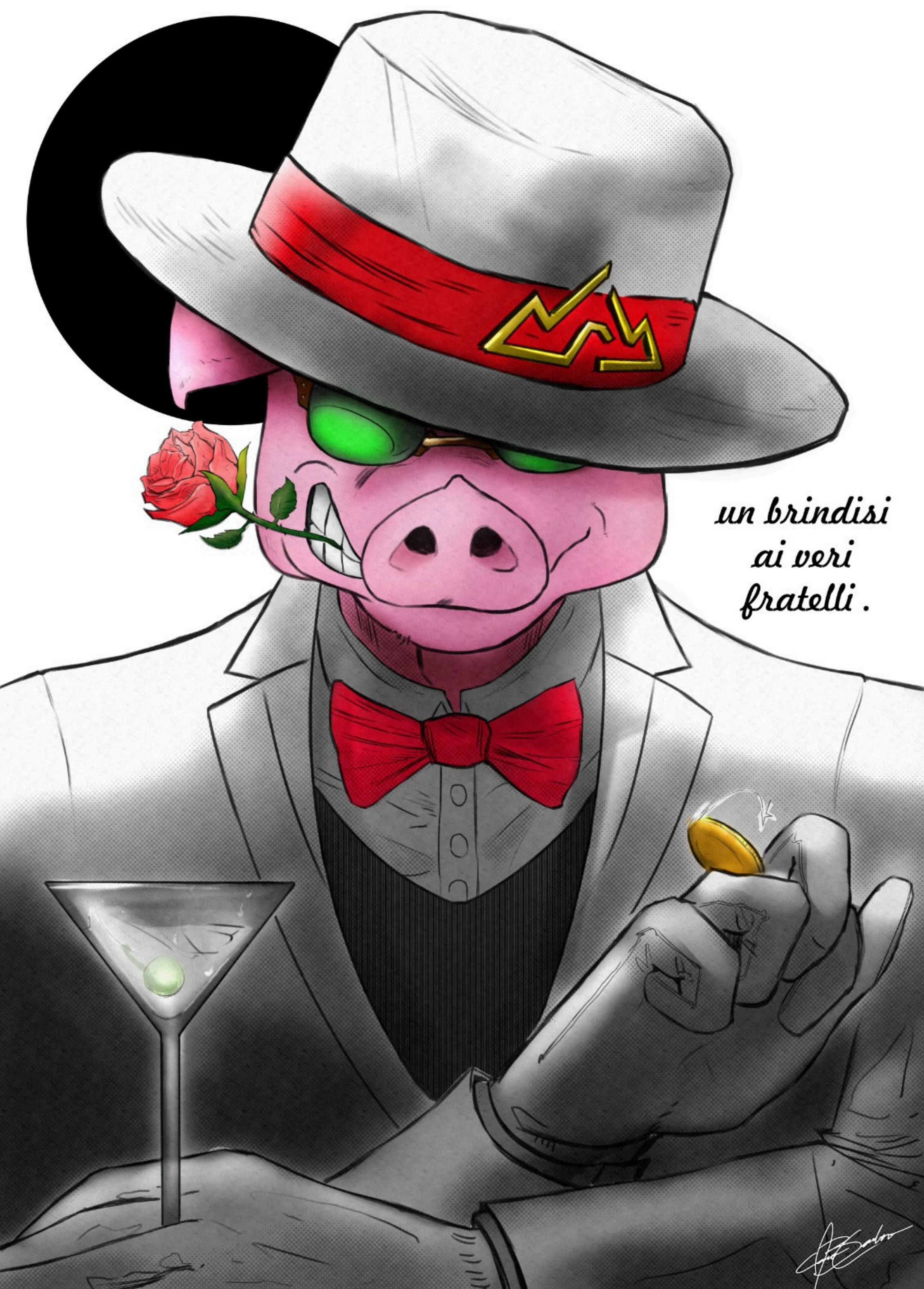




*un brindisi
ai veri
fratelli.*

Art. B. 2010

VOCÊ SABIA?!?!

