

# OSTERIA GRANDMA

## MENÙ

### ANTIPASTI

#### alla romana

---

Gnocchetti di patate e pecorino fritti (1, 3, 7)	€5
Filetti di alici marinate (4, 12)	€8
Mini suppli alla romana (1, 7)	€8
Pane ai cereali, burro montato e alici dissalate (1, 4, 7, 8, 11)	€7
Panzanella	€8

### VERDURE

#### alla romana

---

Melanzane grigliate condite 	€6
Insalata di cicoria con pesto di acciughe (4, 12)	€6
Zucchine alla scapece 	€6
Cicoria ripassata 	€6
Patate fritte	€6

### MEZE

#### levantine

---

Hummus	€7
 classico di ceci e tahina (11) 	
 masabacha con ceci interi e spezie (11) 	
Burik	€8
triangoli speziati di pasta brik ripieni di spinaci, patate, cipolla ed uvetta serviti con salsa schug (1)	
Dolma e labneh	€8
involtini di foglie di vite e riso serviti con formaggio di yogurt (7,12) 	
Green felafel	€7
polpetta di fave con salsa allo yogurt e verza marinata (7) 	
Kibbeh	€9
polpette di bulgur ripiene di ragù speziato con uvetta e pinoli (1, 8)	
Taramasalata	€8
crema di uova di merluzzo (2)	
Briami	€6
verdure al forno condite alla mediterranea 	

 cestino di pane con farina  
di cereali misti €2\*  
\*dal forno Marchetti

 piatto vegano     chiedi per la versione vegana    \*\* in base alla disponibilità

Questo menù è stato costruito per essere un piccolo viaggio nella gastronomia romana e levantina. I sapori e gli odori che incontrerete tra queste righe sono il frutto della riscoperta di tradizioni familiari: ricette tramandate, che hanno interagito, nel tempo, in modi imprevedibili, dando luogo a mescolanze di cibi e di combinazioni culinarie. Un viaggio "nostalgico" tra i nostri ricettari di famiglia che, speriamo, vifaccia viaggiare lontano, tra ricordi e profumi.

## PRIMI PIATTI

### alla romana

---

Risotto alla romana con seppie al pomodoro e peperoncino (4, 9, 14)	€13
Mezzamanica alla carbonara di manzo (1, 7, 12)	€13
Spaghettono burro e alici molliccate (1, 4, 7)	€12
Spaghettono con cozze alla puttanesca (1, 4)	€13
Penne all'arrabbiata (1) 	€10

## SECONDI

### alla romana

---

Picchiapò di bollito di manzo ripassato in padella con pomodoro e olive (9, 12)	€16
Saltimbocca di manzo in salsa d'arrosto con patate (1, 7)	€14
Trancio di baccalà marinato alla piastra con pomodori, capperi, olive e patate (4)	€16
Moscardini** al pomodoro in tegame con patate (9, 12, 14)	€15



cestino di pane con farina  
di cereali misti €2\*

\*dal forno Marchetti

## PORTATE PRINCIPALI

### levantine

---

Shakshuka uova al tegame in salsa di pomodoro e peperone dolce (3, 9)	€12
Shish taouk spiedini di pollo marinato allo yogurt e spezie (7, 10, 11)	€15
Kofta tahini polpette di pecora al forno con patate e salsa tahini (7, 8, 11)	€16
Insalata greca cetrioli , pomodori costoluti, feta e cipolla di tropea (7)	€12
Mujaddara riso speziato con lenticchie verdi e cipolla croccante 	€12
Sabic pita ripiena con melanzane al forno, uova sode, insalata israeliana e salsa amba (1, 3, 10) 	€12

## DOLCI

### romani e levantini

---

Tiramisù (3, 7)	€6
Torta fondente al cioccolato (1, 8) 	€6
Crostata ricotta e marmellata (1, 3, 7)	€6
Muhallebi budino di riso e latte aromatizzato alla vaniglia e acqua di rose (7, 8)	€6

 piatto vegano

 ?! chiedi per la versione vegana

\*\*in base alla disponibilità

---

## ALLERGENI

1 glutine e derivati  
2 crostacei e derivati  
3 uova e derivati  
4 pesce e derivati  
5 arachidi e derivati

