



Risotteria • Pizzeria • Gluten free

*“Grangia non rinuncia al gusto e alla creatività.”*

***Il menu***

# Menu del giorno

## Lo chef consiglia

*La selezione dei nostri piatti è senza glutine.*

### PRIMO

#### **Risotto fave pecorino romano DOP buccia nera e guanciale**

Riso carnaroli semi integrale "Terre dei padri", crema di fave BIO e fave saltate con guanciale artigianale pecorino romano DOP buccia nera.

**7\*\***

**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.

# Antipasti

*La selezione dei nostri antipasti è senza glutine.*

<b>Tartare di scottona</b> Scottona prussiana, olive nere di Cerignola, citronette alla senape di Dijon, stracciata di bufala campana DOP e noci pecan. 7, 8, 10**	<b>13</b>
<b>Carciofo alla giudia</b> Cuore di carciofo alla giudia su tomino piemontese, rosti di patate e riduzione di Syrah IGP del Lazio. 7, 8**	<b>8,5</b>
<b>Parmigiana d'alici</b> Alici, pomodoro, basilico e provola affumicata. 4, 7, 8**	<b>10</b>
<b>Polpette Veg</b> Polpette d'asparagi e patate bio, maionese vegana al black lime fatta in casa. 8**	<b>8,5</b>

# 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.*

<b>Risotto alla calabrese</b> Pomodoro, 'nduja di maiale nero di Calabria, caciocavallo silano DOP. 7, 8**	<b>14</b>
<b>Risotto al salmone</b> Salmone marinato in casa, limone e pistacchi. 4, 7, 8**	<b>17</b>
<b>Risotto vegano</b> Crema di asparagi BIO, asparagi saltati e limone candito. 8**	<b>16</b>
<b>Risotto al ragoût d'agnello</b> Ragoût bianco d'agnello mantecato con pecorino romano DOP buccia nera. 7, 8, 9**	<b>16</b>
<b>Sartù di riso</b> Sformato di riso con pomodoro e basilico, ragoût di polpettine di manzo e crema di Grana Padano DOP 24 mesi. 7, 8**	<b>14</b>
<b>Risotto radicchio cacio e pere</b> Risotto crema di radicchio, pere, gorgonzola di Malga DOP e noci pecan. 7, 8**	<b>17</b>

**\*\*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**

5 pz. di polpette al sugo con croccante di Grana Padano DOP 24 mesi.  
3, 6, 7, 8\*\*

12

### **Bombetta di pollo**

Pollo cotto a bassa temperatura con ripieno di cardoncelli, salsiccia e salsa al gorgonzola di Malga DOP.  
7, 8\*\*

16

### **Cotolette d'agnello**

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

17

### **Spinacino di scottona ripieno**

Spinacino di scottona farcito con asparagi bio, guanciaie e Pecorino romano DOP buccia nera servito con patate bio al burro.  
7, 8\*\*

16

## **Spadellati di mare**

### **Il calamaro**

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\*\*

16

## **I Grigliati**

### **Entrecôte prussiana**

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

19

### **Tagliata di pollo**

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

13,5

### **Burger prussiano**

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

13,5

# Contorni

### **Patate bio al forno**

8\*\*

5

### **Verdura di stagione bio**

8\*\*

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. 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 quale produce riso carnaroli semi integrale. La selezione di fritti è senza glutine.*

<b>Panzerotto</b> Pomodoro, fiordilatte e basilico. 6, 7, 8**	3,5
<b>Supplì al ragoût</b> Riso carnaroli, ragoût di scottona prussiana e fiordilatte. 6, 7, 8, 9**	3,2
<b>Supplì vegano</b> Crema di asparagi e black lime. 8**	3,5
<b>Supplì cacio e pepe</b> Riso carnaroli, pecorino romano DOP e pepe nero. 7, 8**	3,5
<b>Supplì calabrese</b> Riso carnaroli, crema di friarielli, 'nduja di maiale nero di Calabria, scamorza affumicata e Grana Padano DOP 24 mesi. 6, 7, 8, 9**	3,5
<b>Crocchetta bio</b> Patata bio, Grana Padano DOP 24 mesi e olio evo. 6, 7, 8**	2
<b>Fetta di fiordilatte frita</b> 6, 7, 8**	3
<b>Olive all'ascolana 5 pz.</b> 6, 7, 8, 9**	4,5
<b>Patate fritte</b> Patate bio servite con maionese e ketchup fatti in casa. 8**	6

