



*Le Grotte*

*M  
enü*

# Il nostro locale



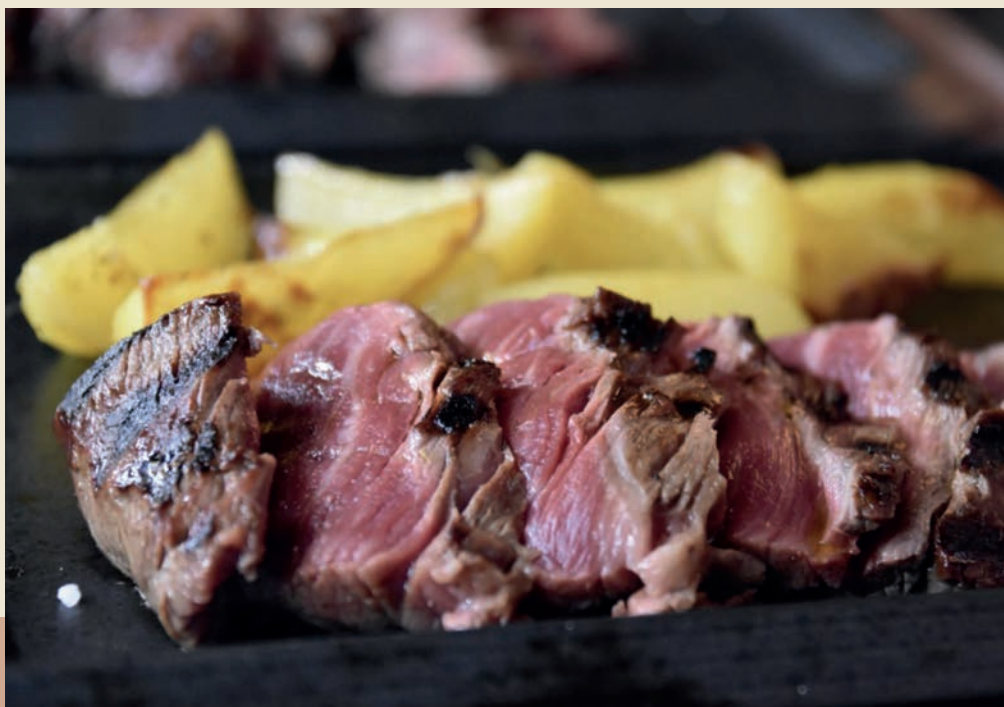
Le Grotte è nel cuore di Roma, in Via della Vite, 37 a pochi passi dalla famosa scalinata di Piazza di Spagna e via dei Condotti.

Il locale, aperto tutti i giorni, offre cucina italiana e internazionale, con arrivi giornalieri di pesce fresco e pizzeria con forno a legna sia a pranzo che a cena.

In estate è possibile mangiare all'aperto nella terrazza esterna. All'interno troverete due ampi saloni sui quali si affacciano tre palchetti con dipinti murali che ricordano la "vecchia Roma" oltre a due salette riservabili per feste o cene private.

La ricerca e la tradizione della nostra cucina sono esaltate dalla ricca cantina che dispone di etichette nazionali selezionate, continuamente sperimentate ed aggiornate con particolare attenzione ai vini del nostro territorio; pregiati e riconosciuti vini rossi, bianchi, rosati, spumanti e passiti.

La nostra selezione predilige vini prodotti da artigiani che imbottigliano opere nel rispetto della natura, del territorio e della nostra salute con attenzione, dedizione ed armonia per donare calici genuini e di alta qualità.



# Buon appetito!

# Our local

Le Grotte is in the heart of Rome, in Via della Vite, 37 a few steps from the famous Spanish Steps and Via dei Condotti.

The restaurant, open every day with Italian and international cuisine, with daily arrivals of fresh fish and a pizzeria with a wood oven for both lunch and dinner.

In summer it is possible to eat outside on the outdoor terrace. Inside you will find two large halls overlooked by three boxes with wall paintings reminiscent of "old Rome" as well as two rooms that can be reserved for parties or private dinners.



