

Piccola Entrata 小皿前菜

Patate fritto al tartufo	
トリュフ香るポテトフリット	600/税込660
Sarde sottolio al limone	
🍷 鮪子港イワシのオイル煮 レモン風味	600/税込660
Zeppoli con cipolla	
🍷 玉ねぎとチーズのゼッポリ	500/税込550

Gamberi grotto	700/税込770
芝エビのフリット	
Bruschetta con pomodoro	
フレッシュトマトのブルスケッタ	700/税込770
Salame e olive	
イタリア産サラミとオリーブ	700/税込770
Olive verdi	
シチリア島産 グリーンオリーブ	400/税込440

3 tipi di verdure marinate del giorno	
🍷 本日の農家野菜のマリネ3種	600/税込660
Salame e parmigiano	
パルミジャーノチーズとイタリア産サラミ	800/税込880
Carpione pesciolino	
雑魚のカルピオーネ	600/税込660
Sottaceti	
農家野菜のピクルス	500/税込550

Pizza Fritta

🍷 揚げカルツォーネ

Recommend グロッタ名物!

包み揚げピッツァ「揚げカルツォーネ」



イタリア南部プーリア地方発祥で、1600年頃から食べられていたと言われます。トマトやチーズなどの具材をピザ生地で包み、風味よく揚げます。外はサクサク、中はとろりとチーズが溢れ出す、当店一押し料理です。

Pancetta e tartufo

🍷 トリュフパンチェッタ (モッツアレラ、トリュフソース、自家製パンチェッタ)

時価

Margherita

定番のマルゲリータ 1500/税込1650
(モッツアレラ、トマトソース、バジル)

Ripiena

リピーエーナ 1400/税込1540
(モッツアレラ、ハム、ローズマリー)

Carbonara

炭焼職人風カルボナーラ 1600/税込1760
(モッツアレラ、自家製パンチェッタ、玉子)

Gorgonzola

ゴルゴンゾーラ 1700/税込1870
(モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、イチジク、生ハム)

FREDDO 冷菜

Carpaccio del giorno

🍷 本日のカルパッチョ 1000~/税込1100~
内容は日替りです。スタッフをご説明致します。

Antipasto misto 10 tipi

本日の前菜10種盛り合わせ 1600/税込1760
新鮮カルパッチョからハムサラミの定番物までぎっしり詰まっております

Prosciutto solo

欧州産 熟成生ハム 700/税込770
ヨーロッパ産の生ハムを2サイズご用意。
1300/税込1430

Affettati misti con olive

イタリア各地の名産サラミ、ハム、オリーブの盛り合わせ 900/税込990
1800/税込1980

Insalatona

インサラトーナ イタリア式具沢山サラダ 800/税込880
ゴロゴロ野菜たっぷりのミックスサラダ 2サイズご用意。
1100/税込1210

Insalata di anatora affumicata e arancia

鴨のスモークとオレンジのサラダ 800/税込880
1100/税込1210

Formaggi misti

イタリア産チーズの盛り合わせ4種 1000/税込1100
1900/税込2090

CALDO 温菜

Trippa alla Fiorentina

フィレンツェ風ギアラとハチノス豆のトマト煮込み 1000/税込1100

Fritto misto di pesce

芝海老と旬のイカ、魚のフライ盛り合わせ 1000/税込1100

Salsiccia di maiale arrossto

🍷 自家製サルシッチャのオープンロースト 1200/税込1320
粗挽き肉の自家製イタリアンソーセージをじっくりロースト

Impepata cozze e vongole sirokai

🍷 旬の貝類の白ワイン蒸し 1000/税込1100

Bruschetta Scamorzza affumicata e acciughe

燻製スカモルツァチーズとシチリア産アンチョビのブルスケッタ 800/税込880

Patate fritte

ポテトのフリット ローズマリー風味 500/税込550

Antipasto 前菜

Le Pasta e Risotto パスタ・リゾット

OIL オイルベース

Cassarecce sarde e finocchio	
鮪子港イワシとウイキョウのカサレッツェ	1500/税込1650
南イタリア発祥 ねじれた形の pasta がソースによく絡みます。	
Spaghetti alle vongole con pomodorini	
🍷 あさりとチェリートマトのスパゲティ	1600/税込1760

