

# OSTERIA GRANDMA


## MEZE

Gnocchetti di patate e pecorino fritti 4 €  
(1, 3, 7)

Crostino con baccalà mantecato alla veneziana 8 €  
(1, 4)


Polpette di lesso di manzo con salsa verde 7 €  
(1, 3, 4, 7, 10, 12)

Pane ai cereali, burro montato e alici dissalate 7 €  
(1, 4, 7, 8, 11)

Panzanella con pomodoro, basilico e cipolla rossa agrodolce 6 €  
(1) 


Alici fresche e indivia in timballo 8 €  
(4)


Polpette alle melanzane con hummus al basilico 7 €  
(1, 3, 4, 7, 11)


Hummus classico di ceci e sesamo 7 €  
(11) 

Felafel con salsa allo yogurt 6 €  
(7) 


## VERDURE

Caponata di verdure speziate 6 €  
(8, 9, 11) 

Fattoush di cetrioli, lattuga, pomodori e misticanza servita con pane arabo 6 €  
(1) 

Bamia stufata con pomodoro e cipolla  6 €

Patate ripassate con funghi cardoncelli e cipolla frita  6 €

Cicoria di campo ripassata in padella con aglio e peperoncino  6 €

Zucca al forno con feta greca, rosmarino e cannella (7) 6 €

 Piatto vegano

 Chiedi per la versione vegana

\*\* In base alla disponibilità

Pane 2€

## 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

## RISI

Risotto alla romana 13 €  
con seppie al pomodoro  
e peperoncino  
(4, 9, 14)

Biryani di riso speziato 12 €  
con verdure alla bangladese  
(8, 9, 10) *🌱*

## PASTA

Minestra di maltagliati acqua 10 €  
e farina con ceci e rosmarino  
(1, 9) *🌱*

Tagliatelle all'uovo 13 €  
con cozze, limone e pecorino  
(1, 3, 7, 14)

Ravioli di ricotta e spinaci 12 €  
fatti in casa serviti con burro  
e salvia  
(1, 3, 7, 8)

Mezzo rigatone 12 €  
"Benedetto Cavalieri"  
al sugo di coda di manzo  
alla vaccinara  
(1, 7, 9, 12)

Bucatini "Benedetto Cavalieri" 10 €  
all'amatriciana con guanciale  
d'Amatrice  
(1, 7)

## SECONDI

Picchiapò di bollito di manzo 16 €  
ripassato in padella al pomodoro  
con patate novelle  
(9, 12)

Shakshuka di uova 12 €  
in salsa speziata di peperone  
dolce e pomodoro  
(3, 9)

Saltimbocca di manzo 14 €  
ripieni di salvia e prosciutto  
crudo in salsa al vino bianco  
(4, 9, 12)

Involtini di verdura 13 €  
con salsa di zucca e tahina  
con verza marinata  
(1, 9, 11, 12) *🌱*

Filetto di baccalà 16 €  
in agrodolce con patate  
a sfoglia, uva passa e cipolla  
(4)

Pollo speziato alla bengalese 14 €  
con verdure servito  
con riso basmati  
(8)

Polpetti\*\* al pomodoro 15 €  
in tegame con olive e capperi  
(9, 12, 14)

Polpette di manzo 13 €  
alla romana al sugo servite  
con pane tostato  
(1, 3, 7, 9)

## DOLCI

Cheesecake fredda 6 €  
(1, 3, 7, 8)

Carrot cake 6 €  
(1, 3, 7)

Tiramisù al caffè 6 €  
(1, 3, 7)

Torta fondente 6 €  
al cioccolato  
(1) *🌱*

Crema pasticcera 6 €  
con crumble e frutti rossi  
(1, 3, 7, 8)

# OSTERIA GRANDMA

## MEZE

Gnocchi fritti - little  
fried gnocchi served  
with pecorino cheese  
and black pepper  
(1, 3, 7) 4 €

