

RISTORANTE PIZZERIA

“La Grotta”

Dal 1991 il Ristorante Pizzeria “La Grotta” è gestito dalla Famiglia Bandito: è un punto di riferimento a La Thuile per chi cerca una cucina semplice, genuina e realizzata esclusivamente con materie prime selezionate. Piatti tipici della gastronomia regionale valdostana, della tradizione italiana e pizze cotte nel forno a legna, ma anche un'accoglienza familiare che vi farà sentire come a casa.

Depuis 1991 le Restaurant Pizzeria “La Grotta” est géré par la Famille Bandito: il est un point de repère à La Thuile pour ceux qui recherchent une cuisine simple, authentique et fait exclusivement avec des matières premières sélectionnées. Les plats typiques de la région Vallée d'Aoste, de la tradition italienne et les pizze cuites dans un four à bois, mais aussi une ambiance familiale qui vous fera sentir comme à la maison.

Since 1991 the Restaurant Pizzeria “La Grotta” is administrated by the Family Bandito: it is a landmark in La Thuile for those seeking a simple cuisine, genuine and made exclusively with selected raw materials. Typical dishes of the Aosta Valley region, of the Italian tradition and pizze baked in a wood oven, but also a family atmosphere that will make you feel at home.

SCRIVONO DI NOI...



***Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene,
se non si ha mangiato bene.***

Virginia Woolf

***In realtà nessun essere umano indifferente al cibo è
degnò di fiducia.***

Manuel Vázquez Montalbán

Il nostro menu potrebbe contenere allergeni.

Cereali contenenti glutine (grano, kamut etc); crostacei e prodotti derivati; uova e prodotti derivati; pesce e prodotti derivati; arachidi e prodotti derivati; soia e prodotti derivati; latte e prodotti derivati; frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi); sedano e derivati; senape e prodotti derivati; semi di sesamo e prodotti derivati; anidride solforosa e solfiti; lupini e derivati; molluschi e derivati.

Our menu may contain allergens.

Cereals containing gluten (wheat, kemut etc); shellfish products; eggs and egg products; fish and fish products; peanuts and derived products; soy and derivatives; milk and dairy products; fruit and nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios); celery and derivatives; mustard and products; sesame seeds and derived products; sulfur dioxide and sulphites; lupine and derivatives; molluscs and derivatives.

GLI ANTIPASTI – HORS D'OEUVRE

DA NORD A SUD: AFFETTATI MISTI CON VERDURE SOTT'OLIO € 9,00
Charcuterie mixte avec légumes à l'huile d'olive – Assorted cold meat with vegetables

LA BRESAOLA RUCOLA E GRANA € 9,00
Bresaola avec grana et roquette – Bresaola with grana and rocket salad

IL LARDO D'ARNAD CON LE CASTAGNE AL MIELE € 9,00
Lard d'Arnad avec châtaignes au miel – Lard d'Arnad with honey's chesnuts

IL TRADIZIONALE CARPACCIO DI VITELLO RUCOLA E GRANA € 9,00
Carpaccio de veau avec grana et roquette
Veal carpaccio with grana and rocket salad

