HOSTERIA
GRAPPOLO D'ORO

Proponiamo una cucina del territorio, fatta di ricette e cotture tradizionali, ma soprattutto fatta di prodotti molto speciali, di stagione e in sintonia con la filosofia Slow Food.

Collaboriamo e supportiamo tante piccole realtà locali: produttori, allevatori, contadini, presidi e condotte Slow Food, eccellenze del nostro territorio. Ogni giorno siamo impegnati nella selezione di questi prodotti, sempre migliori in termini di qualità, gusto e provenienza e all'interno della nostra cucina, li lavoriamo con passione. Il risultato sono piatti classici, stagionali, fortemente legati al territorio, e crediamo sempre più buoni.

Cestino di pane (150gr)

''Antico Forno Roscioli''

Bread - Pain

3Euro

Tutti i prezzi sono da intendersi Iva inclusa. La mancia per il buon servizio è a vostra getile discrezione.
All prices are VAT included at the current rate. Gratuites for good service are at your own discretion

Ita: Ci sentiamo in obbligo di segnalare che tutti i piatti presenti nel menù e i piatti del giorno elencati sulle lavagne, possono contenere tracce di tutti gli allergeni.
La manipolazione e la produzione avvengono in un unico ambiente. Per tanto, al netto della lista degli allergeni presenti in ogni singola pietanza che riportiamo qui di seguito, è impossibile escludere la loro contaminazione.
Eng: We feel obliged to specify that all the dishes in the menu and the specials of the day may contain all the allergens. The manipulation and preparation happen in the kitchen room and it's impossible for us to exclude the contamination.

ALLERTA ALLERGENI - ALLERGEN ALERT

LISTA SURGELATI E ABBATTUTI - LIST OF FROZEN AND FAST FROZEN PRODUCT

	Glutine Gluten	Crostacei Crustaceans	Uova Eggs	Pesce Fish	Arachidi Peanuts	Soia Soybeans	Latte Milk	Frutta a guscio Nuts	Sedano Celery	Senape Mustard	Sesamo Sesame	Solfiti SO2	Lupini Lupin	Molluschi Mollscs
Panzanella	X													
Millefoglie di Burrata e Alici	X			X			X							
Polpetta di Melanzane	X		X				X							
Polpette di Bollito (A)	X		X	X			X	X	X	X				
Parmigiana di zucca(A)							X							
Baccalà mant. (A)	X			X										
Misto (A)	X		X	X			X	X	X	X				
Carbonara	X		X				X	X						
Amatriciana	X						X	X						
Cacio e Pepe	X		X				X							
Ravioli	X		X				X		X					
Cordoni	X		X				X		X					
Fusilli	X			X										
Guancia (A)									X					
Agnello alla romana (A)							X							
Vitella (A)														
Polpette al sugo (A)	X		X			X	X		X					
Baccalà (A)	X			X				X						
Orata (A)				X										
Cicoria														
Scarola														
Frigitelli														
Patate al f.	X													
Insalata										X				
Tiramisù (A)	X		X				X							
Salame Ciocco. (A)	X		X				X	X						
Torta di mele (A)	X		X				X							
Zabaione			X				X	X						
Crostata (A)	X		X				X							
Sorbetto	X		X				X	X						

(S): Prodotto surgelato all'origine – Frozen product
(A): Prodotto sottoposto in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, CE 853/04. – Locally rapidly frozen to prevent any potential risks, ensuring maximum safety and preserving the highest quality

Menù degustazione

Ita : Itinerario gastronomico composto da quattro portate, alla scoperta dei piatti tradiziopnali e messo a punto per offrire agli ospiti un'esperienza completa e bilanciata. La degustazione ci permette di raccontare una storia attraverso i piatti che rappresentano di più noi e la nostra tradizione, svelando la filosofia dell'osteria.
Eng : A gastronomic journey consisting of four courses to discover the traditional roman dishes, developed to offer the guests a complete and balanced experience. The tasting menu allows us to tell a story through the dishes that best represent Rome, the region and us, revealing the philosophy of the osteria.