Whipped codfish  
toast  
(1, 4) 8 €

Fresh anchovies  
and endive pie  
(4) 8 €

Butter and desalted  
anchovies toast  
(1, 4, 7, 8, 11) 7 €

Panzanella - bread salad  
with tomatoes, basil  
and bittersweet red onion  
(1) 6 €

Fried stewed beef  
meatballs served  
on parsley sauce  
(1, 3, 4, 7, 10, 12) 7 €

Eggplant rissoles  
with basil flavored hummus  
(1, 3, 4, 7, 11) 7 €

Chickpea hummus  
with sesame  
(11) 7 €

Felafel served  
with yogurt sauce  
(7) 6 €

## SIDES

Caponata - baked seasonal  
vegetables  
(8, 9, 11) 6 €

Fattoush - cucumber,  
tomato and lettuce salad  
with citronette and pita bread  
(1) 6 €

Okra stewed in tomato  
sauce and onions 6 €

Baked potatoes  
with mushrooms  
and fried onions 6 €

Pan-fried chicory  
with garlic and chilli  
pepper 6 €

Roasted pumpkin with  
feta cheese, rosemary  
and cinnamon 6 €

🌱 Vegan dish

🥄 Ask for the vegan version

\*\* Product may change according  
to market availabilities

Bread 2€

## ALLERGENS

1 Gluten and derivatives • 2 Shellfish and derivatives • 3 Egg and derivatives • 4 Fish and derivative • 5 Peanut and derivatives  
6 Soy and derivatives • 7 Milk and derivatives • 8 Nut and derivatives • 9 Celery and derivatives • 10 mustard and derivatives  
11 sesame seed and derivatives • 12 Sulphur dioxide and sulphite • 13 Lupin and derivatives • 14 Mollusk and derivatives

## RICE

Traditional roman risotto with cuttlefish, tomato sauce and chilli pepper 13 €  
(4, 9, 14)

Biryani - basmati rice pan fried with spices and vegetables 12 €  
(8, 9, 10) ☞

## PASTA

Chickpea and rosemary soup with homemade fresh pasta 10 €  
(1, 9) ☞

Fresh pasta with mussels, pecorino cheese and lemon zest 13 €  
(1, 3, 7, 14)

Fresh homemade ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, served with butter and sage 12 €  
(1, 3, 7, 8)

Short pasta with traditional roman sauce of tomato sauce and ox meat 12 €  
(1, 7, 9, 12)

Amatriciana - traditional roman pasta with tomato sauce, black pepper, pecorino cheese and cheek lard 10 €  
(1, 7)

## MAIN COURSES

Deep stewed beef meat served with tomatoes and potatoes 16 €  
(9, 12)

Shakshuka poached eggs in simmering bell pepper, tomato and spices soup 12 €  
(3, 9)

Beef saltimbocca stuffed with ham and sage, served with white wine cream 14 €  
(4, 9, 12)

Bangladeshi spiced chicken and vegetables served with basmati rice 14 €  
(8)

Codfish with roasted potatoes, raisin and stewed onion 16 €  
(4)

Beef meatballs in tomato sauce served with toasted bread 14 €  
(1, 3, 7, 9)

Musky octopus stewed in tomato sauce with olives and capers 15 €  
(9, 12, 14)

Crunchy roll filled with vegetables, served on pumpkin and tahini cream with marinated cabbage 13 €  
(1, 9, 11, 12) ☞

## DESSERT

No-bake cheesecake 6 €  
(1, 3, 7, 8)

Carrot cake 6 €  
(1, 3, 7)

Tiramisù 6 €  
(1, 3, 7)

Dark chocolate 6 €  
(1) ☞

Creme patissiere with red fruits and almond crumble 6 €  
(1, 3, 7, 8)

