



LA GRIGLIA

OSTERIA - PIZZERIA - COCKTAIL BAR



LOLLO'S GROUP



I NOSTRI TAGLIERI

TAGLIERE DELLA CASA - min. 2 persone

Soppressa, coppa, pancetta, guanciaie, formaggi, polenta alla brace con lardo e timo, gnocco fritto, giardiniera di nostra produzione e mostarda artigianale^{1,7,8,12}

euro 20,00



I SALUMI

Tagliere di salumi serviti con giardiniera di nostra produzione^{1,12}

euro 9,00



I FORMAGGI

Tagliere di formaggi misti della Lessinia serviti con mostarda artigianale^{7,8,12}

euro 10,00

ANTIPASTI



Arrosticini abruzzesi* - 6 pz.

euro 9,00

Gnocco fritto con burrata e crudo di Parma IGP 18 mesi^{1,7}

euro 10,00



Tartare di scottona con scalogno in agrodolce, frutto del capperio e tuorlo d'uovo marinato^{3,12}

euro 12,00

Trio di carpacci: roast beef, carpaccio di manzo e carne salada con pane carasau e salsa cipriani^{1,3,6}

euro 15,00



Tartare di tonno con brunoise di verdure marinate, zenzero caramellato, salsa di soia ed erba cipollina^{6,4}

euro 14,00

PRIMI PIATTI

Gnocchi di nostra produzione con fonduta di Monte Veronese e carpaccio d'oca affumicato^{1,3,7}

euro 12,00

Tortelli di nostra produzione ripieni al brasato di manzo e fondo bruno^{1,3,9}

euro 12,00



Risotto al tastasal, Monte Veronese ubriaco all'Amarone e crumble di noci^{1,7,8}

euro 10,00

Bigoli in crema di burrata, alici alla beccafico e cipolla rossa di Tropea caramellata^{1,3,4,7}

euro 11,00

Linguine di nostra produzione con tonno, bottarga e lime^{1,3,4,6}

euro 15,00





SECONDI PIATTI



Tentacoli di polipo Cbt con salsa di cottura aromatizzata^{4,9,14,*}

euro 20,00

Tagliata di tonno in crosta di pistacchi e purea di sedano rapa^{1,4,6,7,8,*}

euro 22,00



Insalata di polipo con patate, sedano bianco, prezzemolo, datterini rossi e gialli, salsa di lime e menta^{4,9,12,14,*}

euro 16,00



Costine di patanegra Cbt marinate con senape, miele ed erba fine^{3,8,10,12,*}

euro 16,00



Filetto di scottona con jus al Whisky e purea di topinambur^{7,9,13}

euro 22,00

CONTORNI

Verdure grigliate

euro 5,00

Bieta e spinaci

euro 5,00

Insalata mista

euro 5,00

Patate al forno

euro 5,00

Patate fritte*

euro 5,00

INSALATONE

CAESAR SALAD

Lattuga romana, scaglie di Grana Padano, crostini di pane, petto di pollo croccante, salsa Caesar¹

euro 12,00

MEDITERRANEA

Rucola, lattuga romana, zucchine, carote, tonno, germogli di soia, mela⁴

euro 11,00



LA GRIGLIA

GRIGLIATA MISTA DI BLACK ANGUS - min. 2 persone
(Filetto, controfiletto, picanha e asado*)

euro 32,00 a persona

ASADO DI BLACK ANGUS* - 350g

euro 25,00

COSTATA DI SCOTTONA NAZIONALE - 650g

euro 30,00

ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS - 300g

euro 25,00

FILETTO DI BLACK ANGUS - 220g

euro 25,00

**FIorentina DI SCOTTONA
NAZIONALE**

euro 7,00/hg

GALLETTO* - 580/620g
servito con patate o verdure

euro 15,00

PICANHA - 280g

euro 22,00

**TAGLIATA DI
CONTROFILETTO** - 250g

euro 20,00



PIZZE SPECIALI

LA GRIGLIA

Fiordilatte, crema di zucchine, roast beef di picanha, formaggio affinato alla salvia e rosmarino, riduzione all'Amarone^{1,7,12}

euro 13,00

DAVIDESSA

Salsa di pomodoro S.Marzano, mozzarella di bufala, olive taggiasche, cocktail di datterini, acciughe di Cetara, pesto alla genovese^{1,3,4,7,8}

euro 14,00

SAN MATTEO CHURCH

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, funghi porcini, salsiccia dolce, gorgonzola, Crudo di Parma 18 mesi^{1,7}

euro 13,00

CA' TORESELE

Fiordilatte, patate al forno, lardo di Colonnata, formaggio affinato alla salvia e rosmarino, selezione di pepe^{1,7}

euro 13,00

SAN MATTIA

Crema di zucchine, mozzarella di bufala, speck croccante, funghi porcini, riduzione all'Amarone^{1,7,12}

euro 12,00

LA CANONICA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, friarielli, salsiccia dolce, crema di Grana Padano^{1,7}

euro 12,00

VICTORY

Salsa di pomodoro S.Marzano, Philadelphia, Grana Padano grattugiato, salamino piccante, melanzane gratinate, pesto alla genovese^{1,3,7,8}

euro 12,50

LOLLO'S GROUP

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, gorgonzola, brie, Crudo di Parma 18 mesi, crema di fichi^{1,7,8}

euro 13,00

VICTORIA EVENTI

Salsa di pomodoro S.Marzano, cocktail di datterini, rucola, burrata pugliese, crema di Grana Padano^{1,7}

euro 13,00

BOSCOMANTICO

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, cipolla rossa caramellata, speck croccante, burrata pugliese^{1,7}

euro 13,00

PIZZE TRADIZIONALI**PIADINA**

Gocce di pomodoro S.Marzano, Grana Padano grattugiato, sale nero dell'Himalaya, olio Evo^{1,7}

