



La tua opinione è molto importante per noi.

Lascia una recensione su Trip Advisor.

Ci aiuterà a migliorare il nostro servizio e a far conoscere
la nostra struttura.

www.grottaaurelia.it

Il Mare nel Piatto

Le nostre crudità per palati sopraffini arrivano direttamente dal peschereccio alla nostra cucina dove vengono sottoposti al processo di abbattimento.

Il Crudo in Pagoda 35,00

Dedicato agli amanti del crudo.

Un insieme di crostacei, tartare, frutti di mare e frutta di terra insaporiti con olio evo e vaporizzati con acqua di mare.

Piatto di Tartare e Carpacci 20,00

Tartare battute a coltello e carpacci del pescato marinati.

Plateau d'Ostriche 18,00

Sei ostriche.



Antipasti

Fantasia del Grotta	20,00
<i>L'antipasto che si compone di sei diverse proposte del pescato giornaliero, sia caldo che freddo, lavorato dalla fantasia dei nostri chef.</i>	
Cozze che Passione!	10,00
<i>Classica imepata di cozze padellate con olio evo e servito con fette di pane casareccio fritto.</i>	
Gratinato	16,00
<i>Un mix di frutti di mare e crostacei spolverati da pane grattato e pesto di prezzemolo e alicetta sott'olio.</i>	
La nostra Panzenella	14,00
<i>Sfogliatine di pane croccante insaporito da spezie dell'orto e sapientemente miscelato con frutti di mare, pachino, olive taggiasche e sedano.</i>	
Millefoglie di Pesce Azzurro	12,00
<i>Strati di pesce azzurro alternato con finocchi marinati in arancio e foglioline di menta.</i>	
Marenostrum	14,00
<i>La classica insalata di mare accompagnata da verdure pressate di stagione.</i>	
Capesante Tostate	12,00
<i>Capesante tostate ai pistacchi su verza croccante.</i>	

Primi

Spaghetti

Vongola... Verace! 14,00

Un classico che non può mancare “sopra il mare”, spaghetti alle vongole mantecati in olio evo, prezzemolo, peperoncino e rumore del mare.

Scoglio 18,00

Spaghetti affogati nei frutti di mare “a mo” di Grotta Aurelia.

Il Grotta Aurelia 16,00

Un trito di polpo con aggiunti i gamberi e le cozze che insaporiscono gli spaghetti.

Tonnarelli... fatti a mano

Tonnarelli Polpo e Pecorino 16,00

Ricetta tipica della tradizione che poteva nascere solo dalla fantasia dei romani, l'unione di pesce e formaggio che dà vita ad un matrimonio perfetto fin dalle prime antiche trattorie romane.

Tonnarelli con Ricci 18,00

Solo per i veri amanti del mare. Ad ogni assaggio si può sentire il sapore del mare che riempie i palati più esperti.

Tortello

Tortello ripieno di bufala, gambero rosa e limone in salsa piccadilly 18,00



Maltagliati

Maltagliati con pesce spada, menta, 16,00
coriandoli di pomodoro pinoli e melanzane

Risotto

Risotto alla Pescatore 16,00

Il vero Re di pesce sulle tavole italiane che non poteva un tempo mancare, oggi andato quasi perso. Lo proponiamo rivisitato dal nostro chef, anche rosso per i più trasgressivi, per poter unire la tradizione italiana alla passione che oggi ci guida sulle vostre tavole. (Minimo per 2 ma dello stesso colore!)

Scialatielli

Scialatelli al Cartoccio 18,00

Scialatielli con frutti di mare racchiusi in cartoccio.



*Le paste fresche
sono prodotte
in casa.*

*Puoi scegliere
anche gli Gnocchi.*

*Su Richiesta possiamo
utilizzare **Riso Integrale**,
Pasta di Grano Saraceno
e **Spaghetti di Riso**.*

Zuppe

Lo storico stabilimento balneare grotta aurelia nasce nel 1923 e diventa subito il simbolo della città che appella i piccoli paradisi di mare interni con il nome “buchetta” ed “a’ renarella” ai quali dedichiamo i famosi piatti della cucina civitavecchiese.