# Calzoni

*Il prezzo maggiorato è riferito ai calzoni senza glutine.*

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

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

## Pizze grangiose

*Il prezzo maggiorato è riferito ai calzoni senza glutine.*

<b>La nostra provola e pepe</b> Fiordilatte, provola affumicata, patate bio, olive nere di Cerignola, pomodorino confit e la nostra salsa marinara. 7, 8**	11,5	13,5
<b>La porchettosa</b> 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.*

<b>Tonno e cipolla</b> Fiorfilatte, tonno rosso pinna gialla marinato in casa, cipolla rossa di Tropea IGP caramellata piccante, pachino semi-dry. 4, 7, 8**	<b>13</b>	<b>15</b>
<b>La radicchio</b> Crema di radicchio, gorgonzola di Malga DOP, cipolla rossa di Tropea IGP, chips di carciofi, noci pecan e guanciale artigianale. 7, 8**	<b>13,5</b>	<b>15,5</b>
<b>La regina delle due Sicilie</b> Crema di friarielli bio, scamorza affumicata, 'nduja di maiale nero di Calabria, pomodorini semi-dry e olive nere di Cerignola. 7, 8**	<b>11,5</b>	<b>13,5</b>
<b>Il salmone a primavera</b> Fior di latte, salmone norvegese marinato in casa, crema di asparagi BIO e black lime. 4, 7, 8**	<b>12,5</b>	<b>14,5</b>
<b>Crema di porcini</b> Crema di porcini*, olive di nere Cerignola, cicoria, crema di provola affumicata e cipolla rossa di Tropea IGP caramellata piccante. 6, 7, 8**	<b>13</b>	<b>15</b>

## Panini

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

<b>Rustico</b> Cotoletta di pollo ruspante marinato con senape fatta in casa e lime, patate al curry, olive nere di Cerignola e maionese fatta in casa. 3, 6, 7, 8, 10**	<b>14</b>
<b>Vegano</b> Hamburger di ceci alle erbe, carciofi saltati in padella, cipolla rossa di Tropea IGP caramellata piccante e maionese al black lime vegana fatta in casa, lime e timo. 6, 8**	<b>14</b>
<b>Crocante</b> Hamburger di scottona 180g, guanciale croccante, cheddar e salsa crispy fatta in casa. 3, 6, 7, 8, 10**	<b>13,5</b>
<b>Montanaro</b> Hamburger di scottona 180g, funghi porcini* alle erbe, provola affumicata, olio al tartufato bianco e olive nere di Cerignola. 6, 7, 8**	<b>13,5</b>

**\*\*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.*

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

## Bevande

### **Analcoliche**

Acqua alla spina "Culligan", naturale o frizzante da 0,75L.	2
Coca cola, Coca cola zero, Fanta in bottiglia di vetro da 33 cl	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 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: **@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 SO<sub>2</sub> 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.



Risotteria • Pizzeria • Gluten free

*“Grangia non rinuncia al gusto e alla creatività.”*

***La cantina  
Spumanti, vini e birre.***

## Vini alla mescita

Per scoprire quali vini sono offerti al bicchiere, puoi rivolgerti direttamente al personale in sala per ricevere tutte le informazioni necessarie.

6

## Bollicine

**Bottle**  
(0,75 L)

### **Prosecco DOC Treviso spumante extra dry**

**Cantina:** Maccari. **Gradazione alcolica:** 11% vol. **Tipo di uva:** glera.

**Descrizione:** elegante e raffinato di colore giallo paglierino, fruttato sentori di mela Golden, pesca bianca e fiori di acacia. **Regione:** Veneto.

18

### **Valdobbiadene prosecco superiore extra dry millesimato Bandaross DOCG**

**Cantina:** Bortolomiol. **Gradazione alcolica:** 11,5% vol. **Tipo di uva:** glera.

**Descrizione:** sentore di frutta matura e variegata, evidente è la mela gialla farinosa, la pera e non manca una gentile sfumatura di agrumi. **Regione:** Veneto.

