

La Grotta del Vino

cibo & vino / *food & wine*

La carta / *Menù*

*“È indispensabile che tutti gli esseri e tutti i popoli saggi della terra capiscano che **pane e pomodoro** è un paesaggio fondamentale dell'alimentazione umana.*

Piatto peccaminoso per eccellenza perché comprende e semplifica il peccato rendendolo accessibile a chiunque.

Piatto peccaminoso in quanto può significare un'alternativa a tutto ciò che è trascendente, a tutto ciò che è pericolosamente trascendente, se diventa cultura della negazione.

Non fate la guerra ma pane e pomodoro.

Non votate per la destra ma mangiate pane e pomodoro.

No alla NATO e sì al pane e pomodoro.

Ovunque e sempre. Pane. Pomodoro. Olio. Sale.

E dopo l'amore, pane e pomodoro e un po' di salame”

Manuel Vázquez Montalbán
Ricette Immorali, 1981

PIATTI MISTI / MIXED DISHES

Dal buffet prezzi variabili secondo quantità, piatto misto da 6,30 € a 16,00 €
Prices range quantity mixed buffet dishes from € 6,30 to € 16,00

Le proposte del buffet, composizione a piacimento
Buffet menu, mixed to your pleasure

Fagioli / Beans

*(fagioli cannellini o di Spagna, basilico, cipolla, olio e.v.o.)
(cannellini or spanish beans, basil, onions, extra vergin oil)*

Insalata ischitana "cafona" / Ischitan salad "cafona"

*(patate, pomodori, cipolla, peperoncini verdi dolci, olive, finocchi, basilico)
(potatoes, tomatoes, onion, sweet green peppers, olives, fennel, basil)*

Insalata greca / Greek salad

*(feta, pomodori, cetrioli, cipolla, basilico, peperoni verdi dolci, olive, olio e.v.o.)
(feta cheese, tomatoes, cucumber, onion, basil, sweet green peppers, olives, extra vergin oil)*

Insalata di riso bianco o integrale o di farro / White or Brown Rice or Spert salad

*(riso bianco o integrale o farro, mais, pomodorini, tonno, olive, etc.)
(white or brown rice or spert, mais, tomatoes, tuna fish, olives, etc.)*

Verdure grigliate / Grilled vegetables

*(verdure di stagione grigliate: melanzane, zucchine, peperoni, carote, carciofi, zucca, etc.)
(seasonal grilled vegetables: aubergines, courgettes, peppers, carrots, artichokes, pumpkin, etc.)*



FORMAGGI, LATTICINI, SALUMI / CHEESE, DAIRY, MEATS

Tagliere misto formaggi e salumi / <i>Breadboard of mixed cheeses & cold meat cut</i> (variabile secondo disponibilità dei prodotti) (depending to availability of supplies)	€ 12,00
Tagliere misto formaggi / <i>Breadboard of mixed cheeses</i> (variabile secondo disponibilità dei prodotti, 6 diversi tipi di formaggio con confetture di accompagnamento) (depending to availability of supplies, 6 different cheeses served with various jam)	€ 14,00
Scamorza grigliata / <i>Smoked grilled cheese</i> (scamorza affumicata, pomodorini o peperoni grigliati, basilico, olio e.v.o.) (smoked cheese, tomatoes or grilled peppers, basil, extra vergin oil)	€ 10,30
Provola e peperoni / <i>Smoked mozzarella with grilled peppers</i> (provola affumicata, peperoni arrostiti, basilico, olio e.v.o.) (smoked mozzarella, grilled peppers, basil, extra vergin oil)	€ 10,30
Prosciutto e melone o fichi / <i>Parma ham with melon or figs</i> (prosciutto crudo di Parma, melone o fichi secondo disponibilità) (Parma ham, melon or figs depending to availability of supplies).....	€ 8,40
Mozzarella di bufala campana da 100 grammi / <i>Original buffalo's mozzarella 100 g</i> (Caseificio Cikatelli Tenuta Barone, Battipaglia)	€ 4,00
Mozzarella di bufala campana da 250 grammi / <i>Original buffalo's mozzarella 250 g</i> (Caseificio Cikatelli Tenuta Barone, Battipaglia)	€ 8,70
Caprese con mozzarella di bufala 100 grammi / <i>Caprese salad with buffalo's mozzarella 100 grammi</i> (mozzarella di bufala campana, pomodoro sorrentino, basilico, olio e.v.o.) (buffalo's mozzarella, Sorrento tomatoes, basil, extra vergin oil).....	€ 8,10
Caprese con mozzarella di bufala 250 grammi / <i>Caprese salad with buffalo's mozzarella 250 g</i> (mozzarella di bufala campana, pomodoro sorrentino, basilico, olio e.v.o.) (buffalo's mozzarella, Sorrento tomatoes, basil, extra vergin oil)	€ 12,60

PANE, FOCACCIA, FRESELLE E CAPONATE BREAD, FLAT BREAD, “FRESELLE” AND “CAPONATE”

Freselle e Caponate / “freselle” and “caponate”

La **fresella** è una fetta di pane bianca o integrale biscottata, solitamente in forma di ciambella. Va bagnata prima di condirla. Può essere condita in vari modi dalla classica con pomodori, olive, cipolla, basilico e tonno alle più sfiziose con varie aggiunte di verdure, sottoli, latticini e formaggi. *The “fresella” is a dried slice of bread, usually ring shaped. It’s soaked before condimenting it. It can be condiment in various ways. It’s classically done with tomatoes, olive, onions, basil and tunafish, but can also be condimented quite tastely with vegetables, preserves and cheese.*

A Napoli la fresella è anche la base della **caponata**. La caponata napoletana – da non confondere con quella siciliana – è un ricca insalata preparata con pezzi di fresella ammorbidita in acqua e condita nei più svariati modi, secondo le stagioni ed i gusti.