The research and tradition of our cuisine are enhanced by the rich cellar which has selected national labels, continuously tested and updated with particular attention to the wines of our territory; precious and recognized red, white, rosé, sparkling and passito wines.

Our selection favors wines produced by artisans who bottle works respecting nature, the territory and our health with attention, dedication and harmony to give genuine and high quality glasses.

# Enjoy your meal!



## Antipasti di terra Land appetizers

Tartare di manzo alla "FRANCO" 100gr Beef tartare in "FRANCO's STYLE" 100gr	13 €
Trippa alla romana Trippa alla romana	10 €
Melanzane alla Parmigiana con guanciale croccante Eggplant parmesan with crispy pork cheek	9 €
Polpette di manzo al pomodoro Homemade meatballs with tomato	9 €
Polpette di manzo al Tartufo Nero Homemade meatballs with black truffle	12 €
Crema di burrata con pomodorini confit e pane carasau Burrata creamy with cherry tomatoes	10 €
Fiori zucca fritti con alici (1PZ) Courgette flower anchovies fried	3 €

## Selezione di prosciutti Selections of ham

Prosciutto crudo di coscia Piemontese Stagionato 900 giorni al coltello Suino nero d'Abruzzo	12 € 18 €
Patanegra Jamon Iberico de Bellota 100% Aljomar al coltello	23 €

## Primi piatti di terra First courses of land

Il bucatino all'Amatriciana Bucatini pasta with tomato sauce and pork cheek	14 €
Spaghettoni alla Carbonara Spaghettoni pasta with eggs, crunchy pork cheek, sheep cheese and black pepper	15 €
Tonnarello pastificio Gatti Cacio Pepe Tonnarello pasta factory Gatti with sheep cheese and black pepper	14 €
Fettuccine pastificio Gatti guanciale e carciofi con pecorino romano Fettuccine pasta factory Gatti, bacon and artichokes with pecorino romano	15 €
Lasagna al forno Home made lasagna	18 €
Fettuccine pastificio Gatti ai funghi porcini freschi (secondo disponibilità) Fettuccine pasta factory Gatti with wild mushrooms	18 €
Rigatoni con sugo di coda alla vaccinara Rigatoni with coda alla vaccinara sauce	15 €
Servizio per persona - Service charge per person	2 €

# Secondi piatti Main courses

Guancia di vitella cotta a bassa temperatura con pure di patate Beef cheek cooked in low temperature with mashed potatoes	18 €
Abbacchio al forno con patate Baked lamb with potatoes	20 €
Coda alla vaccinara Coda alla vaccinara	18 €

## La griglia The grill

Scegliete il vostro taglio dall'esposizione  
Take a look at the fridge and choose your meat

WAGYU JAPAN min. 150gr (secondo disponibilità)	28 € l'etto
DOKUTSU min. 500gr Carne personalmente selezionata da noi - Meat personally selected by us	8 € l'etto
MANZETTA D'ABRUZZO min. 500gr	9 € l'etto
VACA LOCA min. 800gr Selezione Spagnola - Spain selection	10 € l'etto
ANGUS URUGUAY min. 250gr	11 € l'etto
LA PRUSSIANA min. 500gr Selezione Polacca - Polish selection	9 € l'etto
BUFALO min. 500gr	7 € l'etto
SWAMI min. 250gr	8 € l'etto
Tagliata di pollo marinata agli agrumi e zenzero con patate arrosto Grilled chicken steak in slices with citrus marinade, ginger with roast potatoes	15 €
Tagliata di filetto 250gr ca. con patate arrosto Grilled fillet steak in slices with roast potatoes	30 €
Hamburger* di Manzetta Prussiana 180gr ca. con patate fritte Hamburger* of Manzetta Prussiana with fries	15 €
Costolette di abbacchio allo scottadito con patate arrosto Tender lamb chop with roast potatoes	18 €



\* prodotto abbattuto  
shock frozen product



## Antipasti di mare

### Seafood appetizers

Tartare di Ricciola con avocado, arancio e cipolla rossa Amberjack tartare with avocado, orange and red onion	13 €
Insalata di polpo* con sedano, mela verde e pistacchio Octopus* salad with green apple and pistachio	15 €
Moscardini* fritti Small fried calamari*	14 €
Calamari* saltati in padella con carciofi Pan-fried calamari* with artichokes	15 €
Salmone marinato con arancia, rapa rossa e pepe rosa Marinated salmon with orange, red turnip and pink pepper	13 €



