D. Grappe, 2015, (Chardonnay, Savagnin) / 66 *Bio*

**La Piffaudière Sauvignon**, D. la Piffaudière, Touraine AOC, 2018 (Sauvignon 100%) / 49 *Bio*

**Catarratto**, Bosco Falconeria, Terre Siciliane IGT, 2017 (Catarratto 100%) / 49

**Gronda** A.A.Calafata, DOC Colline Lucchesi, 2018 (Vermentino 80%, Trebbiano toscano, Moscato e Malvasia) / 58 *Bio, Biodinamico*

## BIANCHI MACERATI

**San Leto**, "Derthona", Daniele Ricci, Colli Tortonesi DOC, 2011 (Timorasso 100%) / 75

**Almare** A.A.Calafata, IGT Toscana Bianco, 2016 (Trebbiano, Malvasia, Vermentino) / 64 *Bio, Biodinamico, Triple "A"*

**Siralos** Lorenzo Ostini, bianco Svizzera IGT, 2016 (Solaris) / 55 *Naturale*

**Ligeris Dolium**, Domaine P. Lambert, VDF, 2018 (Chenin, Malvasia) / 72 *Biodinamico*

**Vin Jaune** Domaine De la Borde, 2011 (Savagnin) 0,62 cl / 100 *Naturale (vino ossidativo)*

## ROSSI SVIZZERA

**16 Lune** Cantine Riva Morcote, IGT Svizzera Italiana, 2018 (Merlot) / 48

**Stregato Rosso** Cantine Riva Morcote, Merlot Ticino DOC, 2018 (Merlot 100%) / 60

**Riserva Coldesina** Cantina Pelossi, Rosso del Ticino DOC, 2016 (Merlot, Carminoir, Cabernet Sauvignon) / 66

**La Carrà**, S. Heldemann, Merlot Ticino DOC, 2017 (Merlot 100%) / 46 Bott. - 7,5 bicchiere

## ROSSI FRANCIA

**La Piffaudière Côt**, D. la Piffaudière, Touraine AOC, 2018 (Malbec 100%) / 49

**Les Terrasses**, D. Pascal Lambert, Chinon AOC, 2018 (C. Franc 100%) / 54 Bott. 7,5 bicc.

**Garance**, Les Maisons Rouges, Coteaux du Loir AOP, 2018 (Pineau d'Aunis 100%) / 58

**Chateaufort du Pape** "Les Vieilles Vignes", D. De Villeneuve, AOC 2015 / 84 *Biodinamico*

**Emilien** Chateau le Puy, Bordeaux AOC, 2014 / 78 *Triple "A"*

**Chant de la Tour** C. et L. Tripoz, Bourgogne AOC, 2017 (Pinot Noir) / 67 *Bio, Biodinamico*

**Chambolle-Musigny 1er Cru**, "Les Feusselottes", P. Marchand-Tawse, 2012 (Pinot noir 100%) / 120

**M La Croix Boisée** Domaine Lambert, Chinon AOC, 2014 (C. Franc 100%) / 149 *Biodinamico*

## ROSSI ITALIA

**Scapigliato** A.A.Calafata, IGT Toscana rosso, 2019 (Moscato d'Amburgo, Cilieggiolo, Aleatico, e altri autoctoni) / 56 *Bio, Biodinamico*

**Levato di Majulina** A.A.Calafata, DOC Colline Lucchesi, 2016 (vecchie vigne di Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, e altri autoctoni) / 60 *Bio, Biodinamico*

**Barbarossa**, D.Ricci, Colli Tortonesi DOC, 2014 (Barbera 100%) / 46 *Naturale*

**Valdovato**, Cascina Fornace, Roero DOCG, 2013 (Nebbiolo) / 60 *Bio*

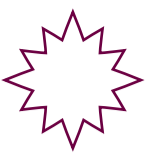
**Deminera Sa Defenza** Cannonau di Sardegna DOC, 2016 / 62 *Triple "A"*

**Munjebel**, Cornalissen, Terre Siciliane Rosso, 2015 (Nerello Mascalese 100%) / 68 *Bio*

**M Figlioduncane** A.A.Calafata, IGT Toscana, 2017 (100% Cabernet Sauvignon) / 146 *Bio, Biodinamico - Prodotto in 120 bottiglie numerate solo nelle annate migliori*

**M = MAGNUM**

# CARTA DEI VINI



## BIRRE

### NATURAL WATER ©

Acqua microfiltrata

Caraffa Gassata o Naturale - 3



## BIRRA ALLA SPINA

Birra Gottardo Premium Lager (5%)

2dl / 3,50

3dl / 4

5dl / 5,50

**Desirée Double** (7,5%) - Birrificio No Land (Melano, CH) IPA strutturata, sei malti, colore ramato e profumo tropicale

2dl / 5

3dl / 7

4dl / 9

## BIRRA ARTIGIANALE

**ROS** - Birra al mosto d'uva bio, fresca e dissetante

in bottiglia 33cl (4,5%) / 8

Produzione Birrificio No Land - Mosto Azienda Agricola Bianchi Prodotto in Ticino

Birrificio Riegele (Asburgo, GE)

**Hefe Weiss** (5dl) Weiss, Amara e corposa (5%) / 10

**BEM** (CH)

**Saison** (75cl) Amante dei connaisseurs (6%) / 26

Birrificio Rurale (Desio, IT) Bottiglie da 33cl

**Seta** Wit-Blanche, speziatura di coriandolo e buccia d'arancia (5%) / 8

**Castigamat** Black IPA, maltata, pericolosamente beverina (7,5%) / 8

**Terzo Miglio** American Pale Ale, aromi agrumati e resinosi (5,8%) / 8

...chiedi per

**LA BIRRA DEL MESE**

## VINO SFUSO GENUINO

Leggero e fruttato della fattoria Montanine di Impruneta (Firenze).

**ROSSO** (uvaggio tipico del Chianti Docg composto da Sangiovese in prevalenza e altri autoctoni) *Bio, Biodinamico*

**BIANCO** (Trebbiano Toscano e altri autoctoni) *Bio, Biodinamico*

1/2 litro / 23

1 litro / 44

FOOD