The “fresella” is is the base for a typical neapolitan salad called the “caponata” wich is a rich salad prepared with dices of “fresella” soaked and then condimented in various ways to your pleasure depending on the season.

Fresella o Caponata classica / *Classic “fresella” o “caponata”*
(fresella, pomodori, cipolla, basilico, peperoni verdi dolci, olive, olio e.v.o.)
(fresella, tomatoes, onion, basil, sweet green peppers, olives, extra vergin oil) € 7,00

Fresella o Caponata con fagioli / *“fresella” or “caponata” with beans*
(fresella, fagioli cannellini, cipolla, basilico, tonno, olio e.v.o.)
(fresella, cannellini beans, onion, basil, tunafish, e. v. oil) € 7,00

Fresella o Caponata greca / *Greek “fresella” or “caponata”*
(fresella, feta, pomodori, cipolla, basilico, peperoni verdi dolci, olive, olio e.v.o.)
(feta, tomatoes, cucumber, onion, basil, sweet green peppers, olives, e. v. oil) € 7,00

Fresella o Caponata libera / *“fresella” or “caponata” topping by choise*
(fresella, ingredienti e condimenti a scelta dal buffet)
(fresella, ingredients and condiments chosen from the buffet) € 7,00

Il pane, la focaccia / *Bread, fflat bread*

Bruschetta al pomodoro / *Toasted bread with tomatoes*
(pane abbrustolito, pomodorini, aglio a richiesta, basilico , olio e.v.o.)
(toasted bread, tomatoes, garlic if deired, basil, extra vergin oil) € 5,30

Bruschetta ai fagioli / *Toasted bread with beans*
(pane abbrustolito, fagioli cannellini, cipolla, basilico, olio e.v.o.)
(toasted bread, cannellini beans, onions, basil, extra vergin oil) € 5,30

“Fettunta” la vera bruschetta / *typical “fettunta” toasted bread*
(pane abbrustolito, aglio, origano di montagna, olio e.v.o.)
(toasted bread, garlic, mountain organ, extra vergin oil) € 2,50

Pane, burro e alici / *bread, butter and anchovies*
(crostini di pane, burro Ocellati, alici sottolio di Cetara o del Cantabrico)
(bread, Ocellati butter, Cetara or Cantabrian anchovies preserved in oil)..... € 5,30

Pizza e “mortazza” / *flat bread with “mortadella”*
(focaccia bianca, mortadella Bologna IGP)
(flat bread, mortadella Bologna IGP) € 4,00

Pizza, prosciutto e fichi / *flat bread, Parma ham and figs*
(focaccia bianca, fichi freschi se disponibili, prosciutto crudo di Parma)
(white flat bread, Parma ham, figs if available) € 4,00

FRUTTA E DOLCI / *FRUIT AND DESSERTS*

Tozzetti alle mandorle / <i>“tozzetti” almond biscuits</i> in abbinamento con Spumante Moscato Blum Ognissole (5° alcol) Accompanied by a glass of Blum Moscato Ognissole Spumante (5° alcol)	€ 5,00
Dolce del giorno / <i>cake of the day</i>	€ 4,00
Frutta di stagione / <i>seasonal fruit</i> (secondo disponibilità: <i>anguria, melone, fichi, gelsi, pesche, ciliegie, etc.</i>) (depending to availability of supplies).....	€ 4,00

ALLERGENI / *ALLERGENS*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi



*It is possible get information from the staff
about substances and products that cause allergies or intolerances*

We are pleased to advise you in any way we can



I NOSTRI FORNITORI / *OUR SUPPLIERS*

Salumi / *cold meat cuts*

Ischia Salumi, Buonopane – Barano d'Ischia

Mortadella Bologna IGP

Salumificio Palmieri, San Prospero – Modena

Mozzarella, ricotta e provola / *mozzarella, ricotta, smoked mozzarella cheese*

Distributore Dlatte srl di Ragosta Francesco

Caseificio Cicatelli Tenuta Barone, Battipaglia (SA)

Caseificio La Bovarina, Sassano (SA)

La Contadina, Altavilla Silentina (SA)

Formaggi e Burro / *cheese and butter*

Beppino Occeili, Farigliano – Cuneo – Piemonte

Olio extravergine di oliva / *extra vergin oil*

Sovarico Azienda Agricola Catanzaro Giuseppe

Tiriolo – Catanzaro – Calabria

Aceto Balsamico di Modena IGP / *balsamic vinegar Modena IGP*

Casa del Balsamico Modenese, Modena

Alici di Cetara / *Cetara anchovies*

Delfino Battista, Cetara – Salerno

Pane e focacce da farine biologiche / *bread and buns made from biological flour*

Panificio San Leonardo, Località Panza – Forio d'Ischia

Frutta e verdura / *fruit and vegetables*

Mondial Primizie di Impagliazzo Michelangelo

Località Panza – Forio d'Ischia

Pasticceria / *confectionery*

Abramo Lombardi, maitre pâtissier

Ristorante Il Fauno dei Giardini Poseidon

Chef / *head chef*

Vito Guarracino

Ristorante Il Fauno dei Giardini Poseidon

