

ANTIPASTI



BRUSCHETTE

ZUCCA E PECORINO | 5
pane Otto Tondo bio alla brace, con zucca e Pecorino Romano D.O.P. "Cibaria" a scaglie

BACCALÀ MANTECATO | 6
pane Otto Tondo bio alla brace, con baccalà mantecato e pomodorini semi-secchi

VENTRICINA E MENTA | 6,80
pane Otto Tondo bio alla brace, con ventricina "Fracassa" e pesto di menta

FRITTI

POLPETTE DI CIME DI RAPA E PATATE | 6,80
il mallone di "Pasquale Torrente" leggermente piccante

POLLO | 7
straccetti di pollo in panatura croccante leggermente speziata e piccante, con salsa barbecue

BACCALÀ | 8
filetti di baccalà in panatura croccante leggermente piccante

ARROSTICINI

ARROSTICINI DI MAIALE NERO | 6,80
6 pezzi di arrosticini di maiale nero

ARROSTICINI DI PECORA | 8,00
6 pezzi di arrosticini di pecora

ARROSTICINI DI MANZO | 8,80
6 pezzi di arrosticini di manzo da "La Granda"

TRIS DI ARROSTICINI | 21,00
18 pz di arrosticini

CLASSICI

BURRATINA & PUNTARELLE | 7,00
burratina "Ignalat" e puntarelle condite con olio alle alici "Vicente Marino"

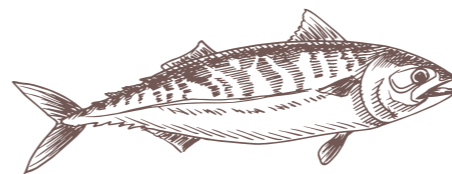
INSALATA DI MARE | 7,80
insalata di mare con calamari, polpo, gamberi e verdure croccanti

POLPETTE DI BOLLITO | 7,80
polpette di bollito "La Granda" fritte e servite con salsa arrabbiata

LA TARTARE DI FASSONA DE LA GRANDA | 8,00
tartare di bovino adulto di razza piemontese "La Granda", con funghi chiodini e Pecorino Romano D.O.P. "Cibaria"



LA GRIGLIA



stampa n.

000000009

DALLA MACELLERIA



HAMBURGER 220 GR | 12,80
di Fassona Piemontese de "La Granda", con uovo bio al tegamino e pancetta piccante

GALLETTO ALLA DIAVOLA | 13,80
allevato a terra, con salsa di erbe aromatiche e peperoncino

SPIEDONE DEL MACELLAIO | 14
spiedo di salsiccia sale e pepe, sovracoscia di pollo e capocollo di suino



TAGLIATA | 14,80
di Fassona Piemontese de "La Granda"

COSTINE DI MAIALE | 15,00
marinate con erbe aromatiche

AGNELLO | 16,80
carrè di agnello IGP



**i piatti di carne e pesce vengono serviti con contorno a scelta tra:
Patate / Insalata di stagione/
Insalata di finocchi, arance e olive**

DALLA PESCHERIA

ORATA | 15,80
filetto di Orata di Orbetello

TOTANO | 16
totano pescato e marinato con erbe aromatiche e limone

TONNO PINNE GIALLE | 17
trancio di tonno pinne gialle

ROMBO | 17,80
trancio di rombo

RANA PESCATRICE | 18
trancio di rana pescatrice con olio, capperi "La Nicchia" e olive taggiasche

DALL'ORTO

ZUCCA MANTOVANA | 9,80
con spinacino, mandorle tostate e Pecorino Romano D.O.P. "Cibaria"

TOMINO ALLA BRACE CON VERDURE GRIGLiate | 10,80
formaggio di latte vaccino e ovino fatto alla brace, servito con verdure grigliate e trito di erbe aromatiche

FUNGI CARDONCELLI | 10,80
con crema di patate arrosto e chips di patate viola

UOVO IN CAMICIA PECORINO E CARCIOFI | 14
uovo bio "Olivero Claudio" in camicia, con cremoso al Pecorino D.O.P. Cibaria e carciofi arrostiti

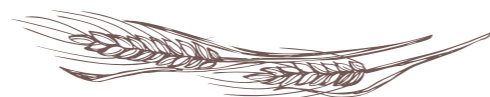
le verdure sono fornite dall'orto bio del nostro produttore "Agricolonna"



"Ci sono voluti 5 mesi per costruire la nostra griglia, realizzata interamente a mano seguendo la tradizione spagnola. Abbiamo scelto il carbone vergine di leccio dalla Calabria che conferisce profumi ed aromi unici."

