



LA GRIGLIA

OSTERIA - PIZZERIA - COCKTAIL BAR



LOLLO'S GROUP

ANTIPASTI

Zuppetta di borlotti e castagne, tastasal croccante e crostini di segale^{1,7,8,11}

euro 11,00

Uova bio cotte a bassa temperatura, spuma di funghi di bosco, polvere di porcini e tartufo^{3,5,7,8}

euro 14,00

Millefoglie di pane guttiau, tartare di manzo, nocciole tostate e salsa al gorgonzola^{1,7,8}

euro 16,00

Carpaccio di cervo su scarola riccia, mela e sedano bianco in osmosi, vinegrette di noci e ginepro^{5,8,9,11}

euro 17,00

Gran selezione di salumi e formaggi artigianali accompagnata dalla nostra giardiniera^{7,8,9,10,12}

(Coscia di cinghiale stagionata, carpaccio di manzo del Nebraska, prosciutto di Norcia IGP, Botalla ai fiori, Blu di grotta 100% capra, Occelli al malto e whisky. Giardiniera: champignon, carote, cavolfiore e cipolla rossa)

euro 25,00



PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù di cinghiale, crumble al pepe rosa
e zeste di arancia^{1,7,9,*}

euro 15,00

Risotto al caprino fresco, riduzione di Recioto della Valpolicella
e pere al rosmarino^{7,12}

euro 16,00

Triangolini ripieni di faraona, crema di zucca e cenere di porro^{1,3,6,7,8,9,10,*}

euro 17,00

Fregola artigianale in crema di crostacei, gamberi e cozze al vapore,
morbido di patata al prezzemolo^{1,2,4,7,14}

euro 18,00



DA CONDIVIDERE



GRIGLIATA MISTA DI BLACK ANGUS - 1000gr ca. (min. 2 persone)
Filetto, controfiletto, picanha, chuckroll e diaframma accompagnati dalla nostra polenta grigliata, servita con sali aromatici e salsine homemade in abbinamento

euro 35,00 a persona



GRAN GRIGLIATA REALE - 2000gr ca. (min. 3 persone)
Filetto, controfiletto, picanha, chuckroll, diaframma, galletto speziato e arrosticini abruzzesi accompagnati dalla nostra polenta grigliata, servita con sali aromatici e salsine homemade in abbinamento*

euro 50,00 a persona



FIorentina di Scottona Italiana

Servita con sali aromatici e salsine homemade in abbinamento, accompagnata dalla nostra polenta grigliata

euro 8,00/hg



VASSOIETTO DI PICANHA - 1000gr ca. (min. 4 persone)

La punta intera di picanha uruguaiana cotta lentamente sue braci, affettata al momento e servita su vassoietto caldo con polenta grigliata

