

la Grolla

restaurant

MENAGGIO



**IMPORTANTE INFORMAZIONE
ALLA CLIENTELA:**

ai sensi del regolamento UE 1169/2011 si invita la spettabile clientela ad informare il personale adetto in merito ad allergie, intolleranze alimentari e patologie legate al cibo, di cui si è affetti, per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

We kindly ask our clients to inform our staff in case of allergies,
intolerance or food related pathologies.

Damit wir Ihnen den bestmöglichen Service bieten können, empfehlen wir unseren Kunden, unser Personal über etwaige Nahrungsmittelallergien, Unverträglichkeiten oder lebensmittelbedingte Erkrankungen zu informieren.



**Nel cuore di Menaggio, affacciato sul lago,
La Grolla vi invita a scoprire i sapori autentici del mare.
La nostra cucina è un omaggio alla tradizione mediterranea,
con piatti di pesce di mare freschissimo,
selezionato ogni giorno per offrirvi un'esperienza di gusto
raffinata e genuina.**

Welcome to La Grolla

**In the heart of Menaggio, overlooking the lake, La Grolla
invites you to discover the authentic flavors of the sea.
Our cuisine pays tribute to Mediterranean tradition, featuring
a daily selection of fresh seafood in order to offer you a refined and genuine
dining experience.**

Willkommen im La Grolla

**Im Herzen von Menaggio, mit Blick auf den See,
lädt Sie La Grolla ein, die authentischen Aromen des Meeres zu entdecken.
Unsere Küche ist eine Würdigung der mediterranen Tradition
und bietet täglich frisch ausgewählten Meeresfisch für ein genussvolles
und ehrliches Geschmackserlebnis.**

Coperto 3€ per persona - Coperto 3€ per person

• *ANTIPASTI - APPETIZERS* •

Selezione di crudité di mare composto da carpaccio di salmone, carpaccio di tonno, carpaccio di spigola, scampo

Selection of raw seafood consisting of salmon carpaccio, tuna carpaccio, sea bass carpaccio and scampi

Auswahl an rohen Meeresfrüchten bestehend aus Lachs-Carpaccio, Thunfisch-Carpaccio, Wolfsbarsch-Carpaccio und Scampi

30,00 €

Insalata imperiale di mare con verdura

Imperial seafood salad with vegetables

Meeresfrüchtesalat mit Gemüse

23,00 €

Guazzetto di cozze rosso

Mussels with tomatoes

Miesmuscheln mit Tomaten

23,00 €

Soutè misto di cozze e vongole

Mixed sauté of mussels and clams

Sauté aus Mies- und Venusmuscheln

24,00 €

Tentacolo di polipo su letto di hummus di ceci

Octopus tentacle on chickpea hummus

Oktopus-Tentakel auf Kichererbsen-Hummus

24,00 €

Tartare di salmone con lime, salsa guacamole e sesamo

Salmon tartare with lime, guacamole dressing and sesame

Lachstatar mit Limette, Guacamole-Sauce und Sesam

28,00 €

Tagliere misto con prosciutto crudo, bresaola, salame nostrano, sciatt

Cutting board with raw ham, air dried beef, local salami and fried casera cheese

Gemischte Platte mit Rohschinken, Bresaola, Nostrano-Salami, Casera Käse

20,00 €

Sciatt

Fried casera cheese with buckwheat flour

Casera Käse (frittiert mit Buchweizenmehl)

18,00 €

Prosciutto Crudo e burrata

Raw ham and burrata

Rohschinken und burrata

18,00 €

Il battuto di manzo alla stracciatella con senape al miele e fiori di capperi

Minced beef tartare with stracciatella, honey mustard and caper flowers

Tatar aus Rinderhack Stracciatella Creme mit Honig-Senf und Kapernblüten

22,00 €

• *INSALATE - SALADS* •

Insalata estiva

Insalata verde, gamberi, avocado, pomodorini e salsa citronette
Green salad, prawns, avocado, cherry tomatoes and citronette dressing
Grüner Salat, Garnelen, Avocado, Kirschtomaten und Citronettesauce

15,00 €

Insalata greca con salsa allo yoghurt

Insalata mista, cetrioli, olive, pomodori, feta e arance
Mixed salad, cucumber, olives, tomatoes, feta cheese and oranges
Gemischter Salat, Gurken, Oliven, Tomaten, Fetakäse und Orangen