A Grotta di Fratelli nasceu em 2020 para ser uma Charcutaria Artesanal, ou, fábrica de carnes embutidas defumadas e maturadas, como é mais popularmente conhecida.

Em pouco tempo, passou a criar suínos de raças especiais, para elevar e garantir a melhor qualidade de seus produtos.

Em 2021 surge o Bar com o propósito de trazer para Atibaia uma experiência gastronômica exclusiva em torno da carne desses suínos criados à pasto e da boa bebida.

Em 2022 o Bar da Grotta foi premiado com o 1º Lugar no Festival Gastronômico de Atibaia.

Em 2023, a família da Grotta deu início ao projeto Pizzeria Artesanal, oferecendo mais uma experiência exclusiva à partir de farinha e tomates italianos, longa fermentação e da charcutaria que compõem suas pizzas nas noites de quintas à sábados.

"un Brindisi ai veri fratelli"

Conhecendo nossa Charcutaria

(Servido no Almoço e Jantar)

Tábua Premium

200g Charcutaria Grotta variada e 200g de Queijos Artesanais da região, Picles, Pão da Casa, Geléia e Mel R\$236,00

Tábua de Degustação

200g Charcutaria Grotta variada e Picles R\$132,00

Tábua de Pastrami

80g Bovino Defumado Grotta e Picles R\$54,00

Tábua de Parma Ibérico

80g Presunto Cru Maturado 14 meses Grotta R\$122,00

Entradas

(Servido no Almoço)

Para compartilhar...

Couvert Grotta

Calabresa Curada, Caponata e Pão da Casa R\$25,00

Salada Grotta

Folhas diversas, Pickles de Pêra, Tomate Cereja e Vinagrete R\$38,00

Carpaccio de Bresaola

Bovino Angus Maturado por 100 dias, Molho Cítrico com Mostarda Antiga, Alcaparrões, Lascas de Parmesão e Rúcula R\$75,00

Porções

(Servido no Almoço)

Batata Palito

Batata Asterix palito com Maionese de Alho R\$34,00

Croquete de Leitão Defumado

6 unid. de Croquete de Leitão Defumado, Maionese de Alho e Molho de Pimenta R\$ 59,00

Polpetta de Suíno com Pastrami

5 unid. Bolinho de Copa Lombo Duroc recheado com Pastrami Angus Grotta, servido com molho de Parmesão R\$ 78,00

Calabresinha Seca com Parmesão

Porção de Calabresinha Curada Grotta fatiada com Parmesão Artesanal 12 meses R\$ 55,00

Torresmo Confitado

Panceta Marinada, Confitada e Frita R\$ 66,00

Calabresa Apimentada

Calabresa Fresca Apimentada grelhada, servida com Farofa de Bacon e Vinagrete R\$ 51,00

Kids

(Servido no Almoço)

Tagliatelle do Chef

Na Manteiga ou ao Pomodoro, com Filet Suíno Grelhado R\$ 42,00

Especiais da Casa

(Servido no Almoço)

Individual...

Tira de Chorizo Angus 481

Bovino Angus 481 com Batatas ao Murro e Cebola grelhada R\$ 132,00

Grelhado de Suíno Ibérico

Prime Rib com Purê de Mandioquinha e Pangratato R\$ 82,00

Matriciana

Tagliatelle do Chef, Guanciale maturado Grotta, molho pomodoro, pimenta do reino e parmesão R\$ 76,00

Gnochi do Gersão

Gnochi do Chef salteado, Creme de Leite fresco, Mix de Cogumelos, Guanciale e Parmesão R\$ 78,00

Parmegiana de Porco

Filet Mignon Suíno, Molho pomodoro, Queijo Fior di Latte, acompanhado do Tagliatelle do Chef R\$ 82,00

Parmegiana de Shitake

Shitake, Molho pomodoro, Queijo Fior di Latte, acompanhado do Tagliatelle do Chef R\$ 76,00

Tagliatelle ou Gnochi ao Pomodoro

Molho de Tomate Italiano e Manjericão R\$ 57,00

Ravioli de Joelho de Porco Grotta

Ravioli com Manteiga e Salvia R\$ 77,00

Para compartilhar...

