

RISTORANTE

Al Grappolo d'Oro

1950

MENÙ

AL GRAPPOLO D'ORO

M E N Ù

ANTIPASTI

Starters

DI MARE / FROM THE SEA

Impepata di cozze e vongole | N **16€**
Steamed mussels and clams with black pepper, garlic and extra virgin olive oil

Alici fresche marinate | DL **o fritte**** | AD **13€**
Fresh marinated anchovies or crispy fried

Frittura di calamaretti* con maionese agli agrumi | AN **16€**
Crispy fried baby octopus with citrus mayonnaise

Ostrica del giorno | N **6€ cad.**
Oyster of the day (priced each)

Carpaccio di gamberi rossi*, stracciatella di bufala e olio al basilico | BG.. **22€**
Red prawn carpaccio with buffalo stracciatella and basil oil

Tartara di tonno con cetrioli e mela verde | CD **18€**
Tuna tartare with cucumber and green apple

Carpaccio di spigola** | DL **20€**
Sea bass carpaccio

Crudo di pesce in degustazione* | BDN **55€**
(2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, tartare di tonno, carpaccio di spigola)
Raw seafood tasting selection — 2 oysters, 2 langoustines, 2 red prawns, tuna tartare, sea bass carpaccio

DI TERRA / FROM THE LAND

Bruschette miste | AGI **9€**
Mixed Bruschetta

Caprese con mozzarella di bufala campana | G **15€**
Caprese with buffalo mozzarella

Prosciutto di parma e melone | G **13€**
Parma Ham and melon

Selezione di salumi e formaggi | G **30€**
Selection of cured meats and cheeses

Caponata di melanzane tradizionale | IL **10€**
Traditional eggplant caponata

Fiori di zucca fritti, farciti con mozzarella e alici | ADG **12€**
Fried zucchini flowers filled with mozzarella and anchovies

PRIMI PIATTI

Pasta & Risotto

DI MARE / FROM THE SEA

Fettuccine cozze e pecorino | ACGLN..... **15€**

Fettuccine with mussels and pecorino

Paccheri spigola e pomodorini con bottarga di muggine** | AD **18€**

Paccheri with sea bass, cherry tomatoes and bottarga

Tagliolini con calamaretti di paranza*, datterini e pecorino | ACGN..... **18€**

Tagliolini with locally caught baby squid, datterino tomatoes and Pecorino

Spaghetti alle vongole | ANL..... **18€**

Spaghetti with fresh clams

Linguine all'astice** | ABL..... **25€**

Linguine with lobster

DI TERRA / FROM THE LAND

Rigatoni alla carbonara | ACG..... **12€**

Rigatoni with guanciale, egg, Pecorino Romano and black pepper

Rigatoni all'amatriciana | AG..... **12€**

Rigatoni with guanciale, tomato and Pecorino Romano

Tonnarelli cacio e pepe | ACG..... **12€**

Fresh Roman pasta with Pecorino Romano and black pepper

Gnocchi al ragù di salsiccia e crema di peperone arrostito | AGCI **15€**

Gnocchi with sausage ragù and roasted peppers cream

Lasagna al ragù | AGCI **14€**

Lasagna bolognese

Ravioli fatti per noi con cicoria e parmigiano, burro e alici | AGCD **15€**

Artisanal Ravioli with chicory and parmesan cheese, butter and anchovies

Paccheri ai tre pomodori | AG **13€**

Paccheri with three varieties of tomato

SECONDI PIATTI

Main Courses

DI MARE / FROM THE SEA

Tagliata di tonno con pesto di menta e pomodorini | D **22€**
Seared sliced tuna with mint pesto and cherry tomatoes

Astice alla catalana** | BL **25€**
Chilled lobster with fresh tomatoes and sweet red onion

Frittura di calamari e gamberi* | ABN **20€**
Crispy fried calamari and prawns

Pescato del giorno | D **l'etto / 100 gr 7€**
Fresh daily fish, oven-baked served with seasonal vegetables

DI TERRA / FROM THE LAND

Polpette alla romana con purè di patate | ACGHI **15€**
Roman style meat balls with tomatoes sauce and mashed potatoes

Saltimbocca di vitella tradizionale | AGL **16€**
Traditional veal with ham and sage in a buttered sauce

Costolette di agnello alla scottadito con cicorietta **20€**
Grilled lamb chops "scottadito" with sautéed wild chicory

Filetto di manzo agli odori con patate al forno **25€**
Herb-grilled beef fillet with roasted potatoes