euro 5,00

FOCACCIA

Rosmarino Wiberg, olio Evo¹

euro 3,50

MARGHERITA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, basilico fresco, olio Evo^{1,7}

euro 6,50

MARINARA

Doppia salsa di pomodoro S.Marzano, aglio, olio Evo, origano Wiberg¹

euro 6,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi freschi^{1,7}

euro 9,00

DIAVOLA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, salamino piccante, peperoncino^{1,7}

euro 8,50

SALSICCIA DOLCE

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, salsiccia dolce^{1,7}

euro 8,50

WÜRSTEL

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, würstel^{1,7}

euro 8,00

NAPOLETANA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, acciughe di Cetara, frutti del capperro, origano Wiberg^{1,4,7}

euro 12,00

5 FORMAGGI

Fiordilatte, gorgonzola, Philadelphia, brie, ricotta fresca, selezione di pepe^{1,7}

euro 10,00

CAPRICCIOSA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi a fettine, olive taggiasche, frutti del capperro^{1,7}

euro 12,00

VEGETARIANA

Salsa di pomodoro S.Marzano, zucchine gratinate, melanzane gratinate, friarielli, ricotta fresca, Grana Padano grattugiato^{1,7}

euro 11,00

TONNO E CIPOLLA

Fiordilatte, cocktail di datterini, trancetti di tonno, cipolla rossa caramellata^{1,4,7}

euro 10,00

CALZONE

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi freschi, ricotta fresca^{1,7}

euro 10,00



MENU BAMBINI

PRIMO PIATTO

Pasta al pomodoro o ragù^{1,9}

euro 7,50

SECONDI PIATTI

Cotoletta di pollo con patatine fritte^{1,3,5,7,*}

euro 11,50

Würstel con patatine fritte^{1,5,*}

euro 10,00

PIZZE BABY

TOPOLINO

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte^{1,7,5,*}

euro 7,50

MINNIE

Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte^{1,7,5,*}

euro 8,00



DESSERT

Tiramisù^{1,3,7,8}

euro 6,00

Panna cotta al cioccolato e fragole^{1,7}

euro 6,00

Cheesecake con salsa coulis ai frutti di bosco^{1,7}

euro 6,00

Tortino al cioccolato servito con gelato al pistacchio^{1,3,7,8}

euro 7,00

Torta di mele con crema pasticcera^{1,3,7}

euro 6,00



Muffin al cioccolato con salsa ai frutti di bosco

euro 6,00

Ananas alla griglia con zucchero di canna caramellato

euro 6,00

Macedonia di frutta fresca

euro 6,00

Sorbetto al limone / caffè⁷

euro 3,50

GLI AMARI

Amari internazionali

euro 4,00

Amari riserva

euro 5,00

SERVIZIO E COPERTO

euro 2,50

Gentile cliente,

per garantirLe una corretta informazione riguardo alle pietanze che gusterà nel nostro ristorante abbiamo stilato la seguente tabella indicante la presenza degli allergeni ai sensi dell'All.II° del Reg.CE 1169/2011.

		Allergeni sicuramente presenti presso l'esercizio
1	Cereali contenenti glutine o loro derivati	X
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	X
3	Uova e prodotti a base di uova	X
4	Pesce e prodotti a base di pesce	X
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	X
6	Soia e prodotti a base di soia	X
7	Latte e prodotti a base di latte	X
8	Frutta a guscio o ingredienti derivati	X
9	Sedano e prodotti a base di sedano	X
10	Senape e prodotti a base di senape	X
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	X
12	Anidride Solforosa	X
13	Lupini e prodotti a base di lupini	X
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	X
&		
*	Ingredienti che abbiano subito un trattamento di congelamento all'origine o in loco	
	Alimenti privi di glutine	

In sola via eccezionale ed in mancanza di prodotto fresco potrebbe verificarsi l'utilizzo di altra materia prima di origine congelata. Nel caso di tale evenienza il consumatore verrà informato.

I numeri sequenziali degli allergeni corrispondono ai numeri che, ove necessario, si trovano indicati ad apice di alcuni ingredienti del nostro menù, laddove gli stessi siano presenti.

Siamo stati attenti a considerare ogni singolo componente delle nostre preparazioni: se notate qualche nostra umana dimenticanza o qualche errore segnalateceli. Lo apprezzeremo e correggeremo la nostra svista.

Ricordiamo però che la nostra indicazione rimarrà comunque "di massima" in quanto, presso la nostra cucina, è possibile la presenza di ognuno degli ingredienti (allergeni) che abbiamo elencato sopra poiché, proprio per dare varietà alla nostra offerta, ai nostri cuochi è data massima libertà di fantasia ed espressione nel loro lavoro.


A Sua ulteriore tutela la invitiamo a comunicarci Sue allergie od intolleranze al momento dell'ordinazione, soprattutto se prevede il consumo di cibi con ingredienti composti di palese non nostra produzione. Lo stesso invito vale se sarà Lei ad indicarci la composizione di quanto espressamente richiesto fuori menù. In tale maniera potremo verificare tempestivamente in etichetta l'effettiva assenza dell'allergene che Le è nocivo.


La preghiamo infine di informarci riguardo le Sue necessità, anche quando riguardano intolleranze o allergie ad ingredienti che la legge non ha considerato nel precedente elenco. E soprattutto, proprio per il fatto che la Sua salute ci sta a cuore, Le ricordiamo che il nostro personale è a Sua disposizione per ogni chiarimento.



LOLLO'S GROUP

SEGUICI SU:

 La Griglia Osteria Pizzeria Cocktail bar

 lagriglia_valpolicella

www.ristorantelagriglia.com

www.lollosgroup.com