

la Grolla

restaurant
MENAGGIO

*La nostra cantina
dei Vini*



BOLLICINE SPARKLING WINES

Bottiglia di Prosecco	27,00 €
------------------------------	----------------

Presenta un colore giallo paglierino brillante, il suo perlage è fine e persistente con un sapore rotondo, gradevole e fresco mentre per quanto riguarda il suo profumo si presenta intenso, fine e leggermente fruttato.
ABBINAMENTI: indicato come aperitivo, ma è particolarmente ottimo con i piatti di pesce o piatti freschi e leggeri.

Prosecco D.O.C.G di Valdobbiadene	35,00 €
--	----------------

Vitigno Glera, presenta un colore giallo paglierino con leggere sfumature verdoline. Cattura l’ olfatto con fresche note agrumate e di mela verde. Il suo perlage di bollicine estremamente fini e persistenti lasciando così un sapore morbido, equilibrato con giusta sapidità e freschezza agrumata.
ABBINAMENTI: è lo spumante perfetto per accompagnare piatti di una cucina leggera che esalta la naturalezza delle materie prime come il pesce, la pasta e salumi con formaggi.

Franciacorta D.O.C.G Prestige	CA DEL BOSCO	60,00 €
--------------------------------------	---------------------	----------------

Vitigni: 75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco e 15% Pinot Nero, presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage sottile persistente e brillante. Dal profumo fine fruttato e floreale con sentori di lievito di pane. Al palato si presenta fresco, intenso e durevole.
ABBINAMENTI: perfetto per accompagnare affettati e salumi, antipasti di pesce e crostacei, spaghetti alle vongole e per accompagnare le tartare di pesce.

I VINI DELLA VALTELLINA

La Novella	NERA	29,00 €
-------------------	-------------	----------------

Vinificazione in bianco dei vitigni del Nebbiolo (Chiavennasca) e Rossola, successivamente assemblati allo Chardonnay e Incrocio Manzoni coltivati nel comune di Toglio. Il suo colore si presenta giallo paglierino ricco di fragranze di frutti a polpa bianca e fiori montani a cui fa riferimento una trama minerale. Adeguatamente fresco e sapido intenso ed equilibrato. Vino piacevole e sorprendentemente versatile.
Zona di produzione Alpi Retiche Lombardia (Valtellina)
ABBINAMENTI: Formaggi poco stagionati, carni bianche, pesci e crostacei.

Satiro Rosso	NERA	29,00 €
---------------------	-------------	----------------

Vitigni di Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola, Rossola. Il suo colore di presenta di un rosso rubino brillante. Il suo profumo è ampio e avvolgente rappresentato da un ricco bouquet fruttato e floreale, dal sapore deciso e armonico e con un tannino setoso.
ABBINAMENTI: formaggi poco stagionati, salumi e piatti valtellinesi e carni rosse.

Inferno	NERA	35,00 €
----------------	-------------	----------------

Vitigni di Nebbiolo (Chiavennasca), Pignola, Rossola. Si presenta di colore rosso rubino brillante. Fine, elegante e complesso si rivela con una nota vellutata fruttata sottesa ad una trama terziaria. Dal sorso deciso e diretto rivela immediatamente la sua opulenza.
ABBINAMENTI: perfetto per i primi piatti strutturati, carni rosse e formaggi.

VINI BIANCHI - WHITE WINE

Lugana	CA DEI FRATI	35,00 €
---------------	---------------------	----------------

Vitigni Turbiana, nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. In bocca è capace di avvolgere tutto il palato grazie ad una importante essenza sapida accompagnata da acidità viva ed esuberante. Regione Lombardia.
ABBINAMENTI: si sposa perfettamente con piatti a base di pesce fresco e frutti di mare, con le tartare di pesce, spaghetti alle vongole e con la frittura di calamari e gamberi..

Ribolla Gialla	LA VIGNA DEL LAURO	30,00 €
-----------------------	---------------------------	----------------

Vitigno 100% Ribolla Gialla, colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso è delicato fruttato, floreale, sottile ed elegante. In bocca è fresco, secco, di buona armonia. Regione Friuli Venezia Giulia.
ABBINAMENTI: ideale con antipasti saporiti, primi piatti intensi come le lasagne oppure con piatti a base di carne rossa.

