

## GLI ANTIPASTI

### Piccoli Antipasti e Classici

Coppia di deliziose Cipolle caramellate su letto di crema al formaggio €10.00

*Allergeni: 1/7 Veg.*

Filetti di trota iridea in carpione €14.50

*Allergeni: 4/9/12*

Tartare di Manzo delle Grotte €16.00

*Allergeni: olio, sale, pepe, capperi, acciughe 4, uovo 3, senape 10 e salsa worcestershire 12*

Lo squisito Tonno di Coniglio (in olio cottura, con olive Taggiasche, pomodori secchi e pinoli) €16.00

*Allergeni: 8/12*

Alici\*\* Fritte €15.00

*Allergeni: abbattute 1/3/4/9/12*

Alici\*\*Marinate €15.00

*Allergeni: abbattute 1/4/12*

Le Bruschette della Filo (chiedi quelle di oggi) da €9.50

## I nostri eccellenti Salumi

Prosciutto Crudo di Parma Gran Riserva Bedogni, con gnocco fritto €16.00

*Allergeni: 1/7*

Lardo alto Mantovano ai profumi con Cipolla caramellata e Gnocco fritto €16.00

*Allergeni: 1/7*

Gran piatto di Salumi Misti, con Gnocco fritto €16.00

*Allergeni: 1/7*

## I PRIMI PIATTI

### Gli Immaneabili Risotti

Risotto alla Milanese con Ossobuco di Vitello in gremolada €23.00

*Allergeni: 1/7/9*

Risotto Valganna – Ricetta Storica di Famiglia €16.00

*Allergeni: 1/7/9/12 Veg*

## Paste secche e Fresche fatte in Casa

Tagliatelle all'uovo fatte in Casa, con Ragù rustico di Stinco e Salamella Mantovana €14.50

*Allergeni: 1/3/7/9/12*

Tortelli Ricotta e limoni di Sorrento, fatti in Casa ,al burro e salvia €14.50

*Allergeni: 1/2/3/7/8/9/12*

Tortiglioni “ Pastificio Felicetti” alla crema di Melanzane, Guanciale e Pecorino €15.00

*Allergeni: 1/7/12*

Tagliolini all'uovo, fatti in Casa, con polipetti\* alla Luciana €15.00

*Allergeni: 1/3/7/9/12/14*

## I SECONDI PIATTI

### I nostri piatti di terra e di mare

Classica Costoletta di Vitello alla Milanese con patatine\* fritte €25.00

*Allergeni: 1/3/7*

Tagliata di Manzo Rucola e Grana €25.00

Arrosto morbido di Vitello, il suo sughetto e patate al rosmarino €20.00

*Allergeni: 9/12*

Costine di maiale speziate, peperoni al profumo di liquerizia e salsa delicata allo yogurt €20.00

*Allergeni: 7/9/10/11/12*

Delicati Calamari\* alla piastra con julienne di Verdure saltate €21.00

*Allergeni: 9/12/14*

Trancio baccalà\* in olio cottura su crema di zucchine €21.00

*Allergeni: 4/7 9/12*

## I CONTORNI

### Aggiungi un contorno al tuo piatto

Patatine fritte €4.00

Patate al forno €5.00

Insalate fresche €5.00

Verdure miste €5.00

Gnocco fritto €4.00

Contorni del Giorno €5.00

*Allergeni: 1/7*

## I NOSTRI DOLCI

Tutti i dolci sono di nostra produzione e vengono preparati freschi ogni giorno, chiedi per sapere la disponibilità!

