



AL GRANSASSO TRATTORIA

ANTIPASTI DI TERRA

Meat, cheese & vegetable appetizers
Entrées, côté terre

Burr'alici	€ 9,00
Burrata con pomodorini confit, olio al basilico e alici ⁴⁻⁷ <i>Burrata with confit cherry tomatoes, basil olive oil and anchovies</i> <i>Burrata avec des tomates cerises confites, huile d'olive au basilic et anchois</i>	
Fiori di zucca fritti	€ 9,00
ripieni di mozzarella e alici ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷ <i>Fried zucchini flowers with mozzarella and anchovies</i> <i>Fleurs de courgettes frites avec mozzarella et anchois</i>	
Tomino al forno con miele	€ 12,00
e tartufo nero ¹⁻⁷ <i>Baked Italian cheese with honey and black truffle</i> <i>Fromage Italien au four avec miel et truffe noire</i>	
Carpaccio di anatra affumicata	€ 12,00
con rughetta e parmigiano, olio d'oliva ⁷ <i>Smoked duck fillet drizzled with olive oil and slivers of parmigiano cheese</i> <i>Fines tranches de magret de canard fumé avec roquette et parmesan, huile d'olive</i>	
Millefoglie di zucchine, ...	€ 9,00
melanzane e mozzarella di bufala dop ⁷ <i>Zucchini, eggplant and buffalo's milk mozzarella</i> <i>Millefeuille de courgettes, aubergines et mozzarella "di bufala" AOP</i>	
Prosciutto di Parma 16 mesi	€ 14,00
e mozzarella di bufala dop ⁷ <i>Ham of Parma 16 months & buffalo's milk mozzarella</i> <i>Jambon de Parme affiné 16 mois et mozzarella di bufala AOP</i>	
Tagliere di prosciutto Iberico	€ 14,00
<i>Iberian ham platter - Planche de jambon Ibérique</i>	

ANTIPASTI DI MARE

Seafood appetizers
Entrées, côté mer

Tartare di tonno con avocado ⁴	€ 17,00
<i>Tuna tartare with avocado</i> <i>Tartare de thon avec avocat</i>	
Polpo alla catalana ¹⁴	€ 16,00
<i>Octopus with potatoes, tomatoes, onions</i> <i>Poulpe avec pommes de terre, tomates, oignons</i>	
Carpaccio di tonno con mango ⁴	€ 17,00
<i>Tuna carpaccio with mango</i> <i>Carpaccio de thon avec de la mangue</i>	

PRIMI DI TERRA

Pasta
Pâtes, côté terre

Bucatini all'Amatriciana ¹⁻⁷	€ 13,00
<i>Hollow spaghetti with tomato sauce, chili, Italian bacon and Roman sharp ewe's cheese</i> <i>Pâtes (longues) à la sauce tomate, piment, lard fumé et Pecorino (fromage de brebis)</i>	
Tonnarelli cacio e pepe ¹⁻³⁻⁷	€ 13,00
<i>Tonnarelli with Roman sharp ewe's cheese and black pepper</i> <i>Tonnarelli au fromage pecorino (brebis) et poivre noir</i>	
Spaghetti alla carbonara ¹⁻³⁻⁷	€ 13,00
<i>Spaghetti with egg, Roman sharp ewe's cheese, Italian bacon and pepper</i> <i>Spaghetti à la Carbonara</i>	
Ravioli alla gricia	€ 14,00
ripieni con cicoria e pecorino ¹⁻³⁻⁷ <i>Ravioli "alla gricia" (Italian bacon and pecorino) with chicory and pecorino (Roman sharp ewe's cheese)</i> <i>Ravioli "alla gricia" (lard fumé et pecorino) farcis à la chicorée et pecorino (fromage de brebis)</i>	
Ravioli di burrata	€ 14,00
con pomodorini confit e olio al basilico ¹⁻³⁻⁷ <i>Ravioli with burrata, confit cherry tomatoes and basil olive oil</i> <i>Ravioli de burrata, tomates cerise confites et huile d'olive au basilic</i>	
Fettuccine al ragù bianco	€ 13,00
di manzo di "Scottona" <i>Fettuccine with white "Scottona" beef ragù</i> <i>Fettuccine au ragoût blanc de boeuf "Scottona"</i>	
Zuppa del giorno	€ 10,00
<i>Soup of the day - Soupe du jour</i>	

PRIMI DI MARE

Seafood first course
Pâtes, côté mer

Spaghetti alle vongole ¹⁻¹⁴	€ 16,00
<i>Spaghetti with clams - Spaghetti aux palourdes</i>	
Pennette con spigola e zucchine ¹⁻⁴	€ 15,00
<i>Little penne with seabass and zucchini</i> <i>Petites penne avec bar et courgettes</i>	
Spaghetti e cozze ¹⁻¹⁴	€ 14,00
<i>Spaghetti with mussels - Spaghetti aux moules</i>	

SECONDI DI TERRA

Meat
Les viandes

Arrosticini Abruzzesi	€ 11,00
<i>Bite size pieces of roasted lamb on a stick</i> <i>Petites brochettes de brebis des Abruzzes</i>	
"Saltimbocca" alla Romana ¹	€ 14,00
<i>Escalopes with smoked ham and sage</i> <i>Spécialité de veau au jambon fumé et à la sauge</i>	
Picanha di Scottona Sakura	€ 18,00
del Piemonte con patate al forno <i>Heifer Picanha steak of Piedmont with roasted potatoes</i> <i>Picanha de génisse du Piémont et pommes de terre au four</i>	
Tagliata di manzo con rughetta	€ 20,00
<i>Sliced beef steak with rocket (aragula)</i> <i>"Tagliata" d'entrecôte avec de la roquette</i>	
Carré d'agnello con cicoria	€ 17,00
<i>Spring lamb with chicory</i> <i>Carré d'agneau et chicorée</i>	
Petto d'anatra	€ 16,00
con funghi di stagione <i>Duck breast with season mushrooms</i> <i>Magret de canard et champignons de saison</i>	
Straccetti di pollo con radicchio	€ 13,00
<i>Chicken strips with red chicory</i> <i>Lamelles de poulet et chicorée rouge</i>	
Pollo alla Romana	€ 14,00
<i>Roman's chicken with peppers</i> <i>Poulet à la Romaine avec des poivrons</i>	
Trippa alla Romana	€ 13,00
<i>Roman's tripe (with tomato sauce and Roman's mint)</i> <i>Trippes à la Romaine (en sauce tomates et menthe Romaine)</i>	