13,00 €

Insalatona

Insalata mista, pomodori, tonno, olive e mozzarella di bufala
Mixed salad, tomatoes, tuna, olives and buffalo mozzarella
Gemischter Salat mit Tomaten, Thunfisch, Oliven und Büffelmozzarella

13,00 €

Cesar salad

Insalata mista, pollo, cetrioli, pomodori, salsa cesar e crostini di pane
Mixed salad, chicken, cucumber, tomatoes, Caesar dressing and bread croutons
Gemischter Salat mit Huhn, Tomaten, Gurken, Caesar-Sauce und Broteroutons

15,00 €

Caprese

Buffalo mozzarella with tomatoes
Mozzarella mit Tomaten

17,00 €

Insalata mista

Insalata mista, cetrioli, pomodori e finocchi
Mixed salad, cucumber, tomatoes and fennel
Gemischter Salat mit Gurken, Tomaten und Fenchel

8,00 €

• *PRIMI - FIRST COURSES* •

Paccheri all'Astice intero

Paccheri with lobster

Nudeln mit Hummer

40,00 €

Tagliolino al cacio e pepe con crudité di scampo al profumo di lime

Tagliolino with cheese and pepper sauce with raw scampi flavoured with lime

Tagliolino mit Käse und Pfeffersauce und rohen Scampi mit Limettengeschmack

28,00 €

Tagliolino alla crema di pistacchio con gamberi

Tagliolino with pistachio cream and prawns

Tagliolino mit Pistaziencreme und Garnelen

27,00 €

Linguine allo scoglio

Linguine with seafood

Linguine mit Meeresfrüchten

26,00 €

Linguine alle vongole e bottarga

Linguine with clams and mullet roe (bottarga)

Linguine mit Venusmuscheln und Fischrogen aus getrockneter Meeräsche

29,00 €

Fregola ai frutti di mare

Sardinian fregola with seafood

Sardische Fregola mit Meeresfrüchten

26,00 €

Lasagna alla bolognese

Lasagna with meat sauce

Lasagne mit Fleischsauce

18,00 €

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti with smoked ham and eggs

Spaghetti mit Eiern und Speck

18,00 €

Raviolo ripieno alla burrata in salsa di tartufo

Burrata stuffed ravioli in truffle sauce

Ravioli gefüllt mit Burrata in Trüffelsauce

28,00 €

Culurgiones ripieno di patate e menta al burro e salvia

Cullurgiones stuffed with potatoes and mint with butter and sage

Gefüllte Cullurgiones mit Kartoffeln und Minze mit Butter und Salbei

19,00 €

• *SECONDI PIATTI - MAIN COURSES* •

Filetto di branzino alla griglia con contorno

Grilled sea bass filet with side dish

Seebarschfilet mit Beilage

24,00 €

Filetto di orata alla mediterranea con contorno

Sea bream filet with Mediterranean sauce with side dish

Goldbrassenfilet mit mediterraner Sauce mit Beilage

29,00 €

Spigola arrotolata con fonduta di pecorino con contorno

Rolled sea bass filet with melted pecorino cheese with side dish

Gerolltes Wolfsbarschfilet mit geschmolzenem Pecorino-Käse mit Beilage

28,00 €

Trancio di salmone aromatizzato alle erbe con contorno

Herb-flavored salmon filet with side dish

Kräuterlachsfilet mit Beilage

25,00 €

Fritto misto

Mixed fried seafood

Gemischte frittierte Meeresfrüchte

26,00 €

Grigliata imperiale di pesce

Mixed grilled fish

Gemischter gegrillter Fisch

37,00 €

Entrecote alla griglia con contorno

Grilled entrecote steak with side dish

Gegrilltes Entrecote mit Beilage

29,00 €

Filetto di manzo ai tre pepi con contorno

Beef filet with three peppers with side dish

Rinderfilet mit drei Paprikasorten mit Beilage

35,00 €



La tua opinione è molto importante per noi.
Se hai apprezzato il nostro servizio,
ti invitiamo a lasciare una recensione.

Leave us a review



Condividi con noi
le tue stories

Connect with us!

