

# TERRA

## LA GRIGLIA BY EATALY

### ANTIPASTI



#### CLASSICI

**ARROSTICINI DI PECORA | 8,5**  
6 pezzi di arrosticini di pecora

**TOTANI FRITTI | 12**  
totani dell'Adriatico e patate biologiche di Avezzano

**TARTARE DI FASSONA, OLIVE E CAPPERI | 9,8**  
tartare di bovino adulto di razza Piemontese de La Granda con olive taggiasche e capperi di pantelleria

#### FRITTI

**BACCALÀ | 9**  
bocconcini di baccalà in panatura croccante e leggermente piccante

**POLLO | 7,8**  
stracotti di pollo in panatura croccante leggermente speziata e piccante con salsa mediterranea

**CROCCHETTE DI CICORIA E PECORINO | 7**  
con patate, cicoria piccante e pecorino

#### BRUSCHETTA

**ZUCCHINE ALLA SCAPECE E STRACCIATELLA | 6,8**  
pane Otto Tondo bio alla brace con zucchine romanesche alla scapece e straciatella di latte di bufala del nostro caseificio

**BACCALÀ MANTECATO | 7**  
pane Otto Tondo bio alla brace con baccalà mantecato e pomodorini semi-secchi

**CACIOCAVALLO E N'DUJA | 7**  
pane Otto Tondo bio alla brace con caciocavallo Ignalat e n'duja di Spilliga

#### CRUDI

**CARPACCIO DI POLPO | 9,5**  
con olio, limone, peperoncino e salicornia

**TARTARE DI RICCIA | 11**  
con olio, limone, zenzero, gin e cetrioli biologici

**TAGLIATELLE DI SEPPIA | 7,5**  
con olio, limone e foglie di Capperi di Pantelleria

**GAMBERO ROSSO | 4,5**  
al naturale

**OSTRICA SAN VAST FINE DE CLAIRE | 2,8**  
gusto iodato forte e persistente

**OSTRICA SPECIAL DE COMTESSE | 3,5**  
molto carnosa, croccante e retrogusto di nocciola iodata

**OSTRICA SPECIAL TSARSKAYA | 4**  
gusto equilibrato tra dolcezza e sapidità

**TRIS DI OSTRICHE | 9,5**

### LA GRIGLIA



#### DALLA MACELLERIA

**HAMBURGER GIOTTO 220 GR | 14**  
di Fassona Piemontese de La Granda, con cipolla alla brace e senape di Antonia

**TAGLIATA DI SCAMONE 200 GR | 16,8**  
di Fassona Piemontese de La Granda

**GALLETTO | 14,8**  
allevato a terra con peperoni in agrodolce

**TAGLIATA DI DIAFRAMMA DI MANZO | 14,8**  
di Fassona Piemontese de La Granda

**HAMBURGER CIMABUE 180 GR | 13,8**  
di Fassona Piemontese de La Granda e strolghino con uovo al tegamino e pancetta piccante



#### DALLA PESCHERIA

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

**TONNO PINNE GIALLE | 18**  
trancio di tonno pinne gialle

**BACCALÀ | 17,5**  
trancio di baccalà con olive taggiasche e pomodori semiseccchi

#### DAL BANCO ALLA TAVOLA

tutti i giorni una selezione di pescato e grandi tagli di carne servito direttamente al tuo tavolo, chiedi ai nostri ragazzi!

#### DAL'ORTO

**INSALATONA DI ORTAGGI ALLA BRACE E UOVO | 12,8**  
con misticanza, pomodorini, carote, patate, zucchine, mandorle e uovo biologico in camicia

**ZUCCA E CIPOLLA | 9,5**  
zucca violina arrosto, cipolla alla brace, mandorle tostate e mosto cotto Dispensa Amerigo

#### LA GRIGLIATA DEL MIGLIOR PESCATO DEL GIORNO

una selezione sempre diversa scelta in base agli arrivi del giorno dalla costa laziale. Chiedi ai nostri ragazzi!



tutti i piatti di carne e pesce vengono serviti con contorno a scelta tra: Patate croccanti - Insalata estiva - Insalata di pomodori e origano fresco

“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 della Calabria che conferisce profumi ed aromi unici.”

### I GRANDI PIATTI DI FINE ESTATE

**PADELLATA DI MEZZI PACCHERI CON TONNO E PROFUMI DEL SUD | 27**  
Pasta Pacote Monograno Felicetti, tonno pinne gialle, datterini gialli Così com'è, capperi biologici Biorganica, olive Italpesto e finocchio

**GRAN CROTTOLTA DI FASSONA IN CROSTA DI GRISSINI | 22**  
Scamone di Fassona piemontese de La Granda Presidio Slow Food panato con grissini Mario Fongo, con insalata di finocchi, indivia riccia, capperi e limone

**LA GRIGLIATA DI LUIGI, IL NOSTRO MACELLAIO | 24**  
Petto di pollo allevato all'aperto, diaframma di manzo, costina BBQ e salamella di maiale La Granda con melanzane grigliate

**TAGLIERE DELLA VIA EMILIA | 19**  
Culatello di Zibello DOP Antica Ardenza, mortadella classica Bonfatti Presidio Slow Food con gnocco fritto di farina biologica Mulino Marino

**GRAN FRITTATA DI ZUCCHINE ROMANESCHE E TARTUFO | 18**  
Uova biologiche Olivero Claudio, fiori di zucca, zucchine romanesche, pecorino romano DOP Cibaria e tartufo nero Urbani

### PASTA



**MEZZI PACCHERI ALLA PUTTANESCA DI TONNO PINNE GIALLE | 13,5**

Pasta Pacote Monograno Felicetti, tonno pinne gialle, datterini gialli Così com'è, capperi biologici Biorganica, olive Italpesto e finocchio

**RAVIOLI DI ZUCCA E TARTUFO NERO | 18**  
Ravioli del pastificio Secondi, ripieni di ricotta e zucca con burro, salvia e tartufo nero Urbani

**SPAGHETTO ALLE VONGOLE | 14**  
pasta di Gragnano IGP trafilata al bronzo Afeltra con vongole veraci affumicate, pomodori confit, aglio e olio extra vergine Roi

### VERDURE



**INSALATINA MISTA | 5**  
misticanza di piccole foglie con carote e pomodori

**PATATE CROCCANTI | 5**  
patata biologica di Avezzano ed erbe aromatiche

**INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE | 5**  
finocchi, arance e olive taggiasche

**CIPOLLA ALLA BRACE | 4,5**  
cipolla alla brace con olio e pepe nero