Chardonnay le Fratte	ROENO	29,00 €
-----------------------------	--------------	----------------

Vitigno 100% Chardonnay, colore giallo paglierino. Al naso è persistente floreale e fruttato con ricordi di mela matura, pera e banana. In bocca ha un sapore morbido, fresco e sapido. Regione Trentino
ABBINAMENTI: a tavola si abbina bene a formaggi e a piatti vegetariani così come a sfiziose ricette di mare a base di pesce bianco, molluschi e crostacei.

Pinot Grigio	RONCO DEI TASSI	30,00 €
---------------------	------------------------	----------------

Vitigno 100% Pinot Grigio, colore giallo paglierino con leggeri riflessi ramati. Al naso è floreale, fruttato, delicato, molto fine ed elegante. In bocca è morbido e pieno. Regione Friuli Venezia Giulia.
ABBINAMENTI: perfetto con antipasti leggeri, aperitivi, primi a base di pesce e secondi di pesce.

Sauvignon	VON BLUMEN	30,00 €
------------------	-------------------	----------------

Vitigno 100% Sauvignon Blanc, colore giallo verdolino nel bicchiere. Al naso è fresco, sfaccettato con sentori di ortica, peperone, foglia di pomodoro e anice. Sapore ricco, intenso e persistente con una buona aromaticità ed un’acidità sapida e grintosa. Regione Trentino Alto Adige.
ABBINAMENTI: si abbina splendidamente con piatti di pesce saporiti, frutti di mare e formaggi freschi.

Falanghina	MASTROBERNARDINO	30,00 €
-------------------	-------------------------	----------------

Vitigno 100% Falanghina, colore giallo paglierino brillante con riflessi che tendono al verde oliva. Al naso offre un bouquet ricco e complesso con note prevalenti di frutti tropicali come il mango e la papaya arricchiti con sfumature di campo. Sapore delicato con note di agrumi e una leggera salinità portano a un finale piacevolmente lungo e rinfrescante. Regione Campania.
ABBINAMENTI: perfetto per accompagnare tutte le preparazioni a base di pesce e crostacei.

Greco di Tufo	MASTROBERNARDINO	30,00 €
----------------------	-------------------------	----------------

Vitigno 100% Greco di Tufo, colore giallo paglierino intenso. Al naso offre un profumo di albicocca, pera, mela, pesca, agrumi, mandorla verde con note di salvi. Sapore con un ottima acidità che richiamano frutti maturi e spiccata sapidità. Regione Campania.
ABBINAMENTI: ideale per antipasti di pesce, affettati e salumi e per i piatti a base di frutti di mare.

Vermentino di Sardegna	AUDARYA	32,00 €
-------------------------------	----------------	----------------

Vitigno 100% Vermentino, colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fruttato, con delicate note agrumate con sapore fresco con sensazioni minerali. Regione Sardegna
ABBINAMENTI: ideale come aperitivo con antipasti sia di mare che di terra, pietanze a base di pesce crudo e primi piatti della cucina marinara.

VINI ROSATI ROSE WINES

Prosecco DOC Rosé

28,00 €

Presenta un colore rosa tenue brillante con un profumo fine elegante e fruttato. I suoi sentori di mela, pera e fiori bianchi tipici del Prosecco si mescolano a quelli della frutta rossa fresca lasciando un gusto fresco e piacevole. Il suo perlage risulta fine e persiste.
ABBINAMENTI: ideale come aperitivo e ottimo anche per tutto il pasto.

Franciacorta Rosè

QUADRA45,00 €

Vigneti: Bociarine (Provaglio), S. Eusebio (Cologne), Marzaghetta (Andro), uvaggio con il 90% di Pinot Nero e il 10% di Chardonnay. Il suo perlage risulta fine e persistente. Il suo profumo ricorda le fragoline di bosco e agrumi con note affumicate. Il suo sapore fresco e di ottima persistenza.
ABBINAMENTI: ideale con piatti a base di frutti di mare, crostacei e carni rosse.

Lacrimarosa

MASTROBERNARDINO31,00 €

Vitigno 100% Aglianico, colore rosa tenue. Il suo profumo di bouquet delicato intensamente fruttato con ricordi di pesca bianca, peonia, fragola, lampone e prugne. Al gusto il suo sapore risulta morbido con fragranti note aromatiche di fragoline di bosco, esaltante il retrogusto di pesca. Regione Campania.
ABBINAMENTI: ideale per antipasti all’ italiana, salumi e formaggi e con tutti i primi piatti sia a base di pesce che carne.

