



Risotteria • Pizzeria • Gluten free

“Grangia non rinuncia al gusto e alla creatività.”

Il menu

Antipasti

La selezione dei nostri antipasti è senza glutine.

Tartare di scottona Scottona prussiana, olive nere di Cerignola, citronette alla senape di Dijon, stracciatella pugliese e noci pecan. 7, 10, 8**	13
La nostra Bruschetta Bruschetta di pane fatto in casa con farine integrali, crema di broccolo calabrese bio, scamorza affumicata pomodorino semi-dry. 7, 8**	6,5
Parmigiana d'alici Alici, pomodoro, basilico e provola affumicata. 4, 7, 8**	10
Flan vegano di zucca Zucca Butternut bio, funghi Cardoncelli arrosto al timo e chips di patate bio 8**	8,5

Risotti

Grangia seleziona un riso di alta qualità per conferire consistenza e sapore alle pietanze. I risotti vengono realizzati utilizzando il riso proveniente dall'azienda agricola "Terre dei Padri" la quale produce riso Carnaroli semi integrale. La selezione dei risotti è senza glutine.

Risotto alla calabrese Pomodoro, 'nduja di maiale nero di Calabria, caciocavallo silano D.O.P. 7, 8**	14
Risotto al salmone Salmone marinato in casa, limone e pistacchi. 7, 4, 8**	17
Risotto vegano Crema di zucca Delica bio, funghi Cardoncelli grigliati al timo, uva arrosto. 8**	15
Risotto al ragoût d'agnello Ragoût bianco d'agnello mantecato con pecorino romano D.O.P. buccia nera. 7, 9, 8**	16
Sartù di riso Sformato di riso con pomodoro e basilico, ragoût di polpettine di manzo e crema di grana padano D.O.P. 7, 8**	14
Risotto al broccolo calabrese e muddica cunzata Risotto con crema di broccolo calabrese bio, pangrattato rosolato con olio, evo aglio alici e peperoncino, Grana Padano D.O.P. 7, 8**	16

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Coperto a persona € 1,00.

Secondi

La selezione dei nostri secondi è senza glutine.

Spadellati di terra

Polpettata 12
5 pz. di polpette al sugo con croccante di grana padano D.O.P. 24 mesi.
6, 7, 8, 3**

Bombetta di pollo 16
Pollo cotto a bassa temperatura, ripieno di cardoncelli salsiccia, con salsa al gorgonzola di Malga Dop
7, 8**

Cotolette d'agnello 17
Cotelette d'agnello panate al pistacchio e carciofi saltati.
8**

Mille foglie di scottona prussiana 16
Scamone di scottona farcito con cardoncelli, guanciale e scamorza affumicata
7, 8**

Spadellati di mare

Il calamaro 16
Calamaro* ripieno di indivia riccia, olive nere di Cerignola, provola affumicata d'Agerola, su crema di barbabietola e le sue chips.
4, 7, 8, 14**

I Grigliati

Entrecôte prussiana 19
Entrecôte di scottona prussiana 300g.
8**

Tagliata di pollo 13,5
Tagliata di pollo ruspante 200g.
6, 7, 8**

Burger prussiano 13,5
Hamburger 180g. di scottona prussiana, servito con patatine fritte fatte in casa (patate bio), maionese e ketchup fatti in casa.
8, 3**

Contorni

Patate bio al forno 5
8**

Verdura di stagione bio 5
8**

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Coperto a persona € 1,00. *Prodotto surgelato all'origine.

Fritti

*Tutti i nostri fritti sono preparati artigianalmente in loco e i supplì vengono realizzati utilizzando il riso proveniente dall'azienda agricola "Terre dei Padri".
La selezione di fritti è senza glutine.*

Panzerotto Pomodoro, fiordilatte e basilico. 6, 7, 8**	3,5
Supplì al ragoût Riso Carnaroli semi integrale, ragoût di scottona prussiana e fiordilatte. 6, 7, 8, 9**	3,2
Supplì vegano Crema di zucca e cardoncelli 7, 8**	3,5
Supplì cacio e pepe Riso Carnaroli semi integrale, pecorino romano D.O.P. e pepe nero. 7, 8**	3,5
Supplì calabrese Crema di friarielli, 'nduja di maiale nero di Calabria, scamorza affumicata e Grana Padano D.O.P. 6, 7, 8, 9**	3,5
Crocchetta di patate bio Patata bio, grana padano D.O.P. e olio e.v.o. 6, 7, 8**	2
Fetta di fiordilatte frita 6, 7, 8**	3
Olive all'ascolana 5 pz. 6, 7, 8, 9**	4,5
Patate fritte bio Patate bio servite con maionese e ketchup fatti in casa. 8**	6

Calzoni

Il prezzo maggiorato è riferito ai calzoni senza glutine.