**BOLLICINE**

**MR 3 RAMATO-INSOLENTE €23**  
PINOT GRIGIO VENETO

**RM 5-INSOLENTE €23**  
GARGANEGA VENETO

**JONNY GAMBATO-CASCINA BARICCHI €28**  
PINOT NERO E VITIGNI BIANCHI LOMBARDIA

**LOLI-TOSCANI €28**  
SYRAH TOSCANA

**PROSECCO EXTRA BRUT-BELE CASEL €24**  
GLERA, BIANCHETTA TREVIGIANA, PERERA VENETO

**BRUT NATURE-BORTOLUZ €19**  
GLERA VENETO

**FRANCIACORTA PAS DOSÉ-ARCARI E DANESI €40**  
CHARDONNAY, PINOT BIANCO LOMBARDIA

**VULCANO 800 ROSÉ-TERRE DEI RE €32**  
PINOT NERO BASILICATA

**MACERATI**

**DON CHISCIOTTE (FIANO)**  
**P. ZAMPAGLIONE CAMPANIA**  
**€32**

**EASY (MOSCATO, TRAMINER)**  
**ARMONIA VENETO**  
**€27**

**BIANCHI**

**GAICO-AZ. AGR. CAMELI IRENE €20**  
PECORINO MARCHE

**SANDRONA-CA' DI SOPRA €23**  
ALBANA SECCO EMILIA ROMAGNA

**ALICE-PROD. VINI MANDURIA €19**  
VERDECA PUGLIA

**CAMMINERA-AUDARYA €28**  
VERMENTINO SARDEGNA

**MIADIMIA BIANCO-TENUTA LA PAZZAGLIA €21**  
VERDELLO, PROCANICO, GRECHETTO, MALVASIA LAZIO

**ARTEMISIA-LE ROSE €24**  
MALVASIA PUNTINATA LAZIO

**GIBIL-AZ. AGR. VIRÀ €26**  
CATARATTO, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC VENETO

**LUPA BIANCA, CASTEL SIMONI €26**  
RIESLING RENANO ABRUZZO

**AORIVOLA, I CACCIAGALLI €30**  
FALANGHINA CAMPANIA

**W  
I L  
N I  
E S  
T****GRANDMA**

**ROSATI**

- AKA ROSATO-PROD. VINI MANDURIA €19**  
PRIMITIVO PUGLIA
- CERASUOLO D'ABRUZZO-CIRELLI €22**  
CERASUOLO D'ABRUZZO ABRUZZO
- TERRE SICILIANE ROSATO-CALABRETTA €33**  
NERELLO MASCALESE SICILIA

**ROSSI**

- LIRICA-PROD. VINI MANDURIA €19**  
PRIMITIVO PUGLIA
- MONICA DI SARDEGNA-AUDARYA €23**  
MONICA SARDEGNA
- MESDI ROSSO-460 CASINA BRIC €22**  
NEBBIOLO PIEMONTE
- ROSSO VIGLIANO-PAOLO MARCHIONNIMMI €26**  
SAN GIOVESE TOSCANA
- SENZA VANDALISMI ROSSO-ABBIA NOVA €23**  
CESANESE DEL PIGLIO LAZIO
- BLACK REBEL-GRANJA FARM €34**  
AVANÀ, BARBERA, CHATEAUX, NERETTA,  
BONARDA, DOLCETTO, AMARENGO, PELAVERGA PIEMONTE
- RED REBEL-GRANJA FARM €30**  
DOLCETTO IN PUREZZA PIEMONTE
- DIAMANTE NERO-CASTEL SIMONI €28**  
PINOT NERO ABRUZZO
- ROSSO DI VALTELLINA OLÈ-DIRUPÌ €34**  
NEBBIOLO CHIAVENNASCA LOMBARDIA
- MONTEFALCO ROSSO-LUCA DI TOMASO €24**  
SANGIOVESE, SAGRANTINO,  
CABERNET SAUVIGNONINOT UMBRIA
- PAIÀ-AZ. AGR. CAMELI IRENE €21**  
MONTEPULCIANO E SANGIOVESE MARCHE

**W****I****L****N****I****E****S****T**

# OSTERIA GRANDMA

## DRINK

### BAR

Acqua Nepi	2
Caffè/Decaffeinato	1
Chinotto/gazzosa	3
Coca Cola/ Coca Cola zero	3
Succhi di frutta	3