6 soia e derivati  
7 latte e derivati  
8 frutta a guscio e derivati  
9 sedano e derivati  
10 senape e derivati

11 semi di sesamo e derivati  
12 anidride solforosa e solfiti  
13 lupini e derivati  
14 molluschi e derivati

# PICCOLA CANTINA

## LA NOSTRA SELEZIONE

### BOLLICINE



#### **BIANCOSPINO- VITIVINIVOLA FANGAREGGI**

LAMBRUSCO DI SORBARA -EMILIA ROMAGNA

"GIALLO PAGLIERINO ALL'ASPETTO, SENSAZIONI DI FIORI, AGRUMI E FRUTTA. IL SORSO È RINFRESCANTE E VIVACE"

€21

#### **PRIMAVERSA - MONTEVERSA**

MOSCATO GIALLO-VENETO

"NASCE DAL GIOCO D'INTESA TRA LA "PRIMAVERA" E IL "VERSA": UN VINO CHE PROFUMA DI LIMONE E POMPELMO, È CONTRADDISTINTO DA UN FINALE SAPIDO, MINERALE E DA UNA SPICCATATA ACIDITÀ"

€26

#### **LOLÌ - AZ. AGR. I TOSCANI**

SYRAH-TOSCANA

"METODO CHARMAT. ASSEMBLAGGIO OTTENUTO DA DIVERSI VIGNETI DA UVE COLTIVATE TRA LE COLLINE DEL CONEGLIANO-VALDOBBIADENE, VINIFICAZIONE CON LIEVITI SELEZIONATI"

€27

#### **COLFONDO COLLI TREVIGIANI - ZANON**

GLERA, VERDISO, PARERA, BIANCHETTA-VENETO

"SPUMANTE CHARMAT E NON DOSATO, I VIGNETI SONO SITUATI A UN'ALTITUDINE DI CIRCA 200 MT SLM"

€26

#### **BULLE NATURE BLANC - DOMAINE LES GRANDES VIGNES**

CHENIN BLANC, GROLLEAU GRIS, CABERNET FRANC, CHARDONNAY-FRANCIA

"METODO CLASSICO, LA VINIFICAZIONE È IN BIANCO, FERMENTAZIONE SPONTANEA CON LIEVITI INDIGENI. AFFINAMENTO SUI SUOI LIEVITI PER 30 MESI. NIENTE CROSTA DI PANE MA FRUTTO E MINERALITÀ"

€33

#### **BOLLE DI GROTTA - LA TORRETTA**

TREBBIANO-LAZIO

"BASSE RESE, INTERVENTI IL MENO INVASIVI POSSIBILI. SOLO BOLLICINE COME VUOLE LA TRADIZIONE. VINO DALLA VERVE ACIDO-MINERALE, AL PALATO PERLAGE FINE E PERSISTENTE, FRESCO ED ARMONICO"

€23

#### **METODO ANCESTRALE - AYUNTA**

NERELLO MASCALESE-SICILIA

"BASSE RESE, INTERVENTI IL MENO INVASIVI POSSIBILI. SOLO BOLLICINE COME VUOLE LA TRADIZIONE. VINO DALLA VERVE ACIDO-MINERALE, AL PALATO PERLAGE FINE E PERSISTENTE, FRESCO ED ARMONICO"

€30

#### **PERLUGO DOSAGGIO ZERO - PIEVALTA**

VERDICCHIO-MARCHE

"BASSE RESE, INTERVENTI IL MENO INVASIVI POSSIBILI. SOLO BOLLICINE COME VUOLE LA TRADIZIONE. VINO DALLA VERVE ACIDO-MINERALE, AL PALATO PERLAGE FINE E PERSISTENTE, FRESCO ED ARMONICO"

€29

.....  
.....  
.....  
.....

