



GROTTA PALAZESE®

HOTEL - RESTAURANT



M E N U

2 0 2 6

CAVIAR EXPERIENCE

Prezzo per persona:
€ 300

Servito in abbinamento ad uno dei nostri Menu Degustazione

BELUGA Vivari Caviar (gr.30)

ASETRA Vivari Caviar (gr.30)

[1,3,4,7]

Serviti con Blinis, Panna acida e Burro salato

I menu degustazione vengono realizzati per un tavolo completo.

È anche possibile scegliere tra i piatti dei menu:

1 o 2 o 3 PIATTI PER PERSONA: € 250

4 PIATTI PER PERSONA: € 280

5 PIATTI PER PERSONA: € 300

ESSENZA

Prezzo per persona:
€ 300

GAZPACHO

Senape e Barattiere

1, 3, 9, 10, 12

CAPASANTA SCOTTATA

Yuzu, burrata e salsa verde

4, 7, 12, 14

GLACIER 51

Misticanza estiva e tandoori

1, 4, 12

MEZZO PACCHERO

Scorfano e melanzana

1, 4, 9

BRANZINO

Spinacino e Mayo al Fumo

3, 4, 12, 14

SGROPPINO UBE

Limone, Fior di Vaniglia, Vodka e Prosecco

12

TARTE CITRON

Soffice alla Camomilla

3

Abbinamento Vini ESSENZA
€ 180

ABBRACCIO

Prezzo per persona:
€ 280

GAZPACHO

Senape e Barattiere

1, 3, 9, 10, 12

GALLETTO

Mela verde, Zenzero

6, 9, 10, 12

UOVO POCHÈ

Asparago, Pecorino e Cipolla Croccante

3, 7

RAVIOLO

Ragù di Braciola, Burrata e Sedano

1, 3, 9, 12

FILETTO DI MANZO

Salsa verde e Patata

4, 12

SGROPPINO UBE

Limone, Fior di Vaniglia, Vodka e Prosecco

12

MOUSSE AI 2 CIOCCOLATI

Ganache montata al caffè

3, 8

Abbinamento Vini ABBRACCIO
€ 180

VERDEMARE

Prezzo per persona:
€ 250

GAZPACHO

Senape e Barattiere

1, 3, 9, 10, 12

ZUCCHINA

Caprino e Mandorle

7, 8

AVOCADO

Pomodoro verde e Bufala

1, 7, 9, 12

IL NOSTRO SPAGHETTO

al Pomodoro

1, 7

MELANZANA

Bietola e fondo vegetale alle Erbe

8, 9, 12

SGROPPINO UBE

Limone, Fior di Vaniglia, Vodka e Prosecco

12

BIANCOMANGIARE

Madeleine e olive candite

1, 3

Abbinamento Vini VERDEMARE
€ 180

DEGUSTAZIONE GOLD

CRISTAL BRUT

PRODUTTORE: LOUIS ROEDERER

TIPOLOGIA: CHAMPAGNE | VITIGNO: PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 40 %
ANNATA: 2013 | SBOCCATURA: 2019 | ALCOOL: 12%

BIENVENUE-BATARD MONTRACHET GRAND CRU

PRODUTTORE: DOMAINE FAIVELEY

TIPOLOGIA: VINO BIANCO FERMO | DENOMINAZIONE: BIENVENUE-BATARD MONTRACHET
VITIGNO: CHARDONNAY 100% | ANNATA: 2022 | ALCOOL: 13%

ALTENI DI BRASSICA

PRODUTTORE: GAJA

TIPOLOGIA: VINO BIANCO FERMO | DENOMINAZIONE: LANGHE DOP
VITIGNO: SAUVIGNON 100% | ANNATA: 2016 | ALCOOL: 13,5%

SASSICAIA

PRODUTTORE: TENUTE SAN GUIDO

TIPOLOGIA: VINO ROSSO | DENOMINAZIONE: BOLGHERI DOC
VITIGNO: CABERNET SAUVIGNON 85%, CABERNET FRANC 15%
ANNATA: 2022 | ALCOOL: 13,5%

SAUTERNES CHATEAU D'YQUEM 1ER CRU

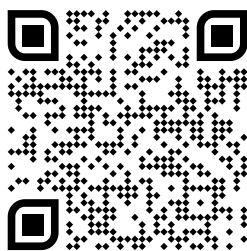
PRODUTTORE: CHATEAU D'YQUEM

TIPOLOGIA: VINO BIANCO PASSITO | DENOMINAZIONE: SAUTERNES A.O.C.
VITIGNO: SEMILLON 80%, SAUVIGNON 20% | ANNATA: 2021 | ALCOOL: 14%

PREZZO PER PERSONA DEGUSTAZIONE GOLD: 600 €

Carta dei Vini

Inquadra il Qr-Code col cellulare e consulta la carta vini
e i nostri percorsi degustativi.



WIFI: Grottaguest

ALLERGENI

Nelle nostre cucine e nei nostri laboratori utilizziamo: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi. La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maitres sono a conoscenza della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e per minimizzare il rischio; non possiamo escludere del tutto, però, una possibile contaminazione incrociata.

LISTA DEGLI ALLERGENI

1		Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2		Crostacei e prodotti a base di c.rostacei.
3		Uova e prodotti a base di uova.
4		Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6		Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7		Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
8		Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9		Sedano e prodotti a base di sedano.
10		Senape e prodotti a base di senape.
11		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13		Lupini e prodotti a base di lupini.
14		Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I Signori clienti con allergie ed intolleranze verso alcuni alimenti sono pregati di informare il Maitre di Sala.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. ce 853/04).
 In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato prodotto surgelato di altissima qualità.



Via Narciso, 59 - Polignano a Mare (Ba) - 70044 | Tel. (+39) 080.424.0677 - Fax (+39) 080.424.0767
www.grottpalazzese.it | grottpalazzese@grottpalazzese.it