Tonnarelli alla guricia

🍷 自家製燻製パンチェッタとペコリーノチーズのオイルソース 1600/税込1760
角張りロングパスタ トンナレッリ
自家製ベーコンの塩気と羊のチーズが癖になるグリーチャ地方伝統パスタです

ALTRIMENTI その他

Rigatoni alla carbonara	
🍷 自家製パンチェッタと卵で作るローマ風カルボナーラ リガトーニ	1600/税込1760
当店カルボナーラは生クリームを使わない卵とチーズのソース	
Linguine alla pescatore	
🍷 天然伊勢海老、魚介たっぷりのペスカトーレ リングイネ	2700/税込2970 (+1100)
伊勢海老の出汁が効いたソースに楕円型パスタが良く合います オイルソース・トマトソースお好みでお作りいたします	

TOMATO トマトベース

Rigatoni amatoriciana	
自家製パンチェッタとペコリーノチーズのアマトリチャーナ リガトーニ	1600/税込1760
pici pomodoro con mozzarella	
とろけるモッツアレラチーズのトマトソース 手打ちパスタ ピチ	1500/税込1650

CREAM クリームベース

Gnocchi al gorgonzola	
“ゴルゴンゾーラ”チーズのクリームソース ジャガイモのニョッキ	1600/税込1760
濃厚なクリームソースにモチモチニョッキを合わせた定番スタイル	

RISOTTO リゾット

Risotto Parmigiano D.O.P 24 mese con tartufo	
🍷 24か月熟成パルミジャーノチーズと季節のトリュフのリゾット	時価

大きなチーズの器で仕上げます。仕上げにトリュフをたっぷり。



Carne 肉料理

肉料理

Recommend

Grigliata mista di carne

🍷 本日のグリル肉盛り合わせ 3種 5種

3300/税込3630 5500/税込6050
一押しお肉をご用意！
内容はスタッフにお尋ねください。



Bistecca di manzo `WAGYU`

🍷 厳選和牛のグリル 2900/税込3190 (+900)
厳選仕入れ一押しビーフをじっくりと焼き上げます。

Maiale alla griglia

ハーブ三元豚 ロースのグリル 1800/税込1980

Abbacchio scottadito alla romana

熟成仔羊 骨付きロースのグリル 2900/税込3190 (+900)

Pollo alla griglia

朝メ!! 総州こはく鶏 骨付き鶏もも肉のグリル 2200/税込2420 (+200)

Maiale al balsamico

ロイヤル三元豚の熟成バルサミコ煮込み 2000/税込2200

Confit pollo con fagiori

🍷 鹿児島産 赤鶏さつまと豆の5時間コンフィ 2200/税込2420 (+200)

Pesce 魚料理

魚料理

Acquapazza

🍷 本日鮮魚と貝類のアクアパッツァ 2000~/税込2200

たっぷり貝類と旬のお魚の蒸し煮

Pesce del giorno al pangrattato

本日鮮魚のグリル 2000~/税込2200
豊洲市場より厳選鮮魚をじっくり焼き上げます



Recommend

太い筒状のリガトーニや耳たぶ型のオレキエツテなど様々な形の pasta を揃えています!

当店ではイタリアに沢山ある様々な種類の pasta をご提案しています。ぜひこの機会にお試しください。もちろん、お好みの pasta に変更してお作りすることも可能です!



Rigatoni Fusilli Oreochiette Tagliatelle Casarecce Tonnarelli
リガトーニ フジッリ オレッキエツテ タリアッテレ カサレッツェ トンナレッリ



Trofie Togliolini Pappardelle Linguine Penne
トロフイエ タリオリーニ パッパルデルレ リングイネ ペンネ

🍷 このマークはおすすりマークです。

●コペルトとしてお一人様¥400を頂戴しております。●表示は税込み価格です。