SECONDI DI MARE

Fish
Les poissons

Spigola al forno	€ 17,00
in crosta di patate e zucchine ⁴ <i>Seabass crusted with roast potatoes and zucchini</i> <i>Bar au four en croûte de pommes de terre et courgettes</i>	
Tagliata di tonno "pinna gialla"	€ 17,00
con semi di sesamo ⁴⁻¹¹ <i>Tuna steak grilled with sesame seeds</i> <i>Steak de thon jaune et graines de sésame</i>	

Calamari alla griglia ¹⁴	€ 16,00
<i>Grilled squid - Calamars grillés</i>	
Alici fritte ¹⁻³⁻⁴⁻⁵	€ 12,00
<i>Fried anchovies - Friture d'anchois</i>	
Baccalà alla Livornese ⁴	€ 17,00
<i>Salt cod with tomatoes, olives, potatoes, onions</i> <i>Morue salée à la Livournaise (tomates, olives, pommes-de-terre, oignons)</i>	

I CONTORNI

Vegetables and salads
Les légumes et salades

Verdure di stagione	€ 5,00
<i>Seasonal vegetables</i> <i>Légumes de saiso</i>	
Verdure alla griglia	€ 6,00
<i>Grilled vegetables - Légumes grillés</i>	
Insalata mista	€ 4,00
<i>Mixed salad - Salade composée</i>	
Patate al forno	€ 5,00
<i>Roasted potatoes - Pommes de terre au four</i>	
Patate fritte della casa ⁵	€ 6,00
<i>Homemade potato chips - Pommes chips maison</i>	
Insalata Greca ³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰	€ 8,00
<i>Greek salad: feta cheese, cherry tomatoes, cucumbers, oregano, onion, olives, lettuce with a vinaigrette dressing</i> <i>Salade grecque: feta, petites tomates, concombres, origan, olives, oignons, laitue et sauce vinaigrette</i>	
Insalata di Cesare ¹⁻⁷⁻¹⁰	€ 11,00
<i>Caesar salad: salad, grilled chicken, parmigiano cheese, toast bread and yogurt sauce.</i> <i>Caesar salad: salade, poulet grillé, parmesan, croutons de pain et sauce yaourt.</i>	

I DOLCI DELLA CASA

Home-made desserts
Les desserts maison

Tiramisù ³⁻⁷	€ 7,00
<i>Layers of coffee-soaked lady fingers, zabaglione (Italian custard), mascarpone cheese and cocoa</i>	
Fondente al cioccolato ³⁻⁷	€ 7,00
<i>Chocolate fondant - Fondant au chocolat</i>	
Crème brûlée ³⁻⁷	€ 7,00
Panna cotta ai frutti di bosco ⁷	€ 7,00
<i>Panna cotta with berries</i> <i>Panna cotta aux fruits des bois</i>	

GELATI E FRUTTA

Ice cream and fruits
Glaces et fruits

Semifreddo della casa	€ 7,00
al pistacchio o mandorle ³⁻⁷⁻⁸ <i>Parfait/semifreddo with pistachio or almond</i> <i>Crème glacée à la pistache ou aux amandes</i>	
Sorbetto al limone o al mandarino	€ 7,00
<i>Lemon or mandarine sorbet</i> <i>Sorbet citron ou mandarine</i>	
Tartufo di Pizzo Calabro ³⁻⁷	€ 7,00
<i>Pizzo Calabro chocolate ice cream</i> <i>Glace au chocolat de Pizzo Calabro</i>	
Tagliata di frutta esotica	€ 7,00
<i>Tropical fruits plate - Planche de fruits exotiques</i>	
Frutta di stagione	€ 5,00
<i>Season's fruits - Fruits de saison</i>	

LE BIBITE

Drinks
Les boissons

Caffè	€ 2,00
<i>Coffee - Café</i>	
Tè	€ 3,00
<i>Tea - Thé</i>	
Acqua minerale ³ / ₄ Lt	€ 3,00
<i>Mineral water ³/₄ Lt</i> <i>Eau minérale ³/₄ Lt</i>	
Acqua minerale San Pellegrino ³ / ₄ Lt	€ 4,00
<i>Mineral water San Pellegrino ³/₄ Lt</i> <i>Eau minérale San Pellegrino ³/₄ Lt</i>	
Birra in bottiglia 66 cl	€ 7,00
<i>Beer bottle 66 cl</i> <i>Bière bouteille 66 cl</i>	
Birra in bottiglia 33 cl	€ 4,00
<i>Beer bottle 33 cl - Bière bouteille 33 cl</i>	
Succo di frutta	
<i>Fruit juice - Jus de fruits</i>	
Coca, Fanta, Sprite	€ 4,00

Pane e coperto (a persona)	€ 1,50
<i>Bread and cover charge (per person)</i> <i>Pain et couvert (par personne)</i>	

(n°) Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati nella nostra attività, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni previsti dal regolamento C.E. 1169/2011

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3