25

### **Spumante rosé “dry” Lune rosé**

**Cantina:** Torre Zecchei. **Gradazione alcolica:** 11,5% vol. **Tipo di uva:** pinot,

merlot e manzoni. **Descrizione:** si presenta di colore rosé delicato. A naso spiccano sentori di mela matura, gelsomino e fiore di acacia. Il gusto è vivace con profumi di frutta delicati. **Regione:** Veneto.

20

## Bollicine

**Bottle**  
(0,75 L)

### Vino spumante brut

**Cantina:** Porto di Mola. **Gradazione alcolica:** 11.5% vol. **Tipo di uva:** aglianico.

**Descrizione:** aglianico vinificato in bianco, spumantizzato con il metodo Martinotti – Charmat, diffonde doti di freschezza, animato da un ottimo perlage che sprigiona ampie note fruttate ed un aroma di crosta di pane fresco. **Regione:** Campania.

**19**

## Bianchi

### Roero Arneis Bric Varomaldo DOCG

**Cantina:** Generaj. **Gradazione alcolica:** 13,5% vol. **Annata:** 2024.

**Tipo di uva:** arneis. **Descrizione:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. A naso ampio di ginestra, pesca con accenni mentolati. Gusto corrispondente con nota sapida e minerale, persistente. **Regione:** Piemonte.

**24**

### Sass Ter Sauvignon DOC

**Cantina:** La Delizia. **Gradazione alcolica:** 13% vol. **Annata:** 2023.

**Tipo di uva:** sauvignon. **Descrizione:** aromatico e fruttato, con note di acacia e noce moscata. Giallo paglierino brillante. **Regione:** Friuli-Venezia Giulia.

**20**

### Sass Ter Ribolla Gialla IGT

**Cantina:** La Delizia. **Gradazione alcolica:** 13,5% vol. **Annata:** 2023.

**Tipo di uva:** ribolla gialla. **Descrizione:** profumo di fiori freschi, note agrumate e mela verde. **Regione:** Friuli-Venezia Giulia.

**20**

# Bianchi

**Bottle**  
(0,75 L)

## **Friuli colli orientali DOC** (Vegano)

**Cantina:** Casali Maniago. **Gradazione alcolica:** 12,5% vol. **Annata:** 2024.

**Tipo di uva:** pinot grigio. **Descrizione:** asciutto, fresco, pieno e gentile di ottima avvolgenza e persistenza. Armonico e fine al sapore. Il finale si sviluppa su gradevoli note minerali e varietali. **Regione:** Friuli-Venezia Giulia.

**21**

## **Lazio IGP bianco**

**Cantina:** La Frivola. **Gradazione alcolica:** 12% vol. **Annata:** 2024.

**Tipo di uva:** malvasia. **Descrizione:** giallo paglierino fresco e fruttato, al naso profumo di mimosa e frutta gialla, al palato fresco, sapido e fruttato.

**Regione:** Lazio.

**20**

## **Cardo Lazio IGP** (Bio)

**Cantina:** Morichelli. **Gradazione alcolica:** 13,5% vol. **Tipo di uva:** vermentino.

**Descrizione:** brillante giallo paglierino con riflessi verdognoli, frutta bianca matura e leggere note minerali anticipano un sorso secco, sapido e freschissimo.

**Regione:** Lazio.

**21**

## **Coda di volpe Roccamonfina IGP, Risiera**

**Cantina:** Porto di Mola. **Gradazione alcolica:** 13% vol. **Annata:** 2024.

**Tipo di uva:** coda di volpe. **Descrizione:** giallo paglierino, al naso è ricco di sentori vegetali e fruttati di pesca bianca. Il sapore al palato è vivace, equilibrato, con un finale abbastanza lungo e sapido. **Regione:** Campania.

**23**

## Bianchi

**Bottle**  
(0,75 L)

### Dei respiri IGT

**Cantina:** Baglio Oro. **Gradazione alcolica:** 13% vol. **Annata:** 2023. **Tipo di uva:** chardonnay. **Descrizione:** intenso, fine, con spiccate note di agrumi e pesca bianca. **Regione:** Sicilia.