LA CAPRESE € 7,00
Tomates et mozzarella – Tomatoes and mozzarella

COPERTO € 2,00
Service

I PRIMI PIATTI – LES PÂTES

LA POLENTA ALLA VALDOSTANA € 9,00

Polenta à la valdôtaine – Polenta Aosta Valley style

GLI GNOCCHI ALLA VALDOSTANA € 9,00

Gnocchi à la valdôtaine – Gnocchi Aosta Valley style

I RAVIOLI ALLA VALDOSTANA € 9,00

Ravioli à la valdôtaine – Ravioli Aosta Valley style

IL RISOTTO ALLA VALDOSTANA cad. € 9,00

Min. 2 persone

Risotto à la valdôtaine min. 2 personnes

Risotto Aosta Valley style min. 2 people

LE TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI € 9,00

Tagliatelle aux cèpes – Tagliatelle with porcini mushrooms

GLI SPAGHETTI AL RAGU' BOLOGNESE TRADIZIONALE € 6,00

Spaghetti à la sauce bolognaise – Spaghetti with bolognaise sauce

I “NOSTRI” SPAGHETTI DELLA CASA € 8,00

Spaghetti maison – Spaghetti of the house

I RAVIOLI ALLE NOCI € 8,00

Ravioli aux noix – Ravioli with walnuts

LE PENNE ALLA DIAVOLA € 7,00

Penne à la sauce diavola – Spaghetti with diavola's sauce

LE PENNE AL SALMONE € 8,00

Penne au saumon – Penne with salmon

I SECONDI PIATTI – DEUXIEMES PLATS

LA “NOSTRA” SCALOPPA ALLA VALDOSTANA <i>Escalope à la valdôtaine – Escalope Aosta Valley style</i>	€ 9,00
LA FONDUTA TRADIZIONALE ALLA VALDOSTANA cad. <i>(min. 2 persone)</i> <i>Fonduta à la valdôtaine min. 2 personnes – Fonduta Aosta Valley style min. 2 people</i>	€ 15,00
LO STINCO DI MAIALE AL FORNO * <i>Jarret de porc au four – Baked knuckle pork</i>	€ 9,00
LA CLASSICA COTOLETTA ALLA MILANESE <i>Escalope milanaise – Cutlet milanese</i>	€ 9,00
L'ARROSTO DI VITELLO AL FORNO <i>Rôti de veau – Roast veal</i>	€ 9,00
IL SOTTOFILETTO AI FERRI <i>Entrecôte grillé – Grilled sirloin steak</i>	€ 17,00
IL SOTTOFILETTO AL PEPE VERDE <i>Entrecôte avec sauce au poivre verd</i> <i>Sirloin steak with green pepper sauce</i>	€ 18,00
LE COSTINE DI AGNELLO AI FERRI * <i>Côtes d'agneau grillées – Grilled lambchops</i>	€ 9,00
LA TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA <i>Tagliata avec roquette et grana – Tagliata with rocket salad and grana</i>	€ 18,00
LA GRIGLIATA MISTA <i>(min. 2 persone)</i> cad. <i>Assortiment de viandes grillées min. 2 personnes</i> <i>Mixed grill meats min. 2 people</i>	€ 18 00
IL FILETTO DI TROTA SALMONATA AI FERRI * <i>Filet de truite – Trout fillet</i>	€ 8,00
I GAMBERI ALLA GRIGLIA <i>(min. 2 persone) *</i> cad. <i>Crevettes min. 2 personnes – Shrimps min. 2 people</i>	€ 17,00
LA BOURGUIGNONNE CLASSICA O “CHINOISE” cad. <i>(SU PRENOTAZIONE – min. 2 persone)</i> <i>Sur reservation min. 2 personnes – On reservation min. 2 people</i>	€ 20,00

I CONTORNI – GARNITURES

LE PATATINE FRITTE * <i>Frites – French fries</i>	€ 3,00
L'INSALATA MISTA <i>Salade mixte – Mixed salad</i>	€ 3,00
GLI SPINACI * <i>Épinards – Spinach</i>	€ 3,00
LE VERDURE GRIGLIATE <i>Légumes grillés – Grilled vegetables</i>	€ 4,00
I FUNGHI TRIFOLATI <i>Champignons – Mushrooms</i>	€ 5,00

* Prodotto surgelato

LE NOSTRE PIZZE

LA MARGHERITA <i>Pomodoro, mozzarella – tomate, mozzarella – tomato, mozzarella</i>	€ 6,00
LA MARINARA <i>Pomodoro, aglio, origano – tomate, ail, origan – tomato, garlic, origan</i>	€ 5,00
LA NAPOLETANA <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe – tomate, mozzarella, anchois tomato, mozzarella, anchovies</i>	€ 7,00
LA PUGLIESE <i>Pomodoro, mozzarella, cipolle – tomate, mozzarella, oignons tomato, mozzarella, onions</i>	€ 7,00
AI FUNGHI <i>Pomodoro, mozzarella, funghi – tomate, mozzarella, champignons tomato, mozzarella, mushrooms</i>	€ 7,00
AL PROSCIUTTO <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto – tomate, mozzarella, jambon tomato, mozzarella, ham</i>	€ 7,00
LA DIAVOLA <i>Pomodoro, mozzarella, salame, pepe tomate, mozzarella, salami, poivre tomato, mozzarella, salami, pepper</i>	€ 7,00
LA ROMANA <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, olive tomate, mozzarella, anchois, origan, olives – tomato, mozzarella, anchovies, origan, olives</i>	€ 7,00
LA QUATTRO FORMAGGI <i>Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi – tomate, mozzarella, 4 fromages tomato, mozzarella, 4 cheeses</i>	€ 8,00
AL SALMONE <i>Pomodoro, mozzarella, salmone – tomate, mozzarella, saumon tomato, mozzarella, salmon</i>	€ 8,00
LA PROSCIUTTO E FUNGHI <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi – tomate, mozzarella, jambon, champignons – tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	€ 7,00
LA QUATTRO STAGIONI <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi – tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts – tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes</i>	€ 8,00