A’ Buchetta 45,00

La prelibata zuppa di pesce civitavecchiese dove il pescato di scoglio la fa da padrone.

A’ Renarella 55,00

La storica zuppa con i protagonisti i crostacei... mazzancolle, scampi, gamberi rossi e bianchi.



Secondi

Frittura Grotta Aurelia 16,00
Delicata frittura di mare con calamari, gamberi, scampi, cozze, merluzzetti, verdure fresche ed altro ancora che il pesciarolo oggi ci ha portato.

Classica Frittura 14,00
Delicata frittura di calamari e gamberi rosa del Tirreno.

Griglia Infuocata 25,00
*Scampi, calamari, frutti di mare, tonno o pesce spada o quello che il mare ci dà!
Il tutto grigliato e servito sulla stessa piastra.*

Filetto di Pesce 18,00
Sfilettato al momento dell'arrivo lo proponiamo in:

- *Crosta di Patate e Timo*
- *Crosta di Pistacchi e sesamo*

Il Pescato del Giorno 6,00/hg
Chiedete al nostro staff la proposta del giorno da poter cuocere in:

- *Crosta di sale*
(corazza di sale e spuma di bianco d'uovo insaporito da erbe aromatiche)
- *Guazzetto (brodetto di pachino olio ed erbetta)*
- *Al forno con olive taggiasche, vino, patate e pachino*

Astici, Aragoste e Granseole 5,00/hg
da degustare come vuoi!
*Catalana! Al Vapore! Con i Tonnarelli o sulla Griglia!
Trasformiamo con amore, rispettando il sapore.*

Contorni

Insalata Verde o Mista	4,00
Verdure Grigliate	7,00
Patate al Forno	5,00
Patate Chips	5,00
Verdura Saltata	5,00
Caponata di Verdure	5,00



Consulta il “Manuale degli Allergeni” alla fine del Menù

La presente struttura utilizza un processo di abbattitura secondo l’ordinanza del Ministero

della Salute del 12/05/1992 richiamata con circolare del 17 Febbraio 2011.

La circolare 11 Marzo 1992, n°10 del Ministero della Sanità descrive le procedure preventive da adottare per evitare la contaminazione da Anisakis.

***Alcuni Prodotti potrebbero essere surgelati**



Dolci

Da fare... che fare con le meraviglie di Lidia!!! 6,50
Croccante millefoglie con crema leggera al marsala

Dolci Bicchieri 5,00
Bicchierini farciti con crema al mascarpone o con il caffè o con fragole fresche o con il crumble al pistacchio... scelta difficile!

Golosa cheesecake con nutella... o gustosa al pistacchio.... o genuina ai frutti di bosco 5,00

Dalla credenza troviamo...

le crostate di frolla montata con confetture stagionali ma... a volte torta della nonna o meringata al limone 5,50

Ed il profiterrol... Cioccolato BIO al 100% e panna alla menta 6,00

... ancora, a discrezione della cucina...

Zuppa Inglese di Civitavecchia 6,50

La panna cotta sempre fresca e da scoprire 5,00
con la frutta fresca, al rhum, all'amarena o con la sambuca o con il caramello o... a voi la fantasia!

... avete cominciato con il nostro pane che sforniamo quotidianamente

e vi lasciamo con i nostri biscottini di fine pasto...

Le dolcezze vegane con pancake ai lamponi e camille... alle carote per intolleranti e celiaci non mancano 6,50





Carta dei Vini

Prosecchi

Prosecco Superiore extra dry millesimato	25,00
<i>Merotto • Castèl Valdobbiadene (100% glera)</i> <i>(8 volte 3 bicchieri gambero rosso dal 2012 al 2019) • vol 11,50%.</i>	
Prosecco Doc Brut	15,00
<i>Sutto (100% glera) • vol 11%.</i>	
Cuvè Millesimato Extra Dry	15,00
<i>Col del Sole • vol 11%.</i>	