PASTA

ZUPPA DI FARRO, CAVOLO NERO E ZUCCA | 11
servita con crostoni di pane ai semi e olio extra vergine "Roi"



VERDURE



PATATE | 4,80

INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE | 4,80

PURÈ DI PATATE | 5

BROCCOLI ROMANI RIPASSATI | 6

CICORIA RIPASSATA | 6

VERDURE ALLA GRIGLIA | 6

FETTUCINE AL RAGÙ DI CINGHIALE | 12,80
fettucine rustiche all'uovo del pastificio "Secondi", con ragù di cinghiale cacciato "Zivieri"

SPAGHETTO ALLE VONGOLE | 13
pasta di Gragnano IGP trafileata al bronzo "Afeltra" con vongole veraci affumicate, pomodori confit, aglio e olio extra vergine "Roi"

RAVIOLINO NOBILE DI RICOTTA E ASPARAGI VERDI | 14,80
ravioli del pastificio "Secondi", ripieni di ricotta vaccina, cremoso al parmigiano reggiano "Gennari", burro nocciola e asparagi verdi

IL PANE COTTO NEL NOSTRO FORNO A LEGNA E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | 2,00

abbiamo scelto



TUTTO IL PESCE PER IL CRUDO E PER LA PIASTRA VIENE ABBATTUTO A -20°C AL CUORE DEL PRODOTTO PER ALMENO 24 ORE COME DA CIRCOLARE MINISTERIALE N° 10 DEL 11/03/1992 E SUCCESSIVE. IL POLPO, I GAMBERI, I CALAMARI DELLE RICETTE SONO PRODOTTI CONGELATI DI QUALITÀ SELEZIONATI DA EATALY. LE MATERIE PRIME SONO REPERITE OGNI GIORNO FRESCHISSIME DAI BANCHI DI EATALY O DAI NOSTRI PRODUTTORI. SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI ALLERGENI CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATA.

TERRA

LA GRIGLIA BY EATALY

COCKTAILS

APERITIVO ...da sorseggiare prima di iniziare

SPRITZ APEROL O CAMPARI | 5
Aperol oppure Bitter "Campari", Bollicina di Prosecco "Serafini & Vidotto", Bolle "Lurisia", fettina d'arancia

NEGRONI | 8
Bitter "Campari", Vermouth rosso "Montanaro", Gin "Gino" biologico, fettina d'arancia

SBAGLIATO | 8
Bitter "Campari", Vermouth rosso "Montanaro", Bollicina di Prosecco "Serafini & Vidotto", fettina d'arancia

MIXOLOGY

BASIL GREEN | 8
Vodka Zubrowska, Vermouth bianco Fidel Ernesto, mezzo lime, zucchero liquido, foglie di basilico

GINTERR | 8
Gin, amaro Jefferson, Prosecco e Angostura

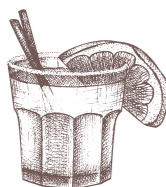
MOSCOW MULE | 8
Vodka, Ginger beer, lime e zenzero

SMOKED MARGARITA | 8
Mezcal, triple sec luxardo, succo di limone, zucchero liquido



UN AMERICANO A ROMA

“ Il nome di questo cocktail ha origine negli anni Trenta, per celebrare il successo di Primo Carnera, pugile italiano così soprannominato a seguito di una vittoria conseguita a New York. ”

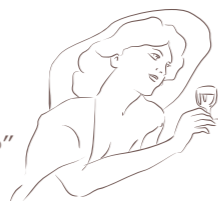


AMERICANO | 7

Bitter "Campari", Bolle "Lurisia", una spruzzata di Angostura, scorze d'arancia e limone abbinato al Vermouth che preferisci, scegli tra:
Rosso "Carpano"
Rosso "Montanaro"
Bianco "La Canellese"
Rosso "Del Professore"
Rosso Riserva "Carlo Alberto"

VERMOUTH & TONIC | 6

Vermouth rosso "Montanaro" abbinato all'acqua tonica che preferisci, scegli tra:
"Lurisia" | "Niasca Portofino"
"Fever Tree" Classic
"Fever Tree" Mediterranea
"Gasco"



IL VINO CONTIENE SOLFITTI | LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

VINI

BOLLICINE

ALTA LANGA "CONTESSA ROSA" ROSÉ "FONTANAFREDDA"
Pinot Nero | Chardonnay | Piemonte

FRANCIACORTA SATEN "SANSEVÉ" "MONTE ROSSA"
Chardonnay 100% | Lombardia

PERLÉ "FERRARI"
Chardonnay 100% | Trentino Alto Adige

PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO "VILLA SANDI"
Glera 100% | Veneto