# BIANCHI



<b>FRIULANO - TERRE DEL FAET</b> FRIULANO-FRIULI VENEZIA GIULIA "RIESLING E INCROCIO MANZONI FERMENTATI SULLE BUCCE A CUI VIENE AGGIUNTO CHARDONNAY FERMENTATO IN BOTTI DI ROVERE; PERSISTENTE, STRUTTURATO E COMPLESSO"	<b>€30</b>
<b>GAICO - AZ. AGR. CAMELI IRENE</b> PECORINO-MARCHE "FRESCO E BEN BILANCIATO, FINALE AMMANDORLATO"	<b>€21</b>
<b>MIADIMIA BIANCO - TENUTA LA PAZZAGLIA</b> VERDELLO, PROCANICO E GRECHETTO-LAZIO "VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO IN ACCIAIO. PIACEVOLE IMPRONTA FRUTTATA E DALLA SAPIDITÀ IMPORTANTE; SORSO NITIDO E PIACEVOLE"	<b>€21</b>
<b>RIBONA COLLI MACERATESI - PODERE SABBIONI</b> RIBONA-MARCHE "VITIGNO AUTOCTONO DEI COLLI MACERATESI. RISULTA MORBIDO, IN EQUILIBRIO TRA ACIDITÀ E MINERALITÀ, SAPIDITÀ E PERSISTENZA"	<b>€20</b>
<b>TORRETTA - LA TORRETTA</b> MALVASIA PUNTINATA, POCA MALVASIA DI CANDIA E TREBBIANO-LAZIO "IL NOME È IN ONORE DELLE MONTAGNE CHE FORMANO LA BOCCA DELL'ANTICO VULCANO VICINO ROMA; FRUTTATO CON RICHIAMI FLOREALI, SENTORI DI PEPE VERDE E MANDORLA"	<b>€23</b>
<b>CHIOMÈ - LE CERQUETTE</b> CESANESE - LAZIO "PIANTE GIOVANI CRESCIUTE SU TERRENI ARGILLOSI E VULCANICI. LA BEVUTA È SAPIDA E CALDA, CHIUSURA FRESCA E PULITA"	<b>€26</b>
<b>RIESLING TROCKEN BOTT. 1L - WEINGUT SCHEUERMANN</b> RIESLING -GERMANIA "GRANDE BEVA, SENTORI DI MELE VERDI E PERA, FRESCO E DALLA SPICCATA MINERALITÀ E ACIDITÀ, È DI APPREZZABILE PERSISTENZA"	<b>€29</b>
<b>PRINCIPINO - ISTINTO ANGILERI</b> GRILLO-SICILIA "OTTENUTO DA UVA 100% GRILLO RACCOLTA DA VIGNETI IMPIANTATI NEL 2007 A POCHI METRI DAL MARE. LE UVE, RACCOLTE NEL MESE DI SETTEMBRE, SONO PRESSATE DIRETTAMENTE A GRAPPOLO INTERO."	<b>€33</b>
<b>SERRA LUPINI - ANGELO NEGRO</b> ROERO ARNEIS-PIEMONTE "NOTE DI PESCA E FRUTTI TROPICALI. IN BOCCA HA UN ATTACCO MORBIDO, PERSISTENTE, CON UN FINALE SAPIDO E MINERALE"	<b>€23</b>
<b>SALTATEMPO - LA MARCA DI SAN MICHELE</b> VERDICCHIO DI JESI-MARCHE "FERMENTATO SPONTANEAMENTE SENZA SOLFOROSA TRAMITE IPEROSSIDAZIONE DEL MOSTO E SUCCESSIVA DECANTAZIONE. CORPOSO E CON UN'ACIDITÀ PRONUNCIATA, EQUILIBRIO TRA SAPIDITÀ E FRESCHEZZA"	<b>€22</b>
<b>RINÈ -AZ. AGR. CANTRINA</b> RIESLING, CHARDONNAY, INCROCIO MANZONI "RIESLING E INCROCIO MANZONI FERMENTATI SULLE BUCCE A CUI VIENE AGGIUNTO CHARDONNAY FERMENTATO IN BOTTI DI ROVERE; PERSISTENTE, STRUTTURATO E COMPLESSO"	<b>€27</b>
<b>MACERESE - AZ. AGR. FOSSO DEGLI ANGELI</b> FALANGHINA DEL SANNIO - CAMPANIA "PIANTE GIOVANI CRESCIUTE SU TERRENI ARGILLOSI E VULCANICI. LA BEVUTA È SAPIDA E CALDA, CHIUSURA FRESCA E PULITA"	<b>€29</b>
.....	
.....	
.....	
.....	