LE NOSTRE PIZZE

IL CALZONE RIPIENO € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi – tomate, mozzarella, jambon, champignons – tomato, mozzarella, ham, mushrooms

LA CAPRICCIOSA € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, acciughe, capperi, origano, carciofi – tomate, mozzarella, jambon, champignons, anchois, origan, artichauts, câpres – tomato, mozzarella, ham, mushrooms, anchovies, origan, artichokes, capers

LA CRUDO E RUCOLA € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola – tomate, mozzarella, jambon cru, roquette – tomato, mozzarella, raw ham, rocket salad

LA PIZZA ALLE VERDURE GRIGLIATE € 8,00

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate – tomate, mozzarella, légumes grillés – tomato, mozzarella, grilled vegetables

LA PIZZA ALLA VALDOSTANA € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, fontina – tomate, mozzarella, jambon, fontina – tomato, mozzarella, ham, fontina

LA PIZZA AI PORCINI € 9,00

Pomodoro, mozzarella, porcini – tomate, mozzarella, cèpes – tomato, mozzarella, porcini mushrooms

LA PIZZA WURSTEL E PATATINE € 9,00

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine – tomate, mozzarella, wurstel, frites – tomato, mozzarella, wurstel, french fries

LA PIZZA AL TONNO € 8,00

Pomodoro, mozzarella, tonno – tomate, mozzarella, thon tomato, mozzarella, tuna

EVENTUALI SUPPLEMENTI € 1,50

I NOSTRI DESSERT

LA FRUTTA DI STAGIONE <i>Fruits</i>	€ 4,00
I GELATI <i>Glâces – Ice cream</i>	€ 4,00
I SORBETTI <i>Sorbets italiens – Italian sorbets</i>	€ 4,50
I DOLCI DEL GIORNO <i>Desserts</i>	€ 4,00
GLI AFFOGATI <i>Glâces avec whisky ou café – Ice creams with whisky or coffee</i>	€ 4,50
I FORMAGGI <i>Fromages – Cheeses</i>	€ 4,00

LE BEVANDE

VINI AL CALICE	a partire da	€ 3,00
VINO DELLA CASA ½ LITRO		€ 5,00
VINO DELLA CASA 1 LITRO		€ 10,00
BIRRE		
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA BIONDA		€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA MEDIA BIONDA		€ 5,00
BIRRA ALLA SPINA GRANDE BIONDA		€ 10,00
BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI DELLA VALLE D'AOSTA 33cl		€ 5,00
Les Bièies des Salasses “La Blanche” (con mele renette della Valle d'Aosta)		
Les Bièies des Salasses “La Blonde” (con miele di flora alpina)		
Les Bièies des Salasses “La Rouge” (con bacche rosse di rosa canina)		
ACQUA MINERALE FRIZZANTE ½ LITRO		€ 2,00
ACQUA MINERALE FRIZZANTE 1 LITRO		€ 4,00
BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA		€ 3,00
GLI APERITIVI	a partire da	€ 3,50
CAFFE' ESPRESSO		€ 1,50
CAPPUCCINO E INFUSI		€ 2,50
CIOCCOLATA CALDA		€ 3,00
LIQUORI E DIGESTIVI	a partire da	€ 3,50
LA “GROLLA” CAFFE' ALLA VALDOSTANA		€ 4,00

RISTORANTE PIZZERIA

“La Grotta”

La Nostra Carta dei Vini

Amo sulla tavola, quando si conversa, la luce di una bottiglia di intelligente vino.

Pablo Neruda, “Ode al Vino”

LE BOLLICINE

1187 Brut

€ 28,00

Valle d'Aosta

Cave du Mont Blanc et de Morgex et de La Salle

Uve: Priè Blanc 100%

Alcool: 11,5%

Colore giallo con riflessi verdolini; note di mandarino, pera e fiori bianchi; sapore minerale, sensazione di mela e retrogusto di albicocca e pesca.

Jaune, notes de fleurs blanches; goût minéral - Yellow, notes of white flowers; mineral taste.