euro 90,00



ARROSTICINI ABRUZZESI ALLA GRIGLIA* - 8 PZ

Accompagnati dalla nostra polenta grigliata

euro 18,00



DA GUSTARE SINGOLARMENTE

LA GRIGLIA



COSTATA DI SCOTTONA - 550gr ca. 🌿

euro 6,50/hg



COWBOY STEAK DI BLACK ANGUS - 600gr ca. 🌿

euro 7,50/hg



CHUCKROLL DI BLACK ANGUS - 250gr 🌿

euro 20,00



DIAFRAMMA DI BLACK ANGUS - 250gr 🌿

euro 22,00



PICANHA DI BLACK ANGUS - 250gr 🌿

euro 26,00



TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS - 250gr 🌿

euro 28,00



FILETTO DI BLACK ANGUS - 200gr 🌿

euro 29,00



DA GUSTARE SINGOLARMENTE

LA GRIGLIA



CUBEROLL WAGYU - 100gr

euro 35,00



GALLETTO SPEZIATO ALLA GRIGLIA* - 580/600gr

Servito con salsa homemade^{2,3,4,5,8,9,10,11,12,13,14,*}

euro 12,00



1/2 GALLETTO SPEZIATO ALLA GRIGLIA* - 280/300gr

Servito con salsa homemade^{2,3,4,5,8,9,10,11,12,13,14,*}

euro 7,00



GUANCIOTTA DI MANZO

Purea di sedano rapa, lime e anacardi tostati^{7,8,9,13,*}

euro 22,00



COSTINE DI MAIALINO IBERICO CBT

Verza stufata e senape antica^{8,9,10,12,*}

euro 22,00



LINGUA DI MANZO BOLLITA

Pearà, indivia belga al forno, cren e salsa verde^{1,9,12,*}

euro 20,00



Le verdure a foglia: radicchio, indivia e verza
euro 6,00

Dall'orto: sedano rapa, zucca e cavolfiore
euro 6,00

Vassoietto misto di verdure a foglia e dall'orto
euro 10,00

Patate fritte*
euro 5,00

Patate cabrette al forno alle erbe aromatiche
euro 6,00

Insalata verde: gentile, iceberg e rucola
euro 5,00

Insalata mista: gentile, iceberg, carote e pomodorini
euro 5,00



INSALATONE

CEASAR

Insalata iceberg, scaglie di Grana Padano DOP, petto di pollo cbt, crostini di pane alle spezie e salsa caesar^{1,3,5,6,7,8,10}

euro 12,00

AUTUNNALE

Lattuga gentile, funghi sott'olio, mozzarella di bufala, variazioni di pomodorini, sedano rapa, castagne e mayo al tartufo^{3,7,8,9}

euro 13,00

VENETA

Lattuga gentile, radicchio, cubetti di polenta, renga affumicata, sedano bianco, cipolla marinata e olio verde^{4,5,8,9,12}

euro 15,00

LA GRIGLIA

Radicchio, rucola, carpaccio di picanha, scaglie di Grana Padano DOP, cipolla croccante, julienne di carote e mayo al Valpolicella Superiore^{3,7,8,12}

euro 16,00



MENU BAMBINI

PRIMO PIATTO

Pasta all'uovo in bianco^{1,3}

euro 5,00

Pasta all'uovo al pomodoro o ragù

euro 7,50

SECONDI PIATTI

Cotoletta di pollo con patatine fritte^{1,3,5,6,7,8,*}

euro 10,00

Tagliata di petto di pollo c.b.t con patatine fritte*

euro 11,00

Fettina di Black Angus ai ferri con patatine fritte^{8,*}

euro 12,00

PIZZE BABY

TOPOLINO

pomodoro, mozzarella, patatine fritte^{7,5,*}

euro 7,50

MINNIE

pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte^{7,5,*}

euro 8,50



PIZZE PER SPEZZARE LA FAME

DISPONIBILI
TUTTE LE SERE
E LA DOMENICA
A PRANZO.



FOCACCIA

Rosmarino, olio Evo¹

euro 4,00



PIADINA

Gocce di pomodoro S.Marzano, rosmarino, olio Evo¹

euro 5,00

FOCACCIA LOLLO

Crudo di Parma 18 mesi, burrata^{1,7}

euro 13,00

MENU PIZZERIA



PIZZE TRADIZIONALI



MARGHERITA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, basilico fresco^{1,7}

euro 6,50



LA MIA MARINARA

Salsa di pomodoro S.Marzano, aglio fresco, olio Evo, origano, cocktail di datterini rossi e gialli. In uscita: cenere di olive nere¹

euro 7,00



BUFALA

Salsa di pomodoro S.Marzano, mozzarella di bufala, basilico fresco^{1,7}

euro 12,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi freschi^{1,7}

euro 9,00

WÜRSTEL

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, würstel^{1,7}

euro 8,00

SALAMINO PICCANTE

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, salamino piccante^{1,7}

euro 8,50

TONNO E CIPOLLA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, tonno, cipolla di Tropea cruda^{1,4,7}

euro 12,00

DISPONIBILI
TUTTE LE SERE
E LA DOMENICA
A PRANZO.





