

# GRANDMA

OSTERIA DAL 2011

## APERITIVI

Patate fritte (V) .....	4,00€
Gnocchetti fritti .....	4,00€
Olive condite (V, G).....	1,00€
Edamame* lessi (V, G).....	2,00€
Taralli pugliesi (V, G) .....	1,00€
Arachidi (V, G) .....	1,00€
Mais Tostato (V, G) .....	1,00€

## CROSTINI

*Pane a lievitazione naturale con:*

Gorgonzola e funghi saltati .....	8,00€
Mantecato di baccalà alla veneziana .....	7,00€
Broccoli, sesamo tostato e cipolla agrodolce (V).....	6,00€
Zucca arrosto, guanciale toscano e cicoria .....	8,00€
Stracchino e pancetta arrotolata.....	7,00€
Crema di burro e filetti d'acciuga in olio di oliva .....	6,00€

## SPAGHETTERIA ROMANESCA 8,00€

Carbonara	Burro e alici
Amatriciana	Ajo ojo e peperoncino (V)
Gricia	
Cacio e pepe	Arrabbiata (V)

## RAVIOLERIA 10,00€

*sfoglia all'uovo fatta in casa ripiena di:*

Ricotta e spinaci serviti con salsa di pomodoro e basilico
Zucca e ricotta serviti con burro, salvia e tartufo nero
Brasato di manzo alla piemontese serviti con salsa d'arrosto
Gamberi*, scorza di limone e ricotta serviti con bisque

————— Pane 2,00€ —————

(G) = Gluten free (V) = Vegan

\* prodotto surgelato

🔄 gli ingredienti variano a seconda della  
disponibilità del mercato

Per la carta degli allergeni chiedere allo staff di sala

## ENTRATE

Hummus classico servito con Za'atar, olive e olio extra vergine (V, G) 7,00€	Insalata di bollito olive, cipolla rossa agrodolce e salsa verde (G) 8,00€
Lenticchie stufate al pomodoro con menta e pecorino romano (G) 6,00€	Tartare di sgombro con olive taggiasche, capperi e limone (G) 8,00€
Polpette di bollito di manzo alla romana con salsa verde 6,00€	Tortino di alici e scarola con ricotta siciliana stagionata (G) 8,00€
Arrosticini di pecora fritti dorati (9 pz) 9,00€	Verdure ripassate (V, G) 5,00€

## PORTATE PRINCIPALI

FISH & CHIPS  
Baccalà panato  
con patate fritte e salsa tartara  
fatta in casa 13,00€

PICCHIAPO'  
Bollito ripassato in padella con  
pomodori in conserva, olive  
taggiasche e patate (G) 12,00€

ORTO  
Tegame di verdure al forno  
con radicchio tardivo, broccoli,  
funghi champignon e pomodori  
verdi (V, G) 10,00€

BIRYANI  
Riso basmati speziato alla  
bangladese saltato in padella con  
verdure piccanti (V, G) 9,00€

POLPETTE  
Alla romana con magro di manzo  
e pancetta di maiale servite al  
sugo con pane tostato 11,00€

ALICHA (V)  
Pane injera servito con patate  
alla curcuma, lenticchie al curry,  
bamia al pomodoro e verdure  
stufate piccanti 10,00€

## PANINI

*Pane all'olio fatto in casa, versione vegetariana su richiesta*

10,00€

CHEESEBURGER  
Hamburger di  
manzo, emmenthal,  
maionese, lattuga e  
pomodoro

PASTRAMI DI MANZO  
Manzo affumicato  
piccante, cavolo  
bianco, cetrioli  
sott'aceto e senape

PASTRAMI DI MAIALE  
Arrosto di maiale al  
rosmarino, cavolo  
bianco, cetrioli  
sott'aceto e senape

## I NOSTRI INGREDIENTI

BIO+BEEF

**Carne di manzo**

da animali al pascolo del Südtirol

**altromercato**

**Caffè** prodotto  
fair trade

**Fagioli allegri**  
dall'Ecuador, fair trade

**Riso Basmati**  
dall'India, fair trade

**Zucchero** Mascobado  
dalle Filippine, fair trade

**Lenticchie** dalla Sicilia,  
solidale italiano, fair trade

**Cous Cous** di frumento  
integrale dalla Palestina, fair trade



**Uova** da allevamento all'aperto  
Az. Agricola Ascenzi di Genazzano



**Pomodori pelati**  
e **San Marzano**

## BRUNCH

### ENGLISH BREAKFAST CLASSICA (G)

*servita con riso basmati*

Scrambled eggs, bacon, fagioli  
stufati, funghi saltati, pomodori  
e verdure alla piastra **11,00€**

