



LA GRIGLIA

OSTERIA - PIZZERIA - COCKTAIL BAR



LOLLO'S GROUP

ANTIPASTI



Hummus di ceci, yogurt all'erba cipollina,
pane guttiau croccante^{1,7,8,11,12}

euro 11,00



Uova bio cotte a bassa temperatura, crema di sedano rapa
e jus di noci agli agrumi^{3,7,8,9}

euro 11,00



Renga e polenta brustolà: insalata di aringa affumicata condita
con cipollotto fresco, prezzemolo e aceto, servita su polentina
alla griglia e olio alle erbe^{4,5,9,12}

euro 14,00



Manzo crudo battuto a coltello, semi di senape,
crema di rucola e scaglie di Grana Padano DOP^{10,11}

euro 14,00



La nostra selezione di salumi e formaggi artigianali
accompagnata da giardiniera e mostarda^{7,8,9,10,12}

euro 25,00

(Culattello di Zibello, Capocollo dolce nostrano, Soppressa artigianale senza aglio,
Castelmagno DOP, Occelli al Barolo e Monte Veronese DOP della Lessinia)



PRIMI PIATTI

Bigoli freschi in crema di sardelle del Garda e porro croccante^{1,3,4,5,8,12,*}
euro 13,00



Risotto al Ripasso della Valpolicella, chicche di soppressa artigianale
e fonduta leggera al gorgonzola^{7,8,9,12}
euro 13,00

Lasagna al basilico e Grana Padano DOP, tartare di scottona
e pomodorini confit^{1,3,5,6,7,8,9,12}
euro 16,00

Mezzelune ripiene di branzino di fondale, crema di zucchine
alla scapece e polvere di liquirizia^{1,3,4,*}
euro 16,00



DA CONDIVIDERE

GRIGLIATA MISTA DI BLACK ANGUS - 1000gr ca. (min. 2 persone)
Filetto, controfiletto, picanha e asado accompagnati dalla nostra polenta ai ferri, servita con sali aromatici e salsine homemade in abbinamento*

euro 33,00 a persona

GRAN GRIGLIATA REALE - 2000gr ca. (min. 3 persone)

Filetto, controfiletto, picanha, asado, galletto speziato, costine di maialino, arrosticini abruzzesi accompagnati dalla nostra polenta ai ferri, servita con sali aromatici e salsine homemade in abbinamento

euro 50,00 a persona

FIORENTINA DI SCOTTONA ITALIANA

Servita con sali aromatici e salsine homemade in abbinamento, accompagnata dalla nostra polenta grigliata

euro 8,00/hg

ARROSTICINI ABRUZZESI ALLA GRIGLIA - 10 PZ

euro 18,00

COSTINE DI MAIALINO - 1000gr ca. (min. 2 persone)

Fianchetto c.b.t. con salsa di senape accompagnato dalla nostra polenta grigliata

euro 38,00

VASSOIETTO DI PICANHA - 1000gr ca. (min. 4 persone)

La punta intera di picanha uruguaiana cotta lentamente sue braci, affettata al momento e servita su vassoietto caldo con polenta grigliata

euro 90,00



DA GUSTARE SINGOLARMENTE



COSTATA DI SCOTTONA - 550gr ca.

euro 6,50/hg



ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS - 250gr

euro 34,00



FILETTO DI BLACK ANGUS - 200gr

euro 29,00



ASADO DI BOVINO TAGLIATO - 300gr

euro 29,00



TAGLIATA DI CONTROFILETTO - 250gr

euro 26,00



PICANHA - 250gr

euro 26,00



DA GUSTARE SINGOLARMENTE



GALLETTO SPEZIATO ALLA GRIGLIA* - 580/600gr

Servito con salsa homemade^{2,3,4,5,8,9,10,11,12,13,14}

euro 12,00



1/2 GALLETTO SPEZIATO ALLA GRIGLIA* - 280/300gr

Servito con salsa homemade^{2,3,4,5,8,9,10,11,12,13,14}

euro 7,00



GUANCIOTTA DI MANZO ALL'AMARONE

Servito su morbido di patate e il suo jus^{5,9,10,12}

euro 19,00



STINCHETTO DI SUINO CROCCANTE DISSOSSATO

Servito su pearà e salsa verde^{1,5,9,10}

euro 16,00



TONNO ROSSO CRUDO&COTTO

Marinato all'Amarone della Valpolicella servito con insalatina di cavolo viola fermentato e mayo al wasabi^{3,4,8,12,14,*}



