Onze pasta's worden gemaakt met vrije uitloop eieren en de beste bloem uit Italie



Mocht u onverhoopt een voedselallergie of speciale dieet wensen hebben, kunt u dit doorgeven aan onze bediening.

# Bij Gerechten

**Brood met Dippers** | 4,50

**Kaas-oregano-knoflook brood** | 4,50

**Groene salade** | 3,50

**Crispy fries** | 3,50

**Olijven** | 4,50



# VOOR GERECHTEN

**Antipasto all' Italiana** | 16,50
Een proeverij van allerlei Italiaanse delicatessen voor 2 personen.

**Burrata con pomodoro** | 9,50
Burrata met in olijfolie, knoflook en basilicum gemarineerde tomaten.

**Insalata dello chef** | 9,50
Salade met mini buffelmozzarella, gerookte kip, zongedroogde tomaatjes, pancetta, pijnboompitten en afgemaakt met een huisgemaakte pestosaus.

**Vitello tonnato** | 11,50
Dungesneden kalfslende met een saus van tonijn.

**Calamari fritti** | 8,50
Gefrituurde calamaris op Italiaanse wijze.

**Carpaccio** | 11.50
Dungesneden ossenhaas op authentieke wijze bereid met een truffelsaus.

**Bruschetta al pomodoro** | 6,-
Geroosterd knoflookbrood met in olie, knoflook en basilicum gemarineerde tomaten.

**Bruschetta al forno** | 7,50
Geroosterd knoflookbrood uit de oven met gegratineerde mozzarella, tomaat en basilicum.

**Scampi al forno** | 12,50
Scampi's met verse knoflook en olijfolie uit de oven.

**Zuppa di pomodoro** | 5,50
Licht pittige Italiaanse tomatensoep.

# La Grotta
## Ristorante Italiano

## Pasta's

**Spaghetti con verdure, aglio e olio** | 10,50
Gegrilde groenten, knoflook en olijfolie.

**Spaghetti al pomodoro** | 9,50
Een saus van heerlijke San-Marzano tomaten.

**Tagliatelle alla bolognese** | 14,50
Onze huisgemaakte Bolognese saus.

**Spaghetti carbonara** | 11,50
Losgeklopt eitje met Parmezaanse kaas, zwarte peper en uitgebakken pancetta. Guilty pleasure van de chef: ook lekker met gebakken champignons.

**Tagliatelle agli scampi e gamberetti** | 19,50
De beste kwaliteit scampi's en Hollandse garnalen.

**Spaghetti al pesto** | 11,-
Verse basilicum, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en olijfolie met liefde samengevoegd voor de beste pesto.

**Tagliatelle alla boscaiola** | 14,50
Romige saus van taleggio, pancetta, bospaddestoelen en truffel.

**Spaghetti alle vongole** | 16,50
Favoriet van vele Italiaanse gasten: verse schelpdiertjes gegaard met knoflook en peterselie.

**Penne al pollo e pesto** | 12,50
Onze overheerlijke pesto met gebakken kipblokjes behoeft geen verdere uitleg.

**Risotto ai funghi porcini e tartufo** | 15,50
Bospaddenstoelen en zwarte truffel maken dit tot een absolute winnaar.

**Risotto con frutti di mare e zafferano** | 19,50
Saffraan risotto met een mix van heerlijke zeevruchten geleverd door onze plaatselijke visboer.

**Linguine al salmone** | 16,-
Romige saus van gerookte zalm, olijven en ui.

**Cannelloni con spinaci e ricotta** 17,50
Gevulde pasta met spinazie en ricotta in een vierkazensaus.

**Entrecote con linguine al pesto e pomodorini** | 22,50
Gegrilde entrecote geserveerd met een pasta in basilicumpesto en gemarineerde tomaatjes.

**Ravioli con zucca** | 15,50
Gevulde pasta met pompoen en een roomsaus met walnoot.

**Lasagna bolognese** | 14,50
Lasagne met Bolognese saus.

**Merluzzo con linguine con salsa alla bisca** | 24,50
Op de huid gebakken kabeljauw geserveerd met een pasta in een kreeftensaus en Hollandse garnalen.