Funghi e cotto Fiordilatte, funghi cardoncelli e prosciutto di maiale umbro alle erbe cotte alla brace. 6, 7, 8**	9,5	11,5
Norcino Fiordilatte, salsiccia, porcini* saltati alle erbe aromatiche e olio al tartufato bianco. 6, 7, 8**	11,5	13,5
Il Calabrese Fiordilatte, 'nduja di maiale nero di Calabria e cipolla rossa di Tropea I.G.P. 6, 7, 8**	10,5	12,5

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. *Prodotto surgelato all'origine.

Le pizze della tradizione

Il prezzo maggiorato è riferito alle pizze senza glutine.

Margherita Pomodoro, fiordilatte e basilico. 6, 7, 8**	7,5	9,5
4 stagioni Pomodoro, fiordilatte, olive nere di Cerignola, prosciutto cotto, carciofi spadellati e funghi cardoncelli. 6, 7, 8**	10,5	12,5
Diavola e gorgonzola D.O.P. Pomodoro, fiordilatte, ventricina artigianale e gorgonzola D.O.P. 6, 7, 8**	10,5	12,5
Calabrese Pomodoro, fiordilatte, 'nduja di maiale nero di Calabria, olive nere di Cerignola e cipolla rossa di Tropea I.G.P. 6, 7, 8**	11,5	13,5
Vegetariana Fiordilatte, funghi cardoncelli, cicoria e olive nere di Cerignola. 6, 7, 8**	10,5	12,5
4 Formaggi Fiordilatte, gorgonzola D.O.P., brie e provola affumicata. 6, 7, 8**	10,5	12,5
Crostino Fiordilatte e prosciutto di maiale umbro alle erbe aromatiche cotto alla brace 6, 7, 8**	8,5	10,5
Salsiccia e friarielli Fiordilatte, salsiccia e friarielli bio. 6, 7, 8**	10	12

Pizze golose

Il prezzo maggiorato è riferito ai calzoni senza glutine.

La nostra provola e pepe Fior di latte, provola affumicata, patate bio, olive di Cerignola, pomodorino confit, la nostra salsa marinara. 7, 12, 8**	11,5	13,5
La porchettosa Fiordilatte, porchetta fatta in casa, patate bio, olive nere di Cerignola, arancia candita. 7, 8**	12,5	14,5

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo da € 0,50 a € 2,00. Mozzarella senza lattosio € 2,00. *Prodotto surgelato all'origine.

Il prezzo maggiorato è riferito ai calzoni senza glutine.

Tonno e cipolla Fiorfilatte, tonno rosso pinna gialla, marinato in casa, cipolla rossa caramellata piccante, pachino semi-dry. 4, 7, 8**	13	15
La zuccosa Crema di zucca Delica bio, zucca Butternut bio alla griglia, cipolla rossa di tropea IGP, scamorza affumicata, guanciale artigianale. 7, 8**	12,5	14,5
La regina delle Due Sicilie Crema di friarielli bio, scamorza affumicata, 'nduja di maiale nero di Calabria, pomodorini semi-dry olive nere di Cerignola. 7, 8**	11,5	13,5
Il salmone d'autunno Fior di latte, salmone norvegese marinato in casa, crema di broccolo calabrese bio, cardoncelli grigliati profumati al timo. 4, 7, 8**	12,5	14,5
Crema di porcini Crema di porcini*, olive di nere Cerignola, cicoria, crema di provola affumicata e cipolla rossa di Tropea I.G.P. caramellata piccante. 6, 7, 8**	13	15

Panini

I nostri panini senza glutine sono serviti con patatine fritte, maionese e ketchup fatti in casa.