Glacier Extra Brut

€ 28,00

Valle d'Aosta

Cave du Mont Blanc et de Morgex et de La Salle

Uve: Priè Blanc 100%

Alcool: 11,5%

Colore giallo tendente al verdolino; note di mela, mandorla, nespola e resina; sapore minerale e freschissimo con note di cedro, in seconda battuta rotondità e sensazioni di fichi e chicchi di caffè.

Jaune, notes de pomme; goût minéral très frais - Yellow, notes of apple; mineral taste very fresh.

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry

€ 22,00

Veneto

Cantina Colli del Soligo

Uve: Glera 100%

Alcool: 11%

Colore giallo paglierino dorato; odore fresco, elegante, con sentori di mela, pera e rosa bianca; sapore sapido e delicato.

Jaune, notes de pomme et rose; goût sapide - Yellow, notes of apple and rose; sapid taste.

Müller Thurgau Frizzante

€ 18,00

Veneto

Santa Margherita

Uve: Müller Thurgau 100%

Alcool: 11,5%

Colore giallo paglierino dorato; note di mela e menta; sapore fresco, pulito e delicatamente aromatico.

Jaune, notes de pomme et mente; goût délicatement aromatique - Yellow, notes of apple and mint; delicately aromatic taste.

I BIANCHI

Chardonnay

€ 18,00

Valle d'Aosta

Cave des Onze Communes

Uve: Chardonnay 100%

Alcool: 13%

Colore giallo paglierino con intensi riflessi verdolini; odore intenso, fruttato, con delicate note di agrumi e frutta esotica; sapore pieno, equilibrato, sapido e persistente.

Jaune, notes de agrumes; goût persistant - Yellow, notes of citrus; persistent taste.

Müller Thurgau

€ 18,00

Valle d'Aosta

Cave des Onze Communes

Uve: Müller Thurgau 100%

Alcool: 12,5%

Colore giallo verdolino con riflessi paglierini; odore intenso e persistente, fruttato, con sentori tropicali e di pesca bianca; sapore morbido e vellutato.

Jaune, notes de pêche blanche; goût velouté - Yellow, notes of white peach; mellow taste.

Blanc de Morgex et de La Salle

€ 18,00

Valle d'Aosta

Cave du Mont Blanc et de Morgex et de La Salle

Uve: Priè Blanc 100%

Alcool: 11,5%

Colore giallo paglierino tendente al verde; sensazione di erbe di montagna e salvia; sapore minerale con sensazioni di mela.

Jaune, notes de herbes et sauge; goût minéral - Yellow, notes of herbs and sage; mineral taste.

Chardonnay

€ 16,00

Trentino Alto Adige

Santa Margherita

Uve: Chardonnay 100%

Alcool: 12,5%

Colore giallo paglierino; profumo di fiori e frutti a polpa bianca; sapore armonioso, fresco e puro.

Jaune, notes de fleurs blanches; goût frais - Yellow, notes of white flowers; fresh taste.

Ribolla Gialla

€ 18,00

Friuli Venezia Giulia

Azienda Agricola Alturis

Uve: Ribolla Gialla 100%

Alcool: 12,5%

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; odore intenso ed elegante, con note fruttate di pesca; sapore avvolgente, sapido e persistente.

Jaune, notes de pêche blanche; goût sapide - Yellow, notes of white peach; sapid taste.

Falanghina del Sannio

€ 18,00

Campania

Azienda Agricola Struzziero

Uve: Falanghina 90% - Coda di Volpe 10%

Alcool: 13%

Colore paglierino brillante; odore intenso, fine, caratteristico e fruttato; sapore persistente con retrogusto leggermente floreale.

Jaune, notes fruitées; goût persistant - Yellow, fruity notes; persistent taste.

E NON CI DIMENTICHIAMO DEI... ROSE'

Rosè Valle d'Aosta

€ 18,00

Valle d'Aosta

Cave des Onze Communes

Uve: Petit Rouge 60% - Pinot Nero 40%

Alcool: 12,5%

Colore rosato brillante; odore intenso, fruttato, con sentori di mela e rosa; sapore gradevole, morbido e vellutato.

Rosé vif, notes de pomme et rose; goût agréable - Bright rosé, rose and apple notes; pleasant taste.

Cuvée di Rosè

€ 16,00

Veneto

Santa Margherita

Uve: Merlot 60% - Cabernet 40%

Alcool: 12%

Colore rosato con riflessi delicati; odore vinoso e fruttato; sapore gradevole e secco.

Couleur rose, avec des reflets délicats; vineux et fruité - Pink color, with delicate reflections; vinous and fruity.