Joelho Grotta

Serve 2 pessoas, Joelho com Purê de Maçã e Salada Alemã R\$ 196,00

Leitão Assado (1/4 - 1,2 kg aprox.)

Serve 2 pessoas, acompanha Feijão Tropeiro, Arroz e Vinagrete .. R\$ 238,00

Guarnições...

Arroz Branco

..... R\$ 16,00

Pão da Casa

..... R\$ 12,00

Vinagrete Especial do Chef

..... R\$ 19,00

Feijão Tropeiro

..... R\$ 40,00

Sobremesa

(Servido no Almoço)

Brownie

Com Nozes, Chocolate Amargo e Crispy de Bacon R\$ 38,00

Cheese Cake

Com Geléia de Morango e Manjericão R\$ 38,00

Lanches Italianos

(Servido no Jantar)

PUCCIA

A puccia é um sanduíche típico da região da Puglia, na Itália, feito a partir de um disco de pizza dobrado ao meio, achatado e recheado com os seguintes sabores, aqui na Grotta:

Mortadela Bolonha Italiana

Mortadela Bolonha, Maionese da Casa, Stracciatella, Abobrinha grelhada, Pistache e Limão SicilianoR\$ 73,00

Copa Lombo Defumada

Copa Lombo, Maionese da Casa, Mostarda Antiga em grãos, Mussarela Fior di Latte, Alface Americana e MelR\$ 74,00

Pastrami

Bovino Angus Defumado, Maionese de Alho, Pesto de Azeitona Preta, Tomate Seco, Mussarela Fior di Latte e RúculaR\$ 75,00

Zucchini

Abobrinha grelhada, Tomate Seco, Mussarela Fior di Latte, Pesti de Azeitona Preta e StracciatellaR\$ 67,00

Pizzas Napolitanas

(Servido no Jantar)

Crostata

Azeite, Alecrim e Flor de SalR\$ 42,00

Mussarela

Molho de Tomate San Marzano e Mussarela Fior di LatteR\$ 51,00

Frango Cremoso

Molho de Tomate San Marzano, Frango com tempero especial Grotta, confitado e desfiado, Requeijão de CorteR\$ 72,00

Marguerita

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte e Pesto de ManjericãoR\$ 51,00

Calabresa Grotta

Molho de Tomate San Marzano, Calabresa Artesanal e Cebola RoxaR\$ 59,00

Alho Negro

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte e de Búfala, Alho Negro e Tomate ConfitR\$ 68,00

Zucchini

Molho de Tomate San Marzano, Abobrinha grelhada, Stracciatella, tomate Seco e Pesto de Azeitona PretaR\$ 68,00

Quatro Queijos

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte e de Búfala, Gorgonzola Dolce e ParmesãoR\$ 72,00

Calabresa Especial

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte, Calabresa Artesanal, Picles de Erva Doce e Cebola RoxaR\$ 73,00

Cogumelos Frescos

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte e de Búfala, Cogumelos Frescos, Alho e ParmesãoR\$ 78,00

Calabresa Curada

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte e de Búfala, Calabresa Curada, Tomate Confit e Alho PoróR\$ 79,00

Calabresa Apimentada

Molho de Tomate San Marzano Apimentado, Calabresa moida, Cebola e Requeijão de CorteR\$ 75,00

Atum Artesanal

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela de Búfala, Stt'Olio de Atum Defumado, Tomate Confit e Alho PoróR\$ 81,00

Bacon & Panceta

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte, Bacon Defumado e Panceta Tesa Maturada GrottaR\$ 82,00