# MACERATI



## TRAMÈ-CASTEL SIMIONI

TRAMINER-ABRUZZO

"MACERAZIONE SULLE BUCCE DI 60 GIORNI. NOTE DI MELA, PESCA E DI ROSA SU UNO SFONDO MINERALE E DELICATAMENTE SPEZIATO. IN BOCCA È FRESCO, SAPIDO E LEGGERMENTE TANNICO SUL FINALE"

€32

## CAMPO DI COLONNELLO - RAINA

TREBBIANO SPOLETINO-UMBRIA

"MACERAZIONE SULLE BUCCE DI 25 GIORNI. AL NASO I PROFUMI RICORDANO LA GINESTRA E LA PESCA BIANCA, CON NOTE MINERALI E DI CROSTA DI PANE."

€29

.....  
.....

# ROSATI



## PIANTAGRANE - AZ. AGR. VILLA JOB

PINOT GRIGIO-VENETO

"VINIFICAZIONE IN ROSSO; SECCO, FRESCO E CON BUONA PERSISTENZA"

€28

## INDOMATO - D.S. BIO

UVA GIULIA, SANGIOVESE-LAZIO

"PRODOTTO CON UVA GIULIA, VITIGNO A BACCA DIFFUSO QUASI ESCLUSIVAMENTE IN LAZIO, HA UNA SPICCATA ACIDITÀ E UN SORSO FRESCO E DINAMICO. NOTE AGRUMATE E VEGETALI"

€27

## SUFFONTE CERASUOLO D'ABRUZZO - AZ. AGR. LUDOVICO

MONTEPULCIANO-ABRUZZO

"UVE COLTIVATE SU SUOLO BRECCIOSO/CALCAREO A 370 M SLM NELL'ENTROTERRA AQUILANO. BEVA IMMEDIATA; EQUILIBRIO ESTREMO TRA CROCCANTEZZA DEL FRUTTO E SAPIDITÀ"

€28

## TERRE SICILIANE ROSATO - CALABRETTA

NERELLO MASCALESE-SICILIA

"UVE COLTIVATE SU SUOLO BRECCIOSO/CALCAREO A 370 M SLM NELL'ENTROTERRA AQUILANO. BEVA IMMEDIATA; EQUILIBRIO ESTREMO TRA CROCCANTEZZA DEL FRUTTO E SAPIDITÀ"

€33

## ROSATO UMBRIA - FONTESECCA

CILIEGILOLO-UMBRIA

"UVE COLTIVATE SU SUOLO BRECCIOSO/CALCAREO A 370 M SLM NELL'ENTROTERRA AQUILANO. BEVA IMMEDIATA; EQUILIBRIO ESTREMO TRA CROCCANTEZZA DEL FRUTTO E SAPIDITÀ"

€27

## ROSATO ALICANTE- CATALDO CALABRETTA

GRECO-CALABRIA

"UVE COLTIVATE SU SUOLO BRECCIOSO/CALCAREO A 370 M SLM NELL'ENTROTERRA AQUILANO. BEVA IMMEDIATA; EQUILIBRIO ESTREMO TRA CROCCANTEZZA DEL FRUTTO E SAPIDITÀ"

€28

## RO.SA - ISTINTO ANGILERI

PARPATO-SICILIA

"UVE COLTIVATE SU SUOLO BRECCIOSO/CALCAREO A 370 M SLM NELL'ENTROTERRA AQUILANO. BEVA IMMEDIATA; EQUILIBRIO ESTREMO TRA CROCCANTEZZA DEL FRUTTO E SAPIDITÀ"

€28

.....  
.....  
.....  
.....