### SNACK

Olive condite	2
Edamame (6)	2
Taralli pugliesi (1)	2
Arachidi (5)	2

### APERITIVI

Aperol spritz <i>Aperol, Spumante Dry, Soda</i>	5
Campari spritz <i>Campari, Spumante Dry, Soda</i>	5
Select spritz <i>Select, Spumante Dry, Soda</i>	5
Hugo <i>Spumante Dry, Fiori di Sambuco, Menta, Soda</i>	5
Americano <i>Bitter Campari, vermouth Carpano, Soda</i>	5
Milano Torino <i>Bitter Campari, vermouth Carpano</i>	5
American X <i>Bitter Campari, vermouth a scelta, Soda</i>	6

### PASTIS/OUZO

Ricard - Pastis	4
Argalà - Pastis	4
Mitilini - Ouzo	4

### VERMOUTH *servito con limone e soda*

Vermouth del Professore	6
Cocchi	6
Dolin	6
Mulassano	6
Carpano "Antica formula"	6

### BIRRE

Chiedi allo staff le spine del giorno	5
Gluten free in bottiglia 0.33l	5
Azadi (APA) in bottiglia 0.33l <i>La Birra sostiene l'ass. Mezza Luna Rossa per la costruzione di un ospedale in Rojava</i>	5

### COCKTAIL

Negroni <i>Bitter Campari, vermouth Carpano, Gin</i>	6
Boulevardier <i>Bitter Campari, vermouth Carpano, Whiskey</i>	6
Manhattan <i>Whiskey, vermouth Carpano, scorza di limone, ciliegia al maraschino</i>	6
Moscow mule <i>Vodka, lime, ginger beer, cetriolo</i>	6
Dark'n'stormy <i>Dark rum, lime, ginger beer</i>	6
Old Fashioned <i>Whiskey, zucchero, angostura, arancia, soda</i>	6
Bloody Mary <i>Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worchester, tabasco</i>	6

Long drink <i>A base di Rum, Whisky, Tequila, Vodka, Gin</i>	6
---	---

# OSTERIA GRANDMA

## DRINK

### LIQUORI ARTIGIANALI

Vecchio magazzino doganale <i>Jefferson</i> <i>Roger</i>	4
Liquoreria Sarandrea <i>Amaro Tonic</i> <i>Amaro Quadraro</i> <i>Sambuca Vecchia</i> <i>Nocino di San Giovanni</i> <i>Limoncello di Ponza</i> <i>Mirto di Ponza</i>	4
Liquorificio Argalà <i>Liquore alpino</i>	4
Liquoreria dei Juvenci <i>Genziana "La Frangione" - ricetta tradizionale</i>	4

### AMARI

Del capo	3
Jägermeister	3
Montenegro	3
Cynar	3
Disaronno	3
Averna	3
Lucano	3
Braulio	3
Unicum	3
Fernet Branca	3
Brancamenta	3

### WHISKY

Bowmore 12y	7
Talisker skye n.a.s	7
Glenfiddich 12y	8
Oban 14y	8
Caol Ila 12y	8
Glenmorangie 10y	8

### FINE PASTO

Grappa bianca	3
Grappa barricata	4
Passito di Pantelleria	4

### GIN TONIC *servito con acqua brillante Recoaro*

Hendrick's <i>Scozia</i>	8
Fifty Pound <i>Inghilterra</i>	8
Nordés <i>Spagna</i>	8
Botanist <i>Scozia</i>	8
Mare <i>Spagna</i>	8
Tanqueray 10 <i>Scozia</i>	8
Cittadelle <i>Francia</i>	8
Monkeys <i>Germania</i>	10
Roku <i>Giappone</i>	10

### RUM

El dorado 12y <i>Ambrato, Guyana</i>	8
Diplomatico reserva esclusiva <i>Ambrato, Venezuela</i>	8
Matusalem gran reserva 15y <i>Ambrato, Cuba</i>	8
Don Papa Baroko <i>Ambrato, Filippine</i>	7
Habitation Saint Etienne <i>Ambrato, Martinicas</i>	7
The Kraken black spiced <i>Dark Rum, Trinidad e Tobago</i>	6

---