### ENGLISH BREAKFAST VEGETARIANA

*servita con riso basmati*

Scrambled eggs, polpette di  
melanzane, hummus e lenticchie  
stufate e verdure di stagione  
**11,00€**

### L'OV(A) (G)

Scrambled eggs al tartufo con  
bacon in padella e riso basmati  
**9,00€**

### CLUBHOUSE SANDWICH

Pane in cassetta integrale con fesa  
di tacchino, pancetta grigliata,  
lattuga, pomodoro e maionese  
**9,00€**

### CLUB SANDWICH VEGETARIANO

Pane in cassetta integrale farcito  
con scrambled eggs, zucchine  
fritte, insalata, pomodoro e  
maionese **9,00€**

### CROQUE MADAME

Uovo ad occhio di bue cotto su  
un toast prosciutto e formaggio  
servito con insalata **9,00€**

## DOLCI

*dalla nostra cucina*

Tiramisù classico ..... **5,00€**

New York Cheesecake ..... **6,00€**

Crumble ai cachi (V, G) ..... **7,00€**

Torta al cioccolato  
fondente con panna ..... **6,00€**

### VERMOUTH 5cl **4,00€**

Bianco Del Professore  
*Moscato bianco langarolo con erbe  
aromatiche e officinali*

Rosso Del Professore  
*Nebbiolo con erbe aromatiche e officinali*

# GRANDMA

OSTERIA DAL 2011

## COCKTAIL D'APERITIVO 5,00€

Aperol Spritz	Campari Orange	Americano
Select Spritz	Cynar Spritz	Boulevardier
Campari Spritz	Hugo	Manatthan
	Negroni	

LONG DRINK & COCKTAIL *Chiedere la carta*

## BIRRA

Lager non filtrata 0,2l / <b>3,00€</b> – 0,4l / <b>5,00€</b>	Gluten Free in bottiglia 0,33l / <b>5,00€</b>
Ipa - Double Ipa 0,3l / <b>5,00€</b>	Azadi (APA) 0,33l / <b>5,00€</b> <i>Imbottigliata a sostegno dell'associazione Mezza Luna Rossa Kurdistan Italia</i>
Tripel 0,3l / <b>5,00€</b>	

## VINI ALLA MESCITA

BICCHIERE 0,15l <b>5,00€ / 6,00€ / 7,00€</b>	MEZZO LITRO Bianco/Rosso <b>8,00€</b>
---	--

## BAR

Acqua effervescente naturale <i>Egeria</i> <b>2,00€</b>	Spuma, Chinotto, Gazzosa <i>Egeria</i> <b>2,50€</b>
Caffè / Decaffeinato <b>1,00€</b>	CocaCola / CocaCola Zero <b>3,00€</b>
Caffè Americano <b>1,50€</b>	Succhi di frutta <b>2,50€</b>

## DIGESTIVI 5cl

### AMARI **3,00€**

Del Capo	Braulio
Jägermeister	Unicum
Montenegro	Petrus
DiSaronno	Fernet Branca
Lucano	Branca Menta
Averna	Cynar
<b>Vecchio Magazzino Doganale 4,00€</b>	
<i>Jefferson</i> - Amaro importante	
<i>Roger</i> - Amaro extra strong	

### GRAPPE

<i>Distilleria Poli</i> Bianca Secca Classica <b>3,00€</b>
<i>Distilleria Castagner</i> Bianca Morbida <b>3,00€</b>
Barrique Torba Rossa <b>5,00€</b>

*Produttori Vini Mandutia*  
Barrique di Primitivo **4,00€**

### LIQUORERIA SARANDREA **4,00€**

Sambuca Vecchia	Genziana	Mirto di Ponza
Amaro Tonic	Nocino di San Giovanni	Amaro Quadraro
	Limocello di Ponza	

Pastis de Marseille  
*Ricard* **4,00€**

Recioto Classico  
*Cantina di Soave* **4,00€**