Alici

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte e Alici ..R\$ 87,00

Pepperoni

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte e Pepperoni GrottaR\$ 89,00

Bolonha

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte, Mortadela Bolonha Italiana, Abobrinha grelhada, Pistache e raspas de Limão SicilianoR\$ 89,00

Pastrami

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte, Bovino Angus Defumado e Vinagrete de Mostarda AntigaR\$ 88,00

Portuguesa Grotta

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte, Presunto Royale Defumado, Ovo, Ervilha e Cebola RoxaR\$ 87,00

Matriciana

Molho de Tomate San Marzano, Mussarela Fior di Latte, Guanciale Grotta e ParmesãoR\$ 93,00

Carbonara

Creme de Leite, Mussarela Fior di Latte, Guanciale Grotta, Parmesão e creme de OvosR\$ 95,00

Dolce Latte

Doce de Liete, Stracciatella e NozesR\$ 72,00

Dolce Sensazione

Creme de Avelã Italiano e Geléia de Morango Artesanal GrottaR\$ 77,00

Chopp Artesanal

Lager

Cervejaria Mountain Brew, Triple Malte 400ml - 4,8% alc.R\$ 17,00

Stout

Cervejaria Mountain Brew, 400ml - 4,8% alc.R\$ 22,00

Session Ipa

Cervejaria Mountain Brew, 400ml - 6% alc.R\$ 20,00

Cervejas

Das Brot

Cervejaria Mountain Brew, Weiss, 500ml - 5% alc.R\$ 45,00

Heineken 600ml

Heineken, 600ml - 5% alc.R\$ 25,00

Heineken 330ml

Heineken, 330ml - 5% alc.R\$ 15,00

Heineken Zero 330ml

Heineken, 330ml - 0% alc.R\$ 15,00

Ipa - Zero Alcool

Cervejaria Campinas, 355ml - 0% alc.R\$ 15,00

Session Ipa - Porcão

Cervejaria Mountain Brew, 500ml - 7% alc.R\$ 32,00

Lager - Porcão

Cervejaria Mountain Brew, 500ml - 5% alc.R\$ 28,00

Red Jack Envelhecida

Cervejaria Mountain Brew, 500ml - 5% alc.R\$ 45,00

Weiss

Cervejaria Leopoldina, 500ml - 6% alc.R\$ 25,00

Dortmund Gluten Free

Cervejaria Dortmund, Pilsen sem Gluten, 355ml - 4,5% alc.R\$ 15,00

Drinks Alcoólicos

Aperol Spritz

Aperol com Brut e LaranjaR\$ 42,00

Caipirinha

Cachaça Branca, com Blend de Limão (Siciliano, Taiti e Caipira)
.....R\$ 36,00

Caipiroska

Vodka, com Blend de Limão (Siciliano, Taiti e Caipira)R\$ 42,00

Terroir

Cachaça, Caldo de Cana, Limão, Rapadura e Pimenta Dedo de Moça.....R\$ 47,00

Boulevardier

Whisky, Campari e VermouthR\$ 48,00

Vesper Martini

(o Drink do Porcão)

Vodka, Gin, Vermouth Branco Italiano e AlcaparroneR\$ 57,00

Mark Twain

Whisky e Limão Siciliano (releitura do Fitzgerald, que usa Gin)R\$ 45,00

Éden

Cachaça, Limão Taiti, Hortelã e Xarope de Maçã VerdeR\$ 35,00

Margarita

Tequila, Countreau e Limão TaitiR\$ 38,00

Marco Túlio

Cachaça envelhecida de imburana, Limão Siciliano e xarope de açúcar
.....R\$ 40,00

Moscow Mule Brasil

Vodka, Limão, Xarope e Espuma de GengibreR\$ 41,00

Negroni

Gin, Campari Italiano e VermouthR\$ 47,00

Pink Elephant

Vodka, Morango, Limão e BrutR\$ 45,00

Gin Tônica

Limão Sicililano e Especiarias; ou
Morango e Pimenta Preta; ou
Frutas Vermelhas e LaranjaR\$ 45,00