## Primi piatti di mare

### Seafood first courses

Paccheri acqua e farina con ricciola pomodorini del Piennolo e datterino giallo Paccheri pasta with amberjack, piennolo cherry tomatoes and yellow cherry tomatoes	16 €
Spaghettone alle vongole Veraci Spaghettone pasta with large clams	15 €
Risotto alla Crema di Scampi* Risotto with creamy shrimp* sauce	15 €
Linguina Scampi Calamari* e Tartufo Nero Linguina pasta with shrimps*, calamari and black truffle	20 €
Tagliolini pastificio Gatti all'astice Tagliolini pasta factory Gatti with lobster	25 €



## Secondi piatti di mare

### Seafood main courses

Spigola al Sale Seabass in crost of sault	25 €
Frittura di calamari* e code di gamberoni* Calamari* and prawns* fried	18 €
Rombo al forno con patate e pomodorini ciliegini Turbot roasted with potatoes	28 €

**PER ALLERGIE CHIEDERE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI AL PERSONALE DI SALA  
FOR ANY ALLERGIES ASK FOR RECIPE BOOK**

\* prodotto abbattuto o congelato all'origine se non disponibile fresco  
blast chilled or frozen product at origin if not available fresh

# Contorni Side dishes

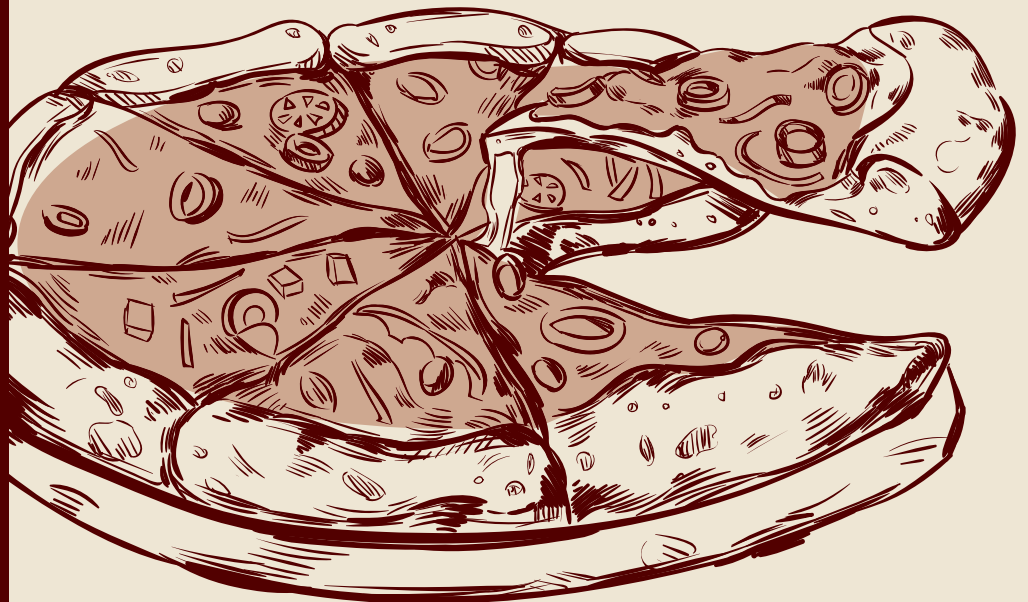
Insalata verde Green Salad	6 €
Insalata mista Mixed salad lettuce carrots slice of tomatoes and fenel	6 €
Insalatina di finocchi arancia e pepe nero Fenel salad with orange and black pepper	6 €
Insalata di pomodori con cipolla Tomato salad and onions	6 €
Patate al forno Roasted potatoes	6 €
Patate fritte tagliate a mano Hand cut fries	6 €
Cicorieta saltata in padella aglio olio e peperoncino Pan fried cicory with garlic olive oil and chilly	6 €
Spinaci in padella al burro Spinach sauted with butter	6 €
Insalata caprese Slices of tomatoes and slices of mozzarella	12 €
Insalatona Bufala Big salad with lettuce carrots cherry ,tomatoes, fenel and slice of mozzarella	12 €
Carciofi alla romana	7 €
Carciofi alla giudia	7 €
Puntarelle con salsa alle alici Puntarelle with anchovy sauce	7 €