I ROSSI

Torrette

€ 18,00

Valle d'Aosta

Caves des Onze Communes

Uve: Petit Rouge 75% - Vien de Nus, Cornalin, Premetta 25%

Alcool: 13%

Colore rosso violaceo tendente al rubino; odore intenso con sentori di frutti rossi e fieno; sapore morbido e di buon corpo.

Rouge violacé, notes de fruits rouges et de foin; goût doux et un bon corps - Purplish red, red fruit notes and hay; dry and warm taste.

Pinot Noir

€ 19,00

Valle d'Aosta

Caves des Onze Communes

Uve: Pinot Noir 100%

Alcool: 13%

Colore rosso granato; odore intenso, fine, con sentori di ciliegia misti a note vanigliate; sapore asciutto, caldo e con tannini importanti.

Rouge grenat, notes de cerise et vanille; goût sec et chaud - Garnet red, cherry and vanilla notes; dry and warm taste.

Gamay

€ 18,00

Valle d'Aosta

Caves des Onze Communes

Uve: Gamay 100%

Alcool: 13%

Colore rosso rubino; odore intenso e vinoso arricchito da note floreali e speziate; sapore asciutto, con finale leggermente amarognolo.

Rouge rubis, notes de fleurs et épices; goût sec - Ruby red, flowers and spices notes; dry and warm taste.

Cornalin

€ 18,00

Valle d'Aosta

Cave des Onze Communes

Uve: Cornalin 100%

Alcool: 13%

Colore rosso intenso violaceo; odore speziato e di erbe di montagna; sapore persistente, equilibrato, giustamente tannico.

Rouge violacé, notes de herbes et épices; goût persistant - Purplish red, herbs and spices notes; persistent taste.

Enfer d'Arvier

€ 26,00

Valle d'Aosta

Cooperative dell'Enfer

Uve: Petit Rouge 100%

Alcool: 13%

Colore rosso rubino intenso, tendente al granato; odore fine, delicato, con una bella sensazione di frutta matura; sapore deciso, con note di vaniglia, pepe bianco, cannella e chiodi di garofano.

Rouge rubis, notes de fruits mûrs; goût fort et chaud - Ruby red, ripe fruits notes; strong and warm taste.

Fumin

€ 19,00

Valle d'Aosta

Cave des Onze Communes

Uve: Fumin 100%

Alcool: 13%

Colore rosso carico; odore intenso, forti note di confettura, frutti di bosco e spezie; sapore pieno, morbido, ricco di corpo. Affinamento in carati di legno di piccola capacità per 12 mesi.

Rouge grenat, notes de fruits rouges et épices; goût doux et chaud; vieillissement en bois pour 12 mois - Garnet red, red fruits and spices notes; smooth and dry taste; aging in wood for 12 months.

Dolcetto d'Alba

€ 16,00

Piemonte

Terre del Barolo

Uve: Dolcetto 100%

Alcool: 13,5%

Colore rosso rubino con tendenza al violaceo; odore vinoso, gradevole, caratteristico; sapore asciutto, gradevolmente amarognolo e moderata acidità.

Rouge rubis, vineux; goût sec - Ruby red, vinous; dry taste.

Barbera d'Alba

€ 16,00

Piemonte

Terre del Barolo

Uve: Barbera 100%

Alcool: 12,5%

Colore rosso rubino con tendenza al granato; odore vinoso, intenso, profumo delicato; sapore asciutto, di corpo, di acidità spiccata, leggermente tannico.

Rouge rubis, notes de fruits rouges; goût sec et fort - Ruby red, red fruits notes; dry taste.

Nebbiolo

€ 20,00

Piemonte

Terre del Barolo

Uve: Nebbiolo 100%

Alcool: 14%

Colore rosso rubino con riflessi granato; odore delicato, tenue, che ricorda la viola; sapore vellutato, armonico, di buon corpo, giustamente tannico.

Rouge grenat, notes de violet; goût veloutée et harmonique - Garnet red, violet notes; velvety and harmonic taste.

Barolo

€ 25,00

Piemonte

Terre del Barolo

Uve: Nebbiolo 100%

Alcool: 14%

Colore rosso granato con riflessi aranciati; odore intenso, caratteristico, etereo; sapore asciutto, pieno, robusto, armonico, austero ma vellutato.

Rouge grenat, notes éthérées; goût veloutée et chaud - Garnet red, ethereal notes; velvety and warm taste.