Doses

Cachaça Famigerada

Branca (Bruta) ou Jequitiba Rosa (Mansa)R\$10,00
Imburana Especial 12 mesesR\$ 20,00

Cachaça 100 Limites

Ouro ou PrataR\$ 10,00
BlackR\$ 20,00
DiamanteR\$ 30,00

Cachaça Weber Haus

3 Anos ou 7 MadeirasR\$ 20,00
5 AnosR\$ 25,00

Cachaça Premium

AnjoR\$ 25,00
CanarinaR\$ 60,00
Anísio SantiagoR\$ 100,00

Licores

Doce de Leite ou MilhoR\$ 20,00

Steinhaeger Alemão

SchlichteR\$ 30,00

Conhaque Brandy

St. Remu Authentic / Martell / Carlos IR\$ 35,00

Whisky

Jack Daniel's / Ballantine's 12 / Chivas 13 / Old Parr 12 Buchanans 12 / Black Label 12 / Jim Beam Black / Evan Williams / The FamousR\$ 40,00

Whisky Extra

Jack Gentleman / Aberfeldy 12 / Jack Legacy / Glenlivet 12 / Old Forester Kentucky / Ezra Brooks Kentucky / Old Ezra Kentucky / Jack Daniel's RyeR\$ 60,00

Whisky Especial

Jack Single Malt / Aberfeldy Single 16 / Glenlivet 15 / The Chita Single / Laphroaig 10 / Glenkinchie Single 12 Jack Daniel's Single Barrel Rye / Ailsa Bay Single / Lagavulin 8 / Aberlour 12 / Nobushi Single / Paul John Classic e Peated / Bowmore 15 / Island Green / Glenfiddich Single 12 / Glenkinchie Single 12 / Buchanans 18 / Macallan Quest / The Balvenie 12 / Johnnie Walker Swing / Chivas Regal Gold 18R\$ 90,00

Whisky Single Premium

Port Charlotte 10 / Macallan Triple Cask / Macallan Double Cask / Suntory Hibiki Harmony / Johnny Walker 18R\$ 110,00

Whisky Single Selection

Royal Salute 21 / Macallan Sherry Cask/ Bowmore 18 Kavalan Sherry Single Cask / Kavalan Oloroso / Lagavulin 16 Single MaltR\$ 130,00

Drinks Não Alcoólicos

Soda Italiana

Xarope Italiano Fabbri e Água Gaseificada (consulte sabores disponíveis)
.....R\$ 14,00

Limonada Rosa

Morango, Limão, Hortelã e Leite CondensadoR\$ 27,00

Sunrise

Suco de Laranja e Xarope de CramberryR\$ 23,00

Lagoa Azul

Limão, Xarope de Curaçau Blue e Água TônicaR\$ 25,00

Outras Bebidas

Água com e sem gás

.....R\$ 7,00

Água Tônica / Zero

.....R\$ 9,00

Coca Cola ks

.....R\$ 9,90

Coca Cola Zero lata

.....R\$ 9,00

Guaraná / Zero

.....R\$ 9,00

Suco de Laranja Jarra

.....R\$ 18,00

Suco de Frutas Congeladas

(Morango, Frutas Vermelhas e Abacaxi)

.....R\$ 12,00

Café Expresso

.....R\$ 7,00



#colanagrotta

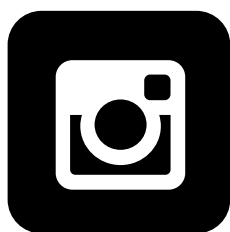
bardagrotta

(11) 93393-0953



Rede: Grotta

Senha: charcutaria



**Siga-nos nas redes sociais
@bardagrotta**



**Aproveita e marca a gente nas
suas fotos @bardagrotta**

*Desejamos a você uma experiência
gastronômica incrível !!!*