# Le Pizze

## Pizzas

Focaccina romana al rosmarino Roman focaccia with olive oil and rosemary	7 €
Napoletana Tomato sauce mozzarella and anchovies	11 €
Margherita Tomato sauce mozzarella and basil	11 €
Funghi Tomato sauce, mozzarella and mushrooms	12 €
Calzone ai funghi e prosciutto Closed pizza with mushrooms and ham	14 €
Capricciosa Tomato, mozzarella, artichoke, ham, mushrooms and boiled egg	14 €
Prosciutto Tomato, mozzarella and ham	15 €
Quattro Formaggi Mozzarella, gorgonzola, parmesan cheese and caciottina	14 €
Ortolana Mozzarella, aubergines, courgettes and peppers	14 €
Bufala e Pomodorini Ciliegini Buffalo mozzarella and cherry tomatoes	16 €
Fiori di Zucca e Alici Mozzarella, courgette flowers and anchovies	13 €
Diavola Tomato, mozzarella and spicy salami	15 €
Prosciutto e Funghi Tomato mozzarella, ham and mushrooms	16 €
Grotte Tomato, mozzarella mushrooms and sausage	15 €





# Bevande Drinks

Acqua minerale grande Big mineral water	3 €
Vino "Le Grotte" bianco o rosso 0,75L White or red wine of the house big bottle	15 €
The freddo, Coca Cola, Fanta, Sprite Ice tea, Coke, Fanta, Sprite	4 €
Succo di frutta Fruit juice	5 €
Spremuta di arancia fresca Fresh orange juice	7 €



# Le birre Beers

Messina Cristalli di sale 33cl bottiglia/bottle	5 €
Ichnusa non filtrata 33cl bottiglia/bottle	5 €
Nastro Azzurro 33cl bottiglia/bottle	5 €
Tourtel analcolica 33cl bottiglia/bottle	6 €

# Aperitivi Aperitif

Aperol Spritz (Aperol, spumante & soda)	12 €
Campari Spritz (Campari, spumante & soda)	10 €
Mojito (Sugar, lime & white rum)	10 €
Negroni (Vermouth fortuna, Campari & Marconi 46)	10 €



# La nostra storia

DAL 1930



Le Grotte del Piccione è uno dei locali storici più noti durante il periodo della "Dolce vita". Venne aperto nel 1930 da Giovanni Gabrielli che per ricreare l'ambiente delle grotte fece costruire mura ed archi con i mattoni recuperati dalle case abbattute da Benito Mussolini per creare la Via dei Fori Imperiali e fece affrescare le pareti con vedute dei monumenti romani.

Il ristorante divenne il preferito dell'alta società e dei personaggi famosi in visita a Roma, aveva un'orchestra ed una pista da ballo ma non poté chiamarsi night - club perché il fascismo proibiva le parole straniere. Un vecchio registro dalle pagine ingiallite, conservato da un figlio di Gabrielli, riporta le firme di Giovanni Agnelli, Josephine Baker, Eduardo De Filippo, Walt Disney, Ettore Petrolini, Luigi Pirandello, Arturo Toscanini e Trilussa. Venne la guerra e quando nel 1944 gli alleati entrarono a Roma il locale venne requisito dagli inglesi che lo usarono come mensa per i militari.

# Le Grotte del Piccione

DAL 1946

Nel 1946 Piero Gabrielli riprese l'attività dandole nuova fama. Roma era diventata la "Hollywood sul Tevere" e tutte le stelle andavano a "Le Grotte del Piccione", vi cenarono Tyrone Power e Linda Christian; Gregory Peck ed il regista William Wyler vi festeggiarono la fine del film "Vacanze Romane".