CUVEE TRADITION RISERVA VERDICCHIO BRUT "COLONNARA"
Verdicchio 100% | Marche

CHAMPAGNE BLANC DE BLANC GRAND CRU "CHARDONNET & FILS"
Chardonnay 100% | Francia

BIANCHI

LANGHE BIANCO "MARIN" "FONTANAFREDDA"
Riesling | Nascetta | Piemonte

RIBOLLA GIALLA "LE VIGNE DI ZAMO"
Ribolla Gialla 100% | Friuli Venezia Giulia

 SPIRITO LIBERO VERMENTINO MAREMMA "CASTEANI"
Vermentino 100% | Toscana

3S MANZONI BIANCO "TREBOTTI"
Manzoni Bianco 100% | Lazio

GRECO DI TUFO "CUTIZZI" "FEUDI DI SAN GREGORIO"
Greco 100% | Campania

GRILLO "BAGLIO DI GRISI"
Grillo 100% | Sicilia

ROSATI

ROSA VITTORIA "CASTELLO SANTA VITTORIA"
Barbera | Dolcetto | Nebbiolo | Piemonte

ROSSI

LANGHE NEBBIOLO "BORGOGNO"
Nebbiolo 100% | Piemonte

BAROLO MIRAFIORE DOGG "MIRAFIORE"
Nebbiolo 100% | Piemonte

ROSSO DI MONTALCINO "FATTOI"
Sangiovese 100% | Toscana

TYTO CESANESE OLEVANO ROMANO SUPERIORE "MARGO ANTONELLI"
Cesanese 100% | Lazio

 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "PODERI MARCHESI MIGLIORATI"
Montepulciano 100% | Abruzzo

 ALLEGORIA PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE "PIETRAVENTOSA"
Primitivo 100% | Puglia

 BOURGOGNE "DAVID DUBAND"
Pinot Nero 100% | Francia



| | |
|----|----|
| 8 | 33 |
| 8 | 33 |
| 7 | 34 |
| 4 | 19 |
| 4 | 18 |
| 12 | 61 |
| 6 | 24 |
| 5 | 22 |
| 6 | 23 |
| 6 | 25 |
| 5 | 22 |
| 4 | 17 |
| 5 | 19 |
| 7 | 29 |
| 10 | 49 |
| 6 | 26 |
| 6 | 23 |
| 4 | 17 |
| 5 | 22 |
| 8 | 33 |

BIRRE

ALLA SPINA

NOBILE "BIRRA DELL'EREMO" 300 ml
Agrumata con note maltate | 5° | Golden Ale 5

SUPER "BALADIN" 5
Ambrata, fruttata e speziata | 8° | Belgian Strong Ale

GRAN RISERVA RED "PERONI" 4
Ambrata, maltata e caramellata | 5,2° | Vienna

IN BOTTIGLIA

SPECIALE "LURISIA" 330 ml
Ambrata, fresca e luppolata | 6° | Amber Ale 4

NORMALE "LURISIA" 4
Chiara, note maltate e amaro bilanciato | 5° | Golden Ale

NORA "BALADIN" 750 ml
Color oro carico, note legnose e speziate | 6° | Belgian Strong Ale 13

WAYAN "BALADIN" 13
Chiara, rinfrescante con note pepate e agrumate | 5,8° | Saison



BEVANDE



"LURISIA" | 3 /275 ml

LA GAZZOSA
con limone sfusato di Amalfi

 IL CHINOTTO
con chinotto di Savona

 L'ARANCIATA
con arance del Gargano IGP

 L'ACQUA TONICA
con chinotto di Savona

"BALADIN" | 3 /330 ml

CEDRATA
GINGER
COLA
con noci di Kenema
presidio Slow Food

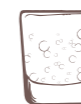
"MOLECOLA" | 3 /330 ml

la cola dal gusto italiano
CLASSICA
SENZA ZUCCHERO
BIMBO SENZA CAFFEINA | 2,50 /250 ml

LIMONATA "NIASCA PORTOFINO" | 3 /250 ml

con limoni del Golfo del Tigullio e fiori di sambuco

LURISIA



ACQUA LINEA ALLUMINIUM

| | |
|-----------------------------|--------|
| 500 ml | 750 ml |
| NATURALE - STILLE "LURISIA" | 2 2,50 |
| FRIZZANTE - BOLLE "LURISIA" | 2 2,50 |

L'ACQUA SEMPRE E SOLO IN VETRO PERCHÈ È PIÙ BUONA, PIÙ SANA E RECA MENO DANNO ALL'AMBIENTE

CAFFETTERIA



il caffè torrefatto qui ogni giorno

 ESPRESSO | 1,50 DOPPIO | 2,50
"Vergnano miscela sud Arabica 100%"

CAFFÈ DECAFFEINATO | 1,50