Cotoletta alla milanese | ACG **25€**
Fried breaded veal

CONTORNI

Side Dishes

Patate al forno con pomodorini **6€**
Roasted potatoes with cherry tomatoes

Scarola e olive **6€**
Sautéed escarole with olives

Cicoria ripassata o all'agro **6€**
Roman wild chicory — sautéed with garlic and chilli, or steamed with lemon

Verdure grigliate **6€**
Grilled seasonal vegetables

PIZZERIA

Pizza

Margherita tradizionale AG	9€
Traditional margherita	
Margherita doppia mozzarella (con bufala a crudo) AG	12€
Margherita double mozzarella (with buffalo mozzarella)	
Marinara ai 3 pomodori A.....	12€
Marinara with 3 tomatoes	
Alla Grappolo d'oro AG	15€
(fiordilatte, cicoria ripassata aglio, olio e peperoncino, salsiccia punta di coltello e olio al peperoncino) (Mozzarella, chicory sautéed in garlic, oil, and chili pepper, sausage and chili oil)	
Tonno e cipolla ADGL.....	13€
(fiordilatte, filetto di tonno in olio extra vergine, cipolla rossa, cipolle caramellata e origano fresco) Tuna and onion (Mozzarella, tuna fillet in extra virgin olive oil, red onion, caramelized onions, and fresh oregano)	
Romana ADG	12€
(pomodoro, fiordilatte, alici, capperi e origano fresco) Roman (Tomato, mozzarella, anchovies, capers, and fresh oregano)	
Tre "P" AG	18€
(fiordilatte, pancetta tesa affumicata, patate al forno e provola campana) TreP (Mozzarella, smoked pancetta, baked potatoes, and provola from Campania)	
Super Diavola AG.....	18€
(con basilico e pecorino romano buccia nera dop) Super Diavola (with basil and Pecorino Romano Dop)	
Quattro formaggi della casa AG.....	19€
(fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola, parmigiano reggiano e basilico) Fourcheese (Mozzarella, smoked provola, gorgonzola, parmesan cheese and basil)	
Alla Parmigiana AG	15€
(pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, basilico e parmigiano reggiano) Parmigiana (Tomato, mozzarella, fried aubergines, basil and parmesan cheese)	

DOLCI

Desserts

Tiramisù ACG.....	8€
The classic, Homemade Tiramisù	
Tortino di mele e crema allo zabaione ACGL.....	8€
Warm apple cake with zabaione (Marsala Wine) cream	
Crostata della casa ACG.....	7€
Homemade Italian shortcrust tart of the day	
Macedonia di frutta fresca	7€
Fresh fruit salad	
Coppa gelato o sorbetto G.....	7€
Gelato or sorbet	
Babà al rum G.....	8€
Rum Baba	

BEVANDE

Drinks

Acqua 0,75 naturale/frizzante	4€
Still or sparkling water 0,75	
Coca Cola 0,33	5€
Coca Cola Zero 0,33	5€
Fanta 0,33	5€
Sprite 0,33	5€
Espresso	2,5€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Bottled beers

Ichnusa non filtrata	6€
Maledetta birra del Borgo 0,33	8€
Belgian Ale - 6,2% vol.	

*PRODOTTO SURGELATO

**PRODOTTO FRESCO ABBATTUTO E CONGELATO IN LOCO SECONDO NORMATIVA CE 853/2004

Vi preghiamo di segnalare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Please inform our staff of any allergies or dietary requirements.

ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II Del Reg. UE N. 1169/2011

A: Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | **B:** Crostacei e prodotti a base di crostacei | **C:** Uova e prodotti a base di uova | **D:** Pesce e prodotti a base di pesce | **E:** Arachidi e prodotti a base di arachidi | **F:** Soia e prodotti a base di soia | **G:** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | **H:** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti | **I:** Sedano e prodotti a base di sedano | **J:** Senape e prodotti a base di senape | **K:** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | **L:** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | **M:** Lupini e prodotti a base di lupini | **N:** Molluschi e prodotti a base di molluschi

ALLERGENS

List of substances or products causing allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of Del EU Reg. No. 1169/2011

A: Cereals with gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derived and derived products | **B:** Crustaceans and recipes that may contain crustaceans | **C:** Eggs and egg products | **D:** Fish and recipes that may contain fish | **E:** Peanuts and recipes that may contain peanuts | **F:** soy products | **G:** Milk and dairies (including lactose) | **H:** Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or walnuts Queensland, and their products | **I:** Celery and recipes that may contain celery | **J:** Mustard and recipes made with mustard | **K:** Sesame and sesame seed products | **L:** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg | **M:** Lupins and products that may contain lupins | **N:** Molluscs and recipes that may contain molluscs

PANE SCELTO** 2€