

ANTIPASTI



BRUSCHETTE

MELANZANA E RICOTTA | 5
pane Otto Tondo bio alla brace, con melanzane e ricotta salata "De Rosa"

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
strascotti 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 | 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 pezzi di arrosticini

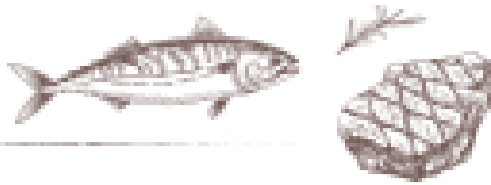
CLASSICI

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

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



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

RIB EYE | 23,80
alla griglia marinato, di Fassona Piemontese de "La Granda" 250gr

DALLA PESCHERIA

ORATA | 19,80
orata intera 500gr circa 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 | 16
trancio di rana pescatrice con olio, capperi "La Nicchia" e olive taggiasche

DALL'ORTO

MELANZANA, POMODORO E STRACCIATELLA | 9,80
melanzana alla brace con salsa di pomodoro, stracciatella "Ignalat" e basilico

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

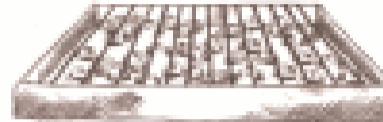
FUNGI CAROONCELLI | 10,80
con crema di patate arrosto e chips di patate viola

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"



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



"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 crostini di pane ai semi e olio extra vergine "Roi"

FETTUCCINE 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 Gagnano IGP trafilata al bronzo "Afeltra" con vongole veraci affumicate, pomodori confit, aglio e olio extra vergine "Roi"

RAVIOLI 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

VERDURE

INSALATA MISTA | 4,80

PATATE | 4,80

INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE | 4,80

PURÈ DI PATATE | 5

FAGIOLINI CORALLO | 6

CICORIA RIPASSATA | 6

VERDURE ALLA GRIGLIA | 6

LE ECCELLENZE SELEZIONATE OGNI GIORNO DAI NOSTRI BANCHI FRESCHI

COSTATE E FIORENTINA, BRANZINO E ORATE SECONDO LE DISPONIBILITÀ DEL MERCATO

IL CRUDO DELLA PESCHERIA

PESCI A CARPACCIO

OMBRINA | 6
BRANZINO | 6
RICCIOLA | 6

MOLLUSCHI A CARPACCIO

POLPO | 6
SEPPIA | 6



CROSTACEI /pz

GAMBERO ROSA | 1,50
GAMBERO ROSSO SICILIA | 3,80
SCAMPO | 4,50
TRIS DI CROSTACEI | 8,80

OSTRICHE /pz

SPECIAL GAULOISE | 2,80
PRESTIGE DES MERS | 3,50
SPECIALES SAN DALIA | 4
TRIS DI OSTRICHE | 9

MARINATURE A VOSTRA SCELTA

Scegli il tuo pescato al naturale con olio extra vergine "Roi" e sale integrale siciliano oppure arricchito con la marinatura che preferisci:

OLIO E LIMONE
OLIO, ARANCIA E FINOCCHIETTO
OLIO, MANDARINO E TIMO
OLIO, LIMONE, ZENZERO E PEPE ROSA
OLIO LIMONE E PEPPERONCINO



GRAN PLATEAUX

GRAN PLATEAUX | 36
2 Special Gauloise
2 Prestige Des Mers
2 Special San Dalia
4 gamberi rosa
3 carpacci

REALE | 59
3 Special Gauloise
3 Prestige Des Mers
3 Special San Dalia
4 gamberi rosa
2 gamberi rossi
2 scampi
5 carpacci

IMPERIALE | 82
4 Special Gauloise
4 Prestige Des Mers
4 Special San Dalia
8 gamberi rosa
4 gamberi rossi
4 scampi
5 carpacci

SELEZIONE DI CARPACCI

3 CARPACCI | 15 **5 CARPACCI | 25** **7 CARPACCI | 35**

DOLCI



TIRAMISÙ | 6,80
crema al mascarpone, biscotto al cioccolato e granita al caffè

FRAGOLA | 6,80
pannacotta alla fragola, meringhe alla nocciola e cacao, fragole fresche e biscotto di meliga

TORTA DI MELE | 7,80
tiepida con salsa alla cannella e gelato fiordilatte

TORTINO AL CIOCCOLATO | 7,80
tortino al cioccolato fondente, salsa vaniglia e lamponi

GELATO

Il mastro gelatiere Eugenio Morrone lo prepara fresco tutti i giorni con i migliori prodotti del territorio e una ricetta esclusiva per "Terza".

FIORDILATTE | 5,80
FRAGOLA DI TERRACINA | 5,80

SUL GELATO 3 a scelta:
CARAMELLO SALATO
CREMA GIANDUJA "GOLOSI DI SALUTE"
CRANELLA DI NOCCIOLE "PARIANI"
MANDORLE TOSTATE "PARIANI"
MERINGHE "DRAGO"
meringhe alla nocciola e cacao



TERRA

LA GRIGLIA BY EATALY

TUTTO IL PESCE PER IL CRUDO 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. LE MATERIE PRIME SONO REPERITE OGNI GIORNO FRESCHISSIME SUI 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. IN ASSENZA DI ALCUNE REFERENZE, CAUSA DI MANCATA PESCA, I PRODOTTI VERRANNO SOSTITUITI CON LE PROPOSTE DEL BANCO.

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

abbiamo scelto