5 FORMAGGI

Fiordilatte, gorgonzola, provola, ricotta fresca, Grana Padano DOP^{1,7}

euro 11,00

CAPRICCIOSA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi a fettine, olive taggiasche, frutti del capperio^{1,7,8}

euro 12,00



VEGETARIANA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, Grana Padano DOP, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio, cocktail di datterini rossi e gialli. In uscita: cenere di olive nere^{1,7}

euro 12,00

DIAVOLISSIMA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, salamino piccante, 'nduja, peperoncino frantumato^{1,7}

euro 12,00

NAPOLETANA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, acciughe di Cetara, frutti del capperio, origano. In uscita: cenere di olive nere^{1,4,7}

euro 12,00

CALZONE CLASSICO

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi freschi, ricotta fresca^{1,7}

euro 12,00



CALZONE VEGETARIANO

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni, Grana Padano DOP^{1,7}

euro 13,00



DISPONIBILI
TUTTE LE SERE
E LA DOMENICA
A PRANZO.

PIZZE SPECIALI

AUTUNNALE

Fiordilatte, cubetti di zucca, lamelle di castagne, tastasal^{1,7}

euro 14,00

VENETA

Fiordilatte, tastasal, funghi freschi, porcini sott'olio.

In uscita: Monte Veronese DOP^{1,7}

euro 14,00

PARMIGIANA

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, melanzane fritte,

Parmigiano Reggiano. In uscita: crema di basilico e ricotta affumicata^{1,7}

euro 12,00

DAVIDESSA

Salsa di pomodoro S.Marzano, mozzarella di bufala, olive taggiasche, cocktail di datterini, acciughe di Cetara.

In uscita: crema di basilico e basilico fresco^{1,3,4,7,8}

euro 14,00

SAN MATTEO CHURCH

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, porcini sott'olio, salsiccia dolce, gorgonzola. In uscita: prosciutto crudo^{1,7}

euro 14,00

VICTORIA EVENTI

Salsa di pomodoro S.Marzano, cocktail di datterini, Grana Padano DOP.

In uscita: glassa all'aceto balsamico di Modena, rucola, bresaola^{1,7}

euro 14,00

BOSCOMANTICO

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, cipolla rossa caramellata.

In uscita: burrata pugliese, speck croccante^{1,7}

euro 13,00



DISPONIBILI
TUTTE LE SERE
E LA DOMENICA
A PRANZO.

LEM

Provola affumicata, salsiccia dolce, friarielli^{1,7}

euro 12,00

LOLLO'S GROUP

Fiordilatte, scamorza affumicata, melanzane, salsiccia, cocktail di datterini rossi e gialli, olive taggiasche^{1,7,8}

euro 14,00

LA GRIGLIA

Fiordilatte, provola affumicata, prosciutto cotto, julienne di radicchio. In uscita: glassa all'aceto balsamico di Modena^{1,7}

euro 12,00

BOTTAGISIO

Crema di cavolo viola, mozzarella di bufala, porcini sott'olio, patate al forno. In uscita: speck croccante^{1,7}

euro 14,00

TIROLESE

Salsa di pomodoro S.Marzano, fiordilatte, provola affumicata, funghi freschi. In uscita: speck croccante^{1,7}

euro 13,00

GOLOSA

Fiordilatte, radicchio, gorgonzola, patate al forno, salsiccia^{1,7}

euro 14,00

EVERGREEN

Fiordilatte, zucchine fritte, philadelphia. In uscita: prosciutto crudo^{1,7}

euro 12,00



DISPONIBILI
TUTTE LE SERE
E LA DOMENICA
A PRANZO.

DESSERT

Il nostro vassoio di dolci di giornata^{1,3,5,6,7,8,*}

euro 7,00 al pz.

Sorbetto al limone / caffè

euro 5,00





LOLLO'S GROUP

SEGUICI SU:

 La Griglia Osteria Pizzeria Cocktail bar

 lagriglia_valpolicella

www.ristorantelagriglia.com

www.lollosgroup.com