Franciacorta

Franciacorta Brut	35,00
<i>San Cristoforo • 100% Chardonnay • vol 13% • 30 mesi sui lieviti.</i>	
Franciacorta Pas Dosè	40,00
<i>San Cristoforo • 100% Chardonnay • vol 13% • 40 mesi sui lieviti.</i>	
Bellavista	40,00
<i>Gran Cuvee Alma - Brut Franciacorta DOCG • vol 12,50% • 48 mesi sui lieviti</i> <i>77% Chardonnay, 22% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco.</i>	
Ca Del Bosco	70,00
<i>Cuvee Prestige • 28 mesi di affinamento nei lieviti • vol 12,50%</i> <i>Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%.</i>	

Champagne

Carte D'Or	42,00
<i>Drappier • 75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Pinot Meunier • vol 12%. (Reims • Francia)</i>	
Chablis AOC	30,00
<i>Hamelin • 100% Chardonnay • vol 12,5%.</i>	
Cristal Brut Champagne	320,00
<i>Louis Roederer (55% pinot noir 45% chardonnay) • vol. 12%.</i>	
Cuvée Brut Saint Pètersbourg	70,00
<i>Veuve Cliequot • Pinot noir, chardonnay e Pinot meunier • vol 12%.</i>	

Vini Bianchi

Alto Adige

Gewurztraminer Trentino D.O.C. Kies	22,00
<i>Roeno • 100% Traminer • vol 13%.</i>	
Muller Thurgau Trentino D.O.C. Le Giare	18,00
<i>Roeno • 100% Muller Thurgau • vol 13%.</i>	
Muller Thurgau D.O.C.	18,00
<i>Kossler • 100% Muller Thurgau • vol 13%.</i>	
Trentino Pinot Grigio	20,00
<i>Dorigari • 100% Pinot Grigio • vol 13%.</i>	



Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla IGT Collio 22,00
Ronco dei Tassi • 100% Ribolla Gialla • vol 13%.

Ribolla Gialla IGT Isonzo 20,00
Vigna del Lauro • 100% Ribolla Gialla • vol 12.5%.

Vintage Tunina 65,00
*Jermann • Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Istriana, Picolit
vol 13.5%.*

Collio 35,00
Jermann • 100% Chardonnay • vol 13%.

Ribolla Gialla 35,00
Jermann • 100% Ribolla Gialla • vol 13%.

Cantina Farra di Isonzo Sauvignon 35,00
Jermann • 100% Sauvignon • vol 13%.

Tenuta del Morer • Sauvignon 16,00
I Feudi Romans • 100% Sauvignon • vol 13%.

Tenuta del Morer • Pinot 16,00
I Feudi Romans • 100% Pinot • vol 13%.

Piemonte

Luna D'Agosto Langhe Chardonnay D.O.C. 22,00
Ca del Baio • 100% Chardonnay • vol 13%.

Moscato D'Asti D.O.C.G. 4,00
Gianni Doglia • 100% Moscato Bianco • vol 5%. Bicchiere

Trentino

Gewurtztraminer DOC 25,00
Cantine San Michael Eppan • 100% Gewurstraminer • vol 13%.

Marche

Centovie Pecorino Colli Aprutini IGT 26,00
Umani Ronchi • Vino Biologico • 100% Pecorino • vol 13,5%.

Puglia

Rosato di Puglia IGT 13,00
A Mano • 75% Primitivo, 25% Aleatico • vol 13%.

Abruzzo

Pecorino 14,00
Tratturo • 100% Pecorino • vol 12,5%.

Eikos Pecorino 16,00
Agriverde • 100% Pecorino • Vino Biovegan • vol 13%.

Sardegna

Vermentino di Sardegna DOC 16,00

Audaria • 100% Vermentino • vol 13,5%.

Nuragus Cagliari DOC 16,00

Audaria • 100% Nuragus • vol 14%.

Cucaione Vermentino di Gallura DOCG Superiore 18,00

Piero Mancini • 100% Vermentino • vol 13%.

Sicilia

Grillo Terre Siciliane IGP 18,00

Azienda Agricola Filippo Grasso • 100% Grillo • vol 12,5%.

Vino della Casa

Pietraia Bianco IGT 12,00

Passito

Jemara Passito di Pantelleria D.O.P. 4,00

Martinez dal 1866 • Moscato d'Alessandria in purezza.

Bicchiere