Rosato Cannonau

AUDARYA30,00 €

Vitigno 100% Cannonau con un colore rosa chiaretto. Il suo profumo fruttato con note di agrumi e frutta tropicale con un sapore fresco dalla spiccata mineralità. Regione Sardegna
ABBINAMENTI: perfetto per antipasti di mare, crostacei, primi di mare e secondi di pesce.

VINI ROSSI RED WINE

Ripassa Valpolicella Superiore

CORTE VOLPINI35,00 €

Vitigni: 55% Corvina, 25% Corvinone, 20% Rondinella, colore rosso rubino intenso. Si presenta con un bouquet ricco con note speziate che ricordano il pepe nero e bacche rosse selvatiche. Al palato risulta equilibrato, molto piacevole con sentori di frutti rossi e sensazione di tannini morbidi. Regione Veneto
ABBINAMENTI: si sposa bene con piatti a base di carne rossa.

Chianti Classico

LILIANO33,00 €

Vitigni: Sangiovese 90%, Colorino 5%, Merlot 5% colore rosso rubino intenso tendente al granato con profumo fruttato e sapore pieno ed aromatico. Regione Toscana
ABBINAMENTI: ideale per antipasti a base di salumi e per le carni rossa.

Barbera d’Asti

GIANNI DOGLIA30,00 €

Vitigno 100% Barbera colore rubino intenso con riflessi violacei, il suo profumo è ampio con spiccati sentori di mora e ciliegia arricchite da sfumature di rosa e peonia. Il suo sapore risulta caldo, ricco ed equilibrato con struttura e corpo importanti armonico e di ottima persistenza. Regione Piemonte.
ABBINAMENTI: ideale per tutte le pietanze a base di carne

Primitivo

A MANO36,00 €

Vitigno 100% Primitivo colore rosso rubino, molto vivace e trasparente. In questo vino è possibile sentire il sole, le erbe aromatiche che crescono in vigna e i profumi del mediterraneo dalla rosa all’ origano. Buono l’equilibrio tra tannini, alcol ed eleganza della frutta con sapore elegante e complesso. Regione Puglia
ABBINAMENTI: questo vino è adatto a qualsiasi primi piatti saporiti sia di mare sia di terra.

Monica di Sardegna

AUDARYA34,00 €

Vitigno 100% Monica, colore rosso rubino dall’unghia violacea. Il suo profumo risulta intenso con lievi note vegetali tipiche del vitigno. Fresco e piacevolmente morbido in bocca e ben equilibrato. Regione Sardegna.
ABBINAMENTI: questo vino è ottimo per accompagnare antipasti, primi piatti di pesce e secondi a base di carne e pesce. Questo vino viene servito freddo per esaltare tutte le sue caratteristiche.

DESSERT

Tiramisu Tiramisu	8,00 €
Crema catalana Catalan cream	8,00 €
Strudel di mele Apple strudel	8,00 €
Panna cotta ai frutti di bosco Panna cotta with berries	8,00 €
Semifreddo al pistacchio Parfait with Pistachio	8,00 €
Tortino al cioccolato con cuore al cioccolato fondente Chocolate cake with dark chocolate heart	8,00 €
Cheesecake del Giorno Cheesecake	8,00 €
Cannolo siciliano Sicilian cannolo	8,00 €



LE NOSTRE

BEVANDE

Acqua Chiarella naturale / frizzante	4,00 €
Coca - Fanta - Sprite - Lemonsoda	4,00 €
The alla pesca o limone	4,00 €
Succhi di frutta	4,00 €
Birra piccola	4,00 €
Birra media	7,00 €
Birra Weisbeer	7,50 €
Birra Moretti zero alcool	5,00 €
Aperol spritz	8,00 €
Campari spritz	8,00 €
Limoncello spritz	8,00 €
Mojto o Virgin mojto	10,00 €
Gin tonic	10,00 €
Crodino - San Bitter - Campari Soda	4,00 €
Calice di vino bianco - rosso - rosè	6,00 €
Calice di Prosecco o Prosecco rosè	6,00 €
Calice di Franciacorta o Franciacorta rosè	10,00 €
Amari al bicchiere	4,00 €





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!