**Lasagna al salmone e spinaci** | 14,50
Lasagne met zalm en spinazie.

**Ravioli con brasato** | 17,50
Pasta gevuld met Italiaans stoofvlees in een tomatensaus.

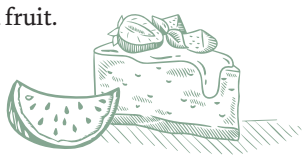
**Tagliatelle con gorgonzola e noci** 13,50
Romige saus van gorgonzola, champignons en walnoot.

## Nagerechten

**Tiramisu** | 6,50
Het klassieke Italiaanse dessert.

**Tortino al cioccolato** | 6,50
Warm chocoladetaartje met een lopend hart, geserveerd met rood fruit.

**Cheesecake con merengue** | 6,50
New York style cheesecake met verse merengue en rood fruit.



**Gelato frutta** | 6,50
Vanille-ijs met vers fruit van het seizoen.

**Crème brûlée** | 6,50
Onze Italiaanse variant van de welbekende crème brûlée.

**Torroncino semifreddo** | 6,50
Halfbevroren Italiaans dessert van nougat en nootjes.

**Profiteroles al cioccolato** | 6,50
Italiaans soesjes in chocolade gehuld.

VOLG ONS OP FACEBOOK EN INSTAGRAM
WWW.LAGROTTABERGENOPZOOM.NL

# PIZZA'S

**Tonno e Cipolla** | 10,50
Mozzarella, ui, tonijn en olijven.

**La Grotta** | 12,50
Tomatensaus en mozzarella, na het bakken belegd met rucola, tomaat, rauwe ham en Parmezaanse kaas.

**Diavola** | 9,50
Tomatensaus, mozzarella en pikante salami.

**Bufalina** | 11,50
Tomatensaus en mozzarella, na het bakken belegd met verse buffelmozzarella en basilicum.

**Ortolana** | 9,50
Tomatensaus, mozzarella, gegrilde courgette, paprika en aubergine.

**Braccio de ferro** | 12,50
Mozzarella, spinazie, stacchino kaas en Italiaanse spek.

**Frutti di mare** | 12,50
Tomatensaus en een mix van heerlijke zeevruchten geleverd door onze plaatselijke visboer.

**Boscaiola** | 13,50
Mozzarella, pancetta, truffel, bospaddenstoelen en taleggio kaas.

**Carpaccio** | 16,50
Tomatensaus, mozzarella, carpaccio vlees, rucola, zongedroogde tomaat, kappertjes, balsamico crème en Parmezaanse kaas.

**Margherita** | 7,50
Tomatensaus en mozzarella.

**Proscuitto e funghi** | 9,50
Tomatensaus, mozzarella, ham en champignons.

**Quattro formaggi** | 12,50
Vier verschillende soorten kaas.

**Del pizzaiolo** | 12,50
Laat u verassen door onze Zuid-Italiaanse pizzabakker.

**Calzone classico** | 9,50
Mozzarella, champignons en ham.

**Montanara** | 12,50
Mozzarella, na het bakken belegd met geitenkaas, walnoot, honing en rucola.

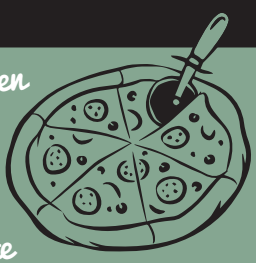
**Quattro stagioni** | 11,50
Tomatensaus, mozzarella, ham, champignons, artisjokken, salami en olijven.

**Contadina** | 12,-
Tomatensaus, mozzarella, salami, gorgonzola en pecorino.

**Pollo** | 10,50
Tomatensaus, mozzarella, kip, ui, gegrilde paprika.

**Bresaola** | 16,50
Mozzarella, heerlijk mals gedroogd rundvlees, rucola, Parmezaanse kaas, tomaat en balsamico crème.

**Mezzo metro** | 27,50
Pizza van een halve meter opgemaakt in drie verschillende smaken naar keuze.



De kleine gasten zijn van harte welkom in de keuken om samen met onze Zuid-Italiaanse pizzaiolo hun eigen pizza te maken. Informeer bij de bediening naar de mogelijkheden!