19

## Rosé

### Langhe rosato DOC, Terra

**Cantina:** Clavesana. **Gradazione alcolica:** 12,5% vol. **Annata:** 2024. **Tipo di uva:** dolcetto. **Descrizione:** rosa salmone, al naso si percepisce un profumo floreale e fruttato. In bocca è fresco, piacevole, armonico e minerale. Alcolicità ben contenuta nella rotondità del vino. **Regione:** Piemonte.

20

### Cerasuolo d'Abruzzo DOP, Geminus

**Cantina:** Monteselva. **Gradazione alcolica:** 13,5% vol. **Annata:** 2024. **Tipo di uva:** cerasuolo. **Descrizione:** Di colore rosso ciliegia tenue, con profumi di mandorla e rosa canina; dal sapore armonico e fragrante Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, consistente. Ha naso ampio di ginestra, pesca con accenni mentolati. Gusto corrispondent con nota sapida e minerale, persistente. **Regione:** Abruzzo.

19

Per i vini alla mescita, puoi rivolgerti direttamente al personale in sala.\*

## Rosé

**Bottle**  
(0,75 L)

### **Campo dei fiori, rosato Roccamonfina IGP**

**Cantina:** Porto di Mola. **Gradazione alcolica:** 13% vol. **Annata:** 2024.

**Tipo di uva:** aglianico clone Taurasi. **Descrizione:** il motivo floreale accompagna il vino dal nome, al suo colore rosato sino al suo profumo di fiori di campo. Al gusto si presenta interessante con note minerali nel finale. **Regione:** Campania.

**21**

### **Mariù IGT**

**Cantina:** Masseria Laureano. **Gradazione alcolica:** 12% vol. **Annata:** 2023.

**Tipo di uva:** aglianico e montepulciano. **Descrizione:** di colore cerasuolo, armonicamente intenso con gusto caldo e morbido, e una giusta freschezza amplificata nei sentori olfattivi di lampone e rosa. Viene imbottigliato a seguito di pochi travasi e filtrazioni. **Regione:** Basilicata.

**22**

## Rossi

### **Piemonte Barbera DOC, Terra**

**Cantina:** Clavesana. **Gradazione alcolica:** 13% vol. **Annata:** 2024.

**Tipo di uva:** Barbera. **Descrizione:** colore rosso rubino profondo. Al naso è speziato con accenni alcolici ed eterei. In bocca l'inizio morbido lascia spazio ad un caratteristico sapore intenso per terminare poi con un retrogusto sapido e caldo. **Regione:** Piemonte.

**21**

# Rossi

**Bottle**  
(0,75 L)

## **Langhe Nebbiolo DOC, Terra**

**Cantina:** Clavesana. **Gradazione alcolica:** 14% vol. **Annata:** 2024.

**Tipo di uva:** nebbiolo. **Descrizione:** al naso il nebbiolo richiama sentori di spezie e sottobosco con note che si spingono fino al floreale. Il gusto tannico che persiste in bocca durante la degustazione lascia spazio nella zona centrale ad una piacevole sapidità e pienezza. **Regione:** Piemonte.

**23**

## **Montefalco rosso DOC (Bio)**

**Cantina:** Di filippo. **Gradazione alcolica:** 13,5% vol. **Annata:** 2022

**Tipo di uva:** sangiovese, barbera, vitigno autoctono umbro. **Descrizione:** al naso si presenta con un profumo speziato, arricchito da note di sottobosco e frutta rossa, creando un bouquet affascinante. In bocca, il vino si rivela di medio corpo, leggermente tannico e caratteristico, con un finale che invita a un ulteriore sorso. Il colore è un intenso rosso rubino, che tende al granato con l'invecchiamento, riflettendo la sua eleganza e la sua profondità.

**Regione:** Umbria.

**23**

## **Roccamonfina IGT Aglianico**

**Cantina:** Porto di Mola. **Gradazione alcolica:** 13% vol. **Annata:** 2000

**Tipo di uva:** aglianico clone taurasi. **Descrizione:** un rosso semplice ottenuto dall'assemblaggio proveniente dai diversi vigneti presenti nella proprietà. L'accortezza nella scelta dell'epoca di vendemmia, la fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata e le varie operazioni in cantina durante la fermentazione, ne fanno un vino fresco e di pronta beva, da gustare anche a pochi mesi dalla vendemmia. **Regione:** Campania.