Rustico Cotoletta di pollo ruspante marinato con senape fatta in casa e lime, patate al curry, olive nere di Cerignola e maionese fatta in casa. 6, 7, 8, 10, 3**	14
Vegano Hamburger di ceci alle erbe, carciofi saltati in padella, cipolla rossa di Tropea I.G.P. caramellata piccante e maionese vegana fatta in casa, lime e timo. 6, 8**	14
Croccante Hamburger di scottona 180g, guanciale croccante, cheddar e salsa crispy fatta in casa. 3, 6, 7, 8, 10**	13,5
Montanaro Hamburger di scottona 180g, funghi porcini* alle erbe, provola affumicata, olio al tartufato bianco e olive nere di Cerignola. 6, 7, 8**	13,5
Pulled pork Maiale speziato CBT sfilacciato con salsa BBQ fatta in casa e verza rossa bio maiale 8,9**	13,5

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo da € 0,50 a € 2,00. Mozzarella senza lattosio € 2,00. *Prodotto surgelato all'origine.

I nostri dolci

I nostri dolci sono senza glutine e senza lattosio e fatti in casa.

Tiramisù al bicchiere 3, 6, 7, 8**	7
Torta caprese alle nocciole, salsa all'arancia e la chips candita 3, 6, 7, 8**	7
Tortino al cioccolato servito con semifreddo ai frutti di bosco Cottura circa 12 min. 3, 6, 7, 8**	7
Semifreddo vegano al pistacchio Cremoso al cioccolato fondente vegano, latte di riso e croccante al pistacchio. 6, 8**	7
Cheesecake caramello salato e pistacchi 6, 7, 8**	7

Bevande

Analcoliche

Acqua alla spina "Culligan", naturale o frizzante da 0,75L.	2
Bottiglia di vetro da 33 cl, Coca cola, Coca cola zero, Fanta.	3,5

Amari

Jägermeister 35% vol.	4
Amaro Montenegro 35% vol.	4
Amaro del Capo 35% vol.	4
Sambuca sbagliata 40% vol.	4
Roger 25% vol.	5,5
Jafferson 30% vol.	5,5
Braulio 21% vol.	5

Liquori

Limoncello "di Capri" 30% vol.	3,5
--------------------------------	------------

Caffetteria

Caffè Rekico	2
--------------	----------

Grappe

Grappa di "Barbera" Nibbio Berta 40 % vol.	8
Grappa invecchiata "Giulia" Berta 40 % vol.	8

Un impegno per la qualità e l'inclusività

Grangia offre una vasta gamma di prodotti deliziosi e salutari, preparati con ingredienti di alta qualità. Dalle focacce dai sapori distintivi ai fritti **artigianali**, ogni pietanza è realizzata con attenzione ai dettagli grazie alla selezione delle materie prime, come le verdure biologiche e il riso dell'azienda agricola **"Terre dei Padri"**.

La **filosofia di Grangia** si basa sull'uso di ingredienti freschi e locali, provenienti da aziende agricole di fiducia.

La selezione delle materie prime è fondamentale per ciascuna creazione culinaria, assicurando un'esperienza sana e gustosa. Garantiamo genuinità e gusto in ogni assaggio.

Non compromettiamo mai il **gusto** e la **creatività**. Questo principio guida ogni creazione culinaria. Da Grangia, ogni piatto è ideato per essere un'**esperienza sensoriale**, dove il gusto e l'innovazione sono centrali. Ci piace sperimentare e coniugare tradizione e innovazione, offrendo piatti che rispettano le esigenze di tutti i nostri clienti senza sacrificare il sapore, il tutto riassunto nel motto: **Grangia non rinuncia al gusto e alla creatività**.

Scopri i vantaggi di restare connessi sui nostri canali social, rimani aggiornato su promo ed eventi: **@grangiaroma**



Instagram



Facebook



Whatsapp



Seguici sui nostri canali social per novità, **offerte speciali**, nuovi piatti, eventi e promozioni esclusive. Attraverso i social media condividiamo dettagli sui nostri prodotti, come le verdure biologiche e il riso artigianale, e immagini che mostrano la qualità dei nostri piatti.

Interagisci con noi e altri appassionati della buona cucina: **condividi esperienze**, lascia commenti e recensioni, partecipa a discussioni. Segui i nostri canali per contenuti esclusivi, ricette, consigli culinari e dietro le quinte del nostro lavoro. Non perdere i nostri concorsi esclusivi per vincere buoni sconto, **esperienze culinarie** uniche e premi fantastici.

Unisciti a noi sui social media e diventa parte della nostra famiglia.

Grazie per aver scelto Grangia!

ALLEGATO I - Regolamento UE 1169/2011

Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.