

INIZIAMO CON | *LET'S START WITH*

Tartare di pescato del giorno, gazpacho di cantalupo e insalata di crescioni
Catch of the day tartare, cantaloupe gazpacho and watercress salad

48

Carpaccio di spigola, pistacchio e limone**
Sea bass carpaccio, pistachio and lemon

42

La nostra selezione di ostriche
Our selection of oysters
10 x pezzo/piece

Vitello tonnato a Capri
Veal with tuna sauce

36

I SAPORI DELLA TERRA | *FLAVOURS OF THE EARTH*

Tagliata di verdure di stagione "al josper"
Sliced seasonal vegetables cooked in the josper oven

22

Una melanzana insolita
An unusual eggplant

22

Roll di verdure crude e cotte
Selection of raw and cooked vegetables

22

Burrata avvolta nelle foglie di limone
Burrata wrapped in lemon leaves

36

Prosciutto crudo di nero casertano con fichi freschi
Black "casertano" cured ham with fresh figs

34

PER CONTINUARE | *TO CONTINUE*

Polpo croccante con pesto di fagiolini e pomodori secchi*
Grilled octopus with green beans and dried tomatoes pesto

54

Ventresca di tonno alla puttanesca con pesto trapanese
“Alla puttanesca” tuna belly with “trapanese” pesto

58

Pollo alla diavola con melanzane a funghetto
Spicy roasted chicken and deep fried eggplants with cherry tomato sauce

46

La nostra selezione di bovino marchigiano al josper con variazione di patate e peperone crusco
Our selection of beef from the Marche region with a variation of potatoes and “crusco” peppers

120 x kg

King crab con caponata di verdure e salsa olandese ai ricci e curcuma
King crab with vegetables “caponata”, sea urchin and tumeric hollandaise sauce

90

Mazzancolla reale con insalatina di spinaci e arancia
King prawn with spinach and orange salad

58

Gamberi Carabineros leggermente affumicati con rucola, pomodorini e mandorle
Lightly smoked Carabineros prawns with rocket salad, cherry tomatoes and almonds

50 x pz

Trancio di pescato del giorno con hummus e pesto di erbe mediterranee
Catch of the day fish with hummus and mediterranean herb “pesto”

58

LA PASTA

Spaghetti con burro salato e caviale
Spaghetti with salty butter and caviar

60

Riso con verdure, pollo e pescato del giorno
Rice with vegetables, chicken and catch of the day fish

42

Mezzi paccheri con king crab e pesto di fiori di zucca
Paccheri with king crab and zucchini flower pesto

55

NON E' UNA PIZZA | IT'S NOT A PIZZA

GROTTA DEI CACIOCAVALLI Anacapri

Provola affumicata, melanzane a funghetto, polpette e caciocavallo
Smoked "scamorza", deep-fried eggplant, meatballs, "caciocavallo" cheese

32

GROTTA BIANCA Marina Piccola

Fior di latte, pecorino romano, pepe nero e tartufo nero,
"Fior di latte" mozzarella, pecorino romano cheese, black pepper and black truffle

36

GROTTA VERDE Marina Piccola**

Crema di zucchini alla scapece, gamberi rossi, fior di latte e zeste di limone
"Scapece" zucchini sauce, red prawns, "fior di latte" cheese and lemon zest

38

MESOLA Anacapri

Nduja, burrata, cipolla rossa in agrodolce e pomodoro San Marzano e peperoncino
Spicy "Nduja" sausage, sweet and sour red onions and San Marzano tomato and chili pepper

32

GROTTA DEI MARINAI Marina Piccola

Pomodoro San Marzano, origano e aglio
San Marzano tomato, origano and garlic

24

IL NOSTRO PESCATO | *OUR CATCH OF THE DAY*

Pescato del giorno
Catch of the day fish
180 x kg

Aragosta
Lobster
280 x kg

Astice
230 x kg

Gamberi e scampi
Prawns
280 x kg

CAVIALE | *CAVIAR*

Volzhenka 30gr.

Beluga 270
Russion Oscietra V20 150

Servito con blinis ed i suoi accompagnamenti
Served with blinis and accoutrements

IVA, coperto e servizio inclusi. VAT, cover and service included.

Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura ed origine dei prodotti e materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di farlo presente al personale di sala. Durante le preparazioni in cucina, non si possono comunque escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi. I piatti contrassegnati con *, sono preparati con materia prima congelata in loco o surgelata all'origine. I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con **, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

The staff is available to share any information regarding the nature and origin of the products and ingredients used and their preparation modalities. Please inform the staff of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of. In kitchen preparations, accidental contaminations can not be excluded, indeed dishes can contain traces of the following allergens, according to the Reg. UE 1169/11 Annex II: gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, celery, mustard, sulphites, sesame, lupine, seafood. The dishes marked with *, are prepared with first quality products frozen on site or deep-frozen at origin. Fresh products of animal origin, as fish products served raw, marked with **, are subject to rapid temperature lowering in order to guarantee quality and safety, as described in Haccp plan according to Reg. CE 852/04.