Il menù è valido nel caso in cui sia scelto da tutti i commensali a tavola (bambini esclusi)
The tasting menu only applies if ordered by everyone at the table (except for kids)

Percorso Romano

Tris di antipasti tradizionali:
Tris of traditional starters:

Panzanella *(Bread, tomatoes, extra virgin olive oil and garlic mixture)*

Polpetta di bollito con salsa verde *(Boiled beef meatball)*

Baccalà mantecato con peperone crusco *(Cod Fish mousse with cruschi peppers)*

Primo piatto a scelta:
Choice of typical Roman pasta

Spaghetti alla Carbonara (Egg sauce, bacon "guanciale" and pecorino cheese)

O

Rigatoni all'Amatriciana (Tomato sauce, bacon "guanciale" and pecorino cheese)

O

Tonnarelli Cacio e Pepe (Black pepper and pecorino cheese)

Secondo piatto a scelta con contorno di stagione:
Choice of main course with seasonal side dish

Agnello alla romana *(Oven roasted lamb)*

O

Guancia di manzo brasata al Cesanese *(Red wine braised beef cheek)*

O

Baccalà alla romana *(Cod fish in tomato sauce, raisins, olives and pine nuts)*

Dolce fatto in casa
Home-made dessert

Mousse di ricotta, mostocotto e scorzette di arancia caramellata
(Ricotta cheese mousse with sweet-wine cream and candied orange zest)

39€ a persona
39€ per person

Antipasti

Starters

Panzanella
Bread and tomatoes mixture, with Extra Virgin Olive Oil, garlic and basil
8.00

Millefoglie di burrata e alici
Millefeuille, "burrata" cheese and anchovies
13.00

Polpette di ricotta e melanzane
con salsa di pomodoro e basilico
Aubergine and ricotta cheese patties with tomato sauce and basil
13.00

Polpette di bollito con salsa verde
Boiled beef meatballs with green sauce
15.00

Parmigiana di zucca, pecorino romano e rosmarino
Pumpkin, Pecorino romano cheese end rosemary parmigiana
14.50

Baccala' mantecato con peperone crusco
Cod fish mousse with cruschi peppers powder
16.00

Antipasto misto - Mixed appetizers
Panzanella – Frittatina di verdure – Polpetta di bollito –
Millefoglie di burrata e alici – Baccala' mantecato con asparagi
20.00

Primi Piatti

First course

Spaghetti alla carbonara

(Pastifico artigiano Cavalier Cocco)

Spaghetti with egg sauce, pork cheek "guanciale" and Pecorino cheese

16.00

Rigatoni all'amatriciana

(Pastifico artigiano Cavalier Cocco)

Rigatoni with tomato sauce, pork cheek "guanciale" and Pecorino cheese

16.00

Tonnarelli cacio e pepe

Homemade tonnarelli with Pecorino cheese and black pepper

16.00

Ravioli del giorno fatti in casa

Home made Ravioli of the day

17.00

Cordoni di frate con ragù bianco di salsiccia, zucca e ricotta affumicata

Fresh thick fettuccini with white pork ragù, pumpkin and smoked ricotta cheese

17.00

Fusilli ''al ferretto'' al sugo di baccalà, pomodori arrosto e olive

Fresh pasta with Cod fish, roasted tomatoes and olives

17.00

Secondi di Carne

Meat Main Course

Guancia di manzo brasata al Cesanese

Red wine braised beef cheek

21.00

Agnello alla romana

''La porta dei Parchi'' di Nunzio Marcelli – Anversa degli Abruzzi

Roman style oven roasted lamb

21.00

Petto di vitella alla fornara

Oven roasted veal breast

19.50

Polpette al sugo

Meatballs in tomato sauce

17.00

Secondi di Pesce

Fish Main Course

Baccalà alla romana

(pomodoro, olive, uvetta e pinoli)

Cod fish in a tomato sauce flavoured with olives, raisins and pine nuts

21.00

Filetto di orata in crosta di patate

Potato-crusted sea bream fillet

20.00

Piatti di mezzo e insalate

Side dishes

Cicoria di campo ripassata

Sautéed chicory greens with garlic and chili pepper

9.00

Scarola brasata con olive di Gaeta e capperi

Wild lettuce braised with wine, Gaeta olives and capers

8.50

Friggitelli saltati

Sautéed ‘’frigitelli’’ peppers

8.00

Patate al forno

Oven roasted patatoes

7.00

Insalata di misticanza fresca con vinagrette alla senape

Mixed baby-leaf salad with Senapi vinagrette

8.00

Dessert

(Fatti in casa – Homemade)

Tiramisù
8.50

Salame di cioccolato con panna montata
Chocolate salami with whipped cream
8.00

Torta di mele servita con crema alla cannella
Apple cake served with Cinammon flavoured ‘’egg and sugar’’ cream
8.50

Zabaione al Marsala Vecchio Florio
con croccante di frutta secca
Sweet Marsala Wine Zabaglione (egg yolk and sugar mixture)
topped with nut brittle
8.50

Crostata del giorno
Tart of the day
8.50

Sorbetto 100% massa di cioccolato* (Madagascar Domori)
su crumble di biscotto ed olio extravergine
aromatizzato all’arancia
100% Madagascar chocolate sorbet, on cruble cookies, topped with orange-flavoured extra virign olive
9.00

***In collaborazione col maestro gelatiere Eugenio Morrone**