euro 23,00



CONTORNI

Selezione di verdure fresche
del giorno servite al naturale

euro 6,00

Vassoietto misto di verdure cotte,
grigliate e patate al forno

euro 12,00

Patate fritte*

euro 5,00

Patate cabrette al forno
alle erbe aromatiche

euro 5,00

Insalata verde: lattuga e rucola

euro 5,00

Insalata mista: lattuga, rucola,
carote e pomodorini

euro 5,00



INSALATONE



CASEARIA

Lattuga gentile, rucola, mozzarella di bufala campana, variazioni di pomodorini di stagione, polvere di olive nere, frutti del capperò, salsa tartara^{3,7,10}

euro 12,00



VEGANA

Lattuga gentile, radicchio e zucchine grigliate, carote alla julienne, variazioni di pomodorini, edamame e ceci tostati alla paprica^{6,13,*}

euro 12,00

NIZZARDA

Lattuga gentile, scaglie di Grana Padano DOP, petto di pollo cbt, crostini di pane alle spezie, crema di tuorlo d'uovo e salsa caesar^{1,8,9,10,11,*}

euro 13,00



LA GRIGLIA

Lattuga gentile, radicchio grigliato, roast beef di manzo, scaglie di Grana Padano DOP, cipolla croccante e mayo al Valpolicella Superiore^{7,12}

euro 14,00



AZZURRA

Lattuga gentile, rucola, tonno fresco crudo marinato alla soia, cipolla di Tropea in agrodolce, pomodorini, sedano croccante e salsa tonnata^{2,3,4,5,8,9,14,*}

euro 16,00



MENU BAMBINI

PRIMO PIATTO

Pasta all'uovo in bianco^{1,3}

euro 5,00

Pasta all'uovo al pomodoro o ragù

euro 7,50

SECONDI PIATTI

Cotoletta di pollo con patatine fritte^{1,3,5,6,7,8,*}

euro 11,00

Tagliata di petto di pollo c.b.t con patatine fritte*

euro 10,00

Fettina di Black Angus ai ferri con patatine fritte^{8,*}

euro 13,00

PIZZE BABY

TOPOLINO

pomodoro, mozzarella, patatine fritte^{7,5,*}

euro 7,50

MINNIE

pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte^{7,5,*}

euro 8,50



PIZZE PER SPEZZARE LA FAME



FOCACCIA

Rosmarino, olio Evo¹

euro 3,50



PIADINA

Gocce di pomodoro S.Marzano,
Grana Padano DOP grattugiato, olio Evo^{1,7}

euro 5,00

FOCACCIA LOLLO

Crudo di Parma 18 mesi e burrata^{1,7}

euro 10,00

FOCACCIA DENISE

Mortadella e granella di pistacchio^{1,8}

euro 10,00

DISPONIBILI
TUTTE LE SERE
E LA DOMENICA
A PRANZO.



CALZONI

IL CLASSICO

salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon trifolati, ricotta fresca^{1,7}

euro 10,00

IL VEGETARIANO

salsa di pomodoro S.Marzano, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio, Grana Padano DOP, basilico^{1,7}

euro 11,00

DISPONIBILI
TUTTE LE SERE
E LA DOMENICA
A PRANZO.

PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA

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

euro 6,50

LA MIA MARINARA

Doppia salsa di pomodoro S.Marzano, aglio in camicia, olio Evo, origano, cocktail di pomodorini, cenere di olive¹

euro 7,00

BUFALA

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

euro 8,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon trifolati^{1,7}

euro 9,00

WÜRSTEL

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

euro 8,00

SALAMINO

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

euro 8,50

SALSICCIA DOLCE

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

euro 8,50

TONNO E CIPOLLA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, tonno, cipolla caramellata^{1,4,7}

euro 10,00

5 FORMAGGI

Fiordilatte, gorgonzola, provola, ricotta fresca, Grana Padano DOP, uva al forno^{1,7}

euro 11,00

CAPRICCIOSA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon trifolati, carciofi a fettine, olive taggiasche, frutti del capperò^{1,7}

euro 12,00

VEGANA

Salsa di pomodoro S.Marzano, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio, cocktail di datterini, cenere di olive^{1,7}

euro 11,00

DIAVOLISSIMA

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

euro 12,00

NAPOLETANA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, acciughe di Cetara, frutti del capperò, cenere di olive, origano^{1,4,7}

euro 12,00

DISPONIBILI
TUTTE LE SERE
E LA DOMENICA
A PRANZO.



PIZZE SPECIALI

PARMIGIANA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, melanzane fritte, Parmigiano grattugiato, ricotta di bufala, crema di basilico^{1,7}

euro 11,00

BACIO (Calzone aperto)

Salsa di pomodoro S.Marzano, mozzarella di bufala, crema di basilico, Grana Padano DOP, prosciutto crudo^{1,7}

euro 13,00

DAVIDESSA

Salsa di pomodoro S.Marzano, olive taggiasche, cocktail di datterini, acciughe di Cetara, basilico fresco, mozzarella di bufala e crema di basilico^{1,3,4,7,8}

euro 14,00

SAN MATTEO CHURCH

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, funghi porcini, salsiccia dolce, gorgonzola, prosciutto crudo in uscita^{1,7}

euro 13,00

VICTORIA EVENTI

Salsa di pomodoro S.Marzano, , rucola, cocktail di datterini, Grana Padano DOP, glassa all'aceto balsamico, sfilacci di cavallo fuori cottura^{1,7}

euro 13,50

BOSCOMANTICO


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

euro 13,00

VICTORY

Salsa di pomodoro S.Marzano, provola, polpette di Black Angus, Grana Padano DOP, crema di basilico^{1,7}

euro 13,00



DISPONIBILI
TUTTE LE SERE
E LA DOMENICA
A PRANZO.

LOLLO'S GROUP

mousse di patate, provola affumicata, porchetta al forno, pecorino, olio EVO^{1,7,8}

euro 14,00

LEM

Provola, friarielli, salsiccia dolce^{1,7}

euro 12,00

LA GRIGLIA

Fiordilatte, crema di zucchine, roast beef di picanha, Monte Veronese^{1,7}

euro 14,00

MONTRESOR

Fiordilatte, pesto genovese, mozzarella di bufala, speck croccante, Grana Padano DOP^{1,7,8}

euro 13,00

TONNO E SOLE

Fiordilatte, tonno in olio, cipolla croccante, basilico, cenere di olive, cocktail di pomodorini^{1,7}

euro 12,00

BOTTAGISIO

crema di zucchine, mozzarella di bufala, speck croccante, funghi porcini^{1,7}

euro 13,00

JEPI


Fiordilatte, radicchio, gorgonzola, patate, salsiccia^{1,7}

euro 14,00

TIROLESE

Fiordilatte, champignon trifolati, speck croccante, Grana Padano DOP^{1,7},

euro 13,00



DISPONIBILI
TUTTE LE SERE
E LA DOMENICA
A PRANZO.

DESSERT

Il nostro vassoio di dolci di giornata^{1,3,5,6,7,8,*}

euro 7,00 al pz.

Macedonia di frutta fresca

euro 6,00

Sorbetto al limone / caffè


euro 5,00






LOLLO'S GROUP

SEGUICI SU:

 La Griglia Osteria Pizzeria Cocktail bar

 lagriglia_valpolicella

www.ristorantelagriglia.com

www.lollogroup.com