Erano gli anni della "Dolce vita" e vecchie foto in bianco e nero dei paparazzi ci mostrano ai tavoli Maurizio Arena, Vittorio De Sica, Franco Interlenghi, Antonella Lualdi, Elsa Martinelli, Pier Paolo Pasolini, Carlo Ponti e Alida Valli e sul vecchio registro firmarono: Paola Borboni, Tony Dallara, Aldo Fabrizi, Nino Manfredi, Mina, Renato Rascel, Mario Riva, Enrico Maria Salerno ed Ugo Tognazzi.

Il locale era tra i più famosi Night Club di Roma quelli dove suonavano le celebri orchestre di Carlo Loffredo, Fred Buscaglione, I Campioni e cantavano Gino Latilla, Fred Buongusto, Peppino Di Capri, Don Marino Barreto jr. In un libro scritto da Maurizio Costanzo si trovano aneddoti riguardanti il famoso CAB 37 situato nelle cantine de Le Grotte dove si esibivano personaggi come Pippo Franco e Gigi Proietti alle prime armi.

Dal 1990 il ristorante è gestito dalla famiglia Caprioli che ne porta avanti la gloriosa tradizione con una cucina di ottimo livello.

Ancora adesso per chi entra la prima volta nel locale sembra ancora di respirare l'aria di quei tempi ormai andati, passano gli anni e i personaggi continuano a preferire la cucina de Le Grotte, come si può vedere sui muri pieni di foto.



# Our history

FROM 1930

Le Grotte del Piccione is one of the most famous historical places during the period of the "Dolce vita". It was opened in 1930 by Giovanni Gabrielli who, in order to recreate the environment of the caves, had walls and arches built with bricks recovered from the houses demolished by Benito Mussolini to create the Via dei Fori Imperiali and had the walls frescoed with views of the Roman monuments.

The restaurant became the favorite of high society and famous people visiting Rome, it had an orchestra and a dance floor but it could not be called a night - club because fascism forbade foreign words. An old register with yellowed pages, kept by a son of Gabrielli, bears the signatures of Giovanni Agnelli, Josephine Baker, Eduardo De Filippo, Walt Disney, Ettore Petrolini, Luigi Pirandello, Arturo Toscanini e Trilussa. The war came and when in 1944 the allies entered Rome the place was requisitioned by the British who used it as a canteen for the military.



# Le Grotte del Piccione

FROM 1946



In 1946 Piero Gabrielli resumed his business, giving it new fame. Rome had become the "Hollywood on the Tiber" and all the stars went to "Le Grotte del Piccione", Tyrone Power and Linda Christian dined there; Gregory Peck and director William Wyler celebrated the end of the film "Vacanze Romane" there.

Those were the years of the "Dolce vita" and old black and white photos of the paparazzi show us Maurizio Arena, Vittorio De Sica, Franco Interlenghi, Antonella Lualdi, Elsa Martinelli, Pier Paolo Pasolini, Carlo Ponti and Alida Valli and on the old register signed: Paola Borboni, Tony Dallara, Aldo Fabrizi, Nino Manfredi, Mina, Renato Rascel, Mario Riva, Enrico Maria Salerno and Ugo Tognazzi.

The venue was one of the most famous Night Clubs in Rome where the famous orchestras of Carlo Loffredo, Fred Buscaglione, I Campioni played and sang Gino Latilla, Fred Buongusto, Peppino Di Capri, Don Marino Barreto jr. In a book written by Maurizio Costanzo there are anecdotes regarding the famous CAB 37 located in the cellars of Le Grotte where characters such as Pippo Franco e Gigi Proietti, novices performed.

Since 1990 the restaurant has been managed by the Caprioli family who carry on its glorious tradition with excellent cuisine.

Even now for those who enter the restaurant for the first time it still seems to breathe the air of those times gone by, the years pass and the characters continue to prefer the cuisine of Le Grotte, as can be seen on the walls full of photos.

*Le Grotte*

Via della vite, 37 - 00187 Roma  
Tel. 06 6795336 - 066784117  
[www.legrotteroma.it](http://www.legrotteroma.it)

1990

SEGUICI SUI SOCIAL