# ROSSI



## LIRICA - PROD. VINI MANDURIA

PRIMITIVO-PUGLIA

“SECCO, MORBIDO, POSSIEDE BUONA ACIDITÀ E TANNINO ROTONDO”

€19

## ANARKOIDE 2021 - CASCINA VAL LIBERATA

GRIGNOLINO-PIEMONTE

“MEZZO ETTARO DI GRIGNOLINO TRA BOSCHI E COLLINE DEL BASSO MONFERRATO.IL SORSO È DINAMICO E VIBRANTE, ENTUSIASMANO L'ACIDITÀ E TANNINO, SALINITÀ IN CHIUSURA”

€26

## SARTIU - SEDILESU

CANNONAU-SARDEGNA

“FERMENTAZIONI ALCOLICHE SPONTANEE, LEGGERMENTE SPEZIATO E FRESCO; POSSIEDE UNA STRUTTURA FINE CON TANNINI EQUILIBRATI”

€24

## PRIMO PASSO - VIN VIANDANTE

CESANESE-LAZIO

“UN CESANESE CHE NON TI ASPETTI: UNA MINERALITÀ E FRUTTI DI BOSCO ROSSI PER UNA BEVUTA FRESCA E CROCCANTE”

€27

## PINOT NOIR - LE CLOCHER

CORNALIN-VALLE D'AOSTA

“VITICOLTORI EROICI, IL LAVORO IN VIGNA È PRETTAMENTE MANUALE. PROFUMI DI PICCOLI FRUTTI DI BOSCO. BUONA STRUTTURA E PERSISTENZA”

€22

## LU CORI - AZ. MENFI

NERO D'AVOLA-SICILIA

“FRUTTO DELLA VOCAZIONE DELL'ALTOPIEMONTE PER LA VINIFICAZIONE. SAPIDITÀ, FRAGRANZA,CROCCANTEZZA E GRANDE BEVIBILITÀ. TANNINI ARMONICI E MORBIDI”

€26

## I TOSCANI - AZ. AGR. TOSCANI

SYRAH-TOSCANA

“DEDICATO A NONNO FEDELE, A CUI PIACEVA STARE IN COMPAGNIA, È UN VINO DAL SORSO VIVACE, CON TANNINI FINI E DELICATI. LA BEVA È AGILE E FRESCA”

€20

.....  
.....  
.....  
.....

## VINI NATURALI... QUESTI SCONOSCIUTI

Brevissimo spiegone per tutti coloro che temono di far brutta figura davanti alla domanda: cosa sono i vini naturali?

Esistono varie teorie sulla loro origine, una delle più accreditate vuole che, alla fine degli anni '70, nel Beaujolais, alcuni produttori si resero conto che il vino era diventato una bevanda poco interessante. Cominciarono, così, a vinificare senza additivi, convertendo le vigne al biologico, producendo un qualcosa di vivo e vibrante capace di raccontare al meglio il carattere del territorio.

Questa non è l'unica storia, ne esistono molte altre, comprese quelle di chi ha sempre fatto il vino in questo modo senza però definirlo “naturale”. Vi chiederete: e la parola “naturale” quindi?

Lo sappiamo, non è perfetta. Rimane, però, il miglior compromesso per definire vini nati grazie ad una viticoltura che esclude la chimica e che, sulle piante, utilizza pochissimi trattamenti. Un termine che racconta di calici dalla grande varietà di profumi e sapori, di sfumature differenti di colore e limpidezza, di evoluzioni costanti, a volte anche imprevedibili, ma che sono l'espressione massima del territorio e di chi li produce.

# OSTERIA GRANDMA

## VINO DELLA CASA €8

MEZZO LITRO BIANCO - CANTINA ORSOGNA  
COCOCCIOLA-ABRUZZO

MEZZO LITRO BIANCO - CANTINA ORSOGNA  
MONTEPULCIANO-ABRUZZO

## BOTTIGLIE DELLA CASA €20

### BOLLICINE

BRUT NATURE - BORTOLUZ  
GLERA-VENETO

"SPUMANTE CHARMAT E NON DOSATO, I VIGNETI SONO SITUATI A UN'ALTITUDINE DI CIRCA 200 MT SLM"

### BIANCO

ALICE- PROD. VINI MANDURIA  
VERDECA-PUGLIA

"FRESCO E BEN BILANCIATO, FINALE AMMANDORLATO"

### ROSATO

AKA ROSATO - PROD. VINI MANDURIA  
PRIMITIVO-PUGLIA

"VINIFICAZIONE IN ROSSO; SECCO, FRESCO E CON BUONA PERSISTENZA"

### ROSSO

LIRICA - PROD. VINI MANDURIA  
PRIMITIVO-PUGLIA

"SECCO, MORBIDO, POSSIEDE BUONA ACIDITÀ E TANNINO ROTONDO"