

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!



“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 Ardagna, mortadella classica Bonfatti Presidio Slow Food con gnocco fritto di farina biologica Mullino 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