# LE NOSTRE PIZZE

## Le speciali

**DUCHESSA:** *salsa di pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma i, Grana Padano, rucola* €13.00

**IMPERIA:** *mozzarella di Bufala, pesto alla Genovese, pomodori secchi* €13.00

**LA NERA** (Impasto al carbone vegetale): *pomodoro, fior di latte e bufala Dop, basilico* €12.00

**MONTANARA:** *salsa di pomodoro, mozzarella, funghi Porcini trifolati, tomino al centro* €14.50

**PORCINI:** *salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte DOP, Porcini trifolati, Grana Padano* €14.50

**SFIZIOSA:** *salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, Gorgonzola DOP, Porcini trifolati* €14.50

**SPECK E ZOLA:** *salsa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola Dop, Speck Tirolo* €11.00

**VALTELLINESE:** *salsa di pomodoro, rucola, mozzarella, bresaola, Grana Padano* €14.00

## Le gustose

**GUSTOSA** (bianca): *mozzarella, formaggi assortiti, salsiccia* €11.00

**LORD:** *salsa di pomodoro, mozzarella, scamorza, speck Tirolo* €11.00

**PADANA:** *salsa di pomodoro, mozzarella, cipolle cotte, Grana Padano* €9.50

**PEPERONI E SALSICCIA:** *salsa di pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia* €10.00

**PARMA:** *salsa di pomodoro, mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma Dop* €11.50

**SANTA MARIA:** *salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte Dop, friarielli, salsiccia* €10.50

**SEGRETO** (bianca): *mozzarella, Gorgonzola Dop, pere e noci* €12.00

Impasti diversi 1.50€

Porcini 3.00€

Aggiunte varie 1.50€

Aggiunte bufala 2.00€

Aggiunta salumi 2.00€

Coperto e servizio 3.00€

## Farcite fuori cottura

**DELICATA:** *formaggio fresco, rucola, carpaccio di Salmone fresco (abbattuto), salsa di soio* €15.00

**FERRARI** (rossa): *alici del Cantabrico, dadolata di pomodorini conditi: aglio, peperoncino, prezzemolo, olio EVO* €13.00

**MANTOVANA:** *olio EVO rosmarino, Lardo Alto Mantovano ai profumi* €9.00

**PIZZICA:** *olio EVO, mozzarella di Bufala Dop, pomodorini, rucola* €13.00

## Le tradizionali

**BUFALINA:** *bufala Dop in cottura, salsa di pomodoro, pomodorini freschi e basilico* €11.50

**DIAVOLA:** *salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte Dop, spianata piccante* €9.00

**MARGHERITA:** *salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte Dop, basilico* €7.00

**MARINARA:** *salsa di pomodoro, olio all'aglio, origano* €5.50

**NAPOLI:** *salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte Dop, acciughe in cottura, origano* €7.50

**PROSCIUTTO:** *salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte Dop, prosciutto cotto in cottura* €8.50

**PUGLIESE:** *salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte Dop, cipolle cotte* €8.50

**ROMANA:** *salsa di pomodoro, mozzarella fior di Dop, acciughe del Cantabrico, capperi di Sicilia, origano* €9.50

**RUSTICA:** *salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte Dop, patatine fritte, salsiccia* 10.00

**VEGETARIANA:** *salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte Dop, verdure miste grigliate* €9.00

## IL MENÙ DELLE GROTTI

### Una proposta per farvi assaggiare i nostri piatti storici

Coppia di Cipolle caramellate nella sfoglia su crema di fonduta

*Allergeni: 1/7*

Risotto Valganna (Ricetta Storica di Famiglia)

*Allergeni: 1/7/9/12*

Soffice Tortino di Mele con gelato

*Allergeni: 1/3/7*

Coperto e Servizio € 30.00

---

**Veg.** piatto vegetariano

#### **Su prenotazione:**

Menù Vegetariani, Vegani, Gluten free a richiesta, Menù per Cene Aziendali, Asporto su prenotazione. Tutte le Torte ed i Dolci al cucchiaino, sono di nostra produzione, lavorati con materie prime fresche di ottima qualità. Su prenotazione realizziamo dolci per ogni esigenza o ricorrenza.

#### **Per intolleranze alimentari, AVVERTIRE SEMPRE IL PERSONALE**

I prodotti contrassegnati con

\* sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

\*\* alimento sottoposto a trattamento di bonifica preventiva ai sensi della L. 853/2004.

**Rif. principali allergeni** :1 glutine- 2 crostacei- 3 uova- 4 pesce- 5 arachidi- 6 soia- 7 lattosio- 8 frutta a guscio- 9 sedano- 10 senape- 11 sesamo -12 aglio e solfiti- 13 lupini- 14 molluschi e loro derivati