Bonarda vivace dell'Oltrepò

€ 18,00

Lombardia

Azienda Agricola Villa Gala

Uve: Croatina (detta anche Bonarda) 100%

Alcool: 12,5%

Colore rosso rubino con riflessi violacei; odore intenso, netto, con sentori fruttati; sapore corposo, morbido, con retrogusto persistente.

Rouge rubis, notes de fruits rouge; goût persistant - Ruby red, red fruits notes; persistent taste.

Valpolicella Classico

€ 20,00

Veneto

Speri Viticoltori

Uve: Corvina 90% - Rondinella 10%

Alcool: 12,5%

Colore rosso rubino carico; odore vinoso, caratteristico, che ricorda le mandorle amare; sapore di corpo, amarognolo, sapido, armonico.

Rouge rubis, notes de amandes amères; goût sapide - Ruby red, bitter almonds notes; sapid taste.

Chianti

€ 18,00

Toscana

Poggio Bassi

Uve: Sangiovese 80% - Canaiolo nero 10% - Malvasia bianca 10%

Alcool: 13%

Colore rosso rubino; odore intensamente vinoso con sentori floreali; sapore armonico.

Rouge rubis, notes de fleurs; goût harmonique - Ruby red, flowers notes; harmonic taste.

Morellino di Scansano**€ 20,00****Toscana***Poggio Bassi*

Uve: Sangiovese 100%

Alcool: 14%

*Colore rosso rubino intenso tendente al granato; odore vinoso, intenso, fine, richiama frutti rossi; sapore asciutto, caldo, piacevolmente equilibrato.**Rouge grenat, notes de fruits rouge; goût sec et chaud - Garnet red, red fruits notes; dry and warm taste.***Montepulciano d'Abruzzo****€ 20,00****Abruzzo***Cantina Tollo*

Uve: Montepulciano 100%

Alcool: 13,5%

*Colore rosso rubino profondo, con riflessi violacei; odore che rimanda sia frutta rossa, sia fiori come la viola e richiama sentori di cuoio e caffè; sapore pieno, di lunga persistenza, con tannini complessi e vigorosi.**Rouge violacé, notes de fleurs et fruits rouge; goût persistant - Purplish red, flowers and red fruits notes; persistent taste.***LE MEZZE BOTTIGLIE (0,375 ml)****Torrette****€ 9,00****Valle d'Aosta***Caves des Onze Communes*

Uve: Petit Rouge 75% - Vien de Nus, Cornalin, Premetta 25%

Alcool: 13%

*Colore rosso violaceo tendente al rubino; odore intenso con sentori di frutti rossi e fieno; sapore morbido e di buon corpo.**Rouge violacé, notes de fruits rouges et de foin; goût doux et un bon corps - Purplish red, red fruit notes and hay; dry and warm taste.***Dolcetto d'Alba****€ 8,00****Piemonte***Terre del Barolo*

Uve: Dolcetto 100%

Alcool: 13,5%

*Colore rosso rubino con tendenza al violaceo; odore vinoso, gradevole, caratteristico; sapore asciutto, gradevolmente amarognolo e moderata acidità.**Rouge rubis, vineux; goût sec - Ruby red, vinous; dry taste.*

VINO DELLA CASA ½ LITRO € 5,00

VINO DELLA CASA 1 LITRO € 10,00

VINI AL CALICE

ROSSO **TORRETTE** *Valle d'Aosta Cave des Onze Communes* € 3,50

ROSSO **DOLCETTO D'ALBA** *Piemonte Terre del Barolo* € 3,00

BIANCO **CHARDONNAY** *Trentino Santa Margherita* € 3,00

BIANCO **MULLER THURGAU** *Veneto Santa Margherita* € 3,50

ROSE' **CUVÉE DI ROSE'** *Veneto Santa Margherita* € 3,00

AMARO E DIGESTIVO € 3,00

GRAPPA DI MOSCATO O DI NEBBIOLO € 3,50

GRAPPA BARRIQUE € 4,00

I NOSTRI APERITIVI... € 3,50

RICARD

CAMPARI

ANALCOLICI

I NOSTRI COCKTAIL...

LA GROTTA € 4,00

Succo di frutta, Martini, gin, Prosecco, Aperol

SPRITZ € 4,00

Aperol o Campari, Prosecco

NEGRONI € 4,00

Martini rosso, Campari, gin

GIN TONIC € 5,00

Gin, acqua tonica, lime

VODKA TONIC € 5,00

Vodka, acqua tonica, lime