**20**

# Rossi

**Bottle**  
(0,75 L)

## **Tonaghe, cannonau di Sardegna DOC**

**Cantina:** Contini. **Gradazione alcolica:** 13% vol. **Annata:** 2023.

**Tipo di uva:** cannonau. **Descrizione:** rosso rubino vivace e delicata, al naso esprime profumi freschi che ricordano i frutti di bosco. Di beva sottile, animato da una decisa freschezza e una lieve sapidità, equilibrato da un alcool moderato.

**Regione:** Sardegna.

**22**

## **Nèprica primitivo IGT**

**Cantina:** Tormaresca. **Gradazione alcolica:** 14,5% vol. **Annata:** 2023.

**Tipo di uva:** primitivo. **Descrizione:** ddi rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sentori di frutta rossa, frutta candita e liquirizia. All'assaggio è morbido, con tannini levigati ma marcati e acidità bilanciata. Nel complesso è un vino assai piacevole, che combina la grazia e il carattere di questi territori. **Regione:** Puglia.

**22**

## **Dei respiri DOC**

**Cantina:** Baglio oro. **Gradazione alcolica:** 13,5% vol. **Annata:** 2023.

**Tipo di uva:** nero d'avola. **Descrizione:** di colore rosso rubino con riflessi violacei, intenso, deciso, con spiccate note di erbe aromatiche siciliane, fragole e ciliegie.

**Regione:** Sicilia.

**20**

Per i vini alla mescita, puoi rivolgerti direttamente al personale in sala.\*

# Birre

**Flea Isabella** - Gluten free - (Bottiglia da 0,33 L)

6,5

**Birrificio:** Flea. **Stile:** artigianale gluten free. **Colore:** giallo paglierino.

**Gusto:** secco fruttato. **Nazione:** italiana. **Gradazione alcolica:** 4,9%.

**Fermentazione:** alta. **Descrizione:** ha un profilo sensoriale tendenzialmente dolce e i malti usati si esprimono con toni leggermente biscottati. La luppolatura delicata regala note di frutta bianca ed un amaro gentile che rende la bevuta pulita. La schiuma è fine e persistente, con un colore bianco avorio.

**Aero** - Gluten free - (Lattina da 0,33 L)

6,5

**Birrificio:** Granada. **Stile:** APA gluten free. **Colore:** dorato. **Gusto:** amaro.

**Nazione:** italiana. **Gradazione alcolica:** 4,7%. **Fermentazione:** alta.

**Descrizione:** APA (american pale ale) dorata, caratterizzata dall'uso di luppoli americani che le conferiscono un fresco profumo fruttato e un amaro deciso e rinfrescante. Nonostante sia senza glutine, viene descritta come un'eccezionale APA a tutti gli effetti.

**Kloe** (Lattina da 0,33 L)

6

**Birrificio:** Granada. **Stile:** APA helles - lager. **Colore:** biondo chiaro oro. **Gusto:** pulito, maltato. **Nazione:** italiana. **Gradazione alcolica:** 5,0%.

**Fermentazione:** bassa. **Descrizione:** Sebbene rispetti la tradizione delle Helles, il birrificio la rende unica utilizzando malti 100% italiani provenienti dai propri campi. È una birra fresca e delicatamente luppolata, con un amaro contenuto. Offre sentori di cereali, panificato a breve cottura e miele d'acacia.

# Birre

**XTRA 2.0** (Lattina da 0,33 L)

**Birrificio:** Granada. **Stile:** Hazy DDH IPA (double dry hopped india pale ale).

**Colore:** dorato velato. **Gusto:** amaro ben bilanciato. **Nazione:** italiana.

**Gradazione alcolica:** 6,6%. **Fermentazione:** alta. **Descrizione:** Colore dorato e opalescente, note pronunciate di frutta esotica e agrumi, corpo morbido e setoso, con una componente amara contenuta e ben bilanciata, che lascia spazio al profilo fruttato.

Scopri i vantaggi di restare connessi sui nostri canali social: [@grangiaroma](#)



Instagram



Facebook



Whatsapp

