

RISTORANTE

Al Grappolo d'Oro

1950

MENÙ

ANTIPASTI

STARTERS

IMPEPATA DI COZZE E VONGOLE N 18
Steamed mussels and clams with black pepper,
garlic and extra virgin olive oil

CAPONATA IL 10
DI MELANZANE TRADIZIONALE
Traditional eggplant caponata

FIORI DI ZUCCA FRITTI, ADG 12
FARCITI CON MOZZARELLA E ALICI
Parma Ham (Prosciutto di Parma PDO)

ALICI FRESCHE MARINATE DL 13
Fresh marinated anchovies or crispy fried

ALICI FRITTE H 13
Crispy fried anchovies

FRITTURA DI MOSCARDINI* AN 16
CON MAIONESE AGLI AGRUMI
Crispy fried baby octopus with citrus mayonnaise

OSTRICA DEL GIORNO N 6 cad
Oyster of the day (priced each)

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI* BG 10
STRACCIATELLA DI BUFALA E OLIO AL BASILICO

Red prawn carpaccio with buffalo stracciatella and basil oil

TARTARA DI TONNO CD 18

CON CETRIOLI E MELA VERDE, MAIONESE DI TROPEA

Tuna tartare with cucumber, green apple and sweet

Tropea onion mayonnaise

CARPACCIO DI SPIGOLA DL 20
CITRONETTE AL BALSAMICO

Sea bass carpaccio with balsamic-citrus dressing

CRUDO DI PESCE BDM 55

IN DEGUSTAZIONE* 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

PRIMI PIATTI

PASTA & RISOTTO

PACCHERI SPIGOLA ADG 22
E POMODORINI CON BOTTARGA
DI MUGGINE DI PESCE BIANCO
Paccheri with sea bass, cherry tomatoes and bottarga

TAGLIOLINI CON CALAMARETTI ACGN 19
DI PARANZA*, DATTERINI E PECORINO
Tagliolini with locally caught baby squid, datterino
tomatoes and Pecorino

PACCHERI AI TRE POMODORI AG 16
Paccheri with three varieties of tomato

SPAGHETTI ALLE VONGOLE AN 20
Spaghetti with fresh clams

LINGUINE ALL'ASTICE** ABL 30
Linguine with lobster

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI* BGL .. 22
Creamy langoustine risotto

RIGATONI ALLA CARBONARA ACG 14
Rigatoni with guanciale, egg, Pecorino Romano and black
pepper

TONNARELLI CACIO E PEPE ACG 14
Fresh Roman pasta with Pecorino Romano and black
pepper

RIGATONI ALL'AMATRICIANA AG 14
Rigatoni with guanciale, tomato and Pecorino Romano

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE AL FORNO CON POMODORINI Roasted potatoes with cherry tomatoes..... 7

SCAROLA E OLIVE Sautéed escarole with olives 7

CICORIA RIPASSATA O ALL'AGRO Roman wild chicory with garlic, chilli or lemon 7

VERDURE GRIGLIATE Grilled seasonal vegetables..... 7

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

TAGLIATA DI TONNO CON PESTO DI MENTA E POMODORINI DH	24
Seared sliced tuna with mint pesto and cherry tomatoes	
ASTICE ALLA CATALANA** BL	32
Chilled lobster with fresh tomatoes and sweet red onion	
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* ABN	22
Crispy fried calamari and prawns	
PESCATO DEL GIORNO D	l'etto / 100 gr 8
Fresh daily fish, oven-baked or grilled, served with seasonal vegetables	
COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO CON CICORIETTA	22
Grilled lamb chops "scottadito" with sautéed wild chicory	
FILETTO DI MANZO AGLI ODORI CON PATATE AL FORNO	28
Herb-grilled beef fillet with roasted potatoes	

DOLCI

DESSERTS

TIRAMISÙ ACG	8	COPPA GELATO O SORBETTO G	7
The classic, Homemade Tiramisù		Gelato or sorbet	
CROSTATA DELLA CASA ACG	7	TORTINO DI MELE E CREMA	8
Homemade Italian shortcrust tart of the day		ALLO ZABAIONE	
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	7	Warm apple cake with zabaione (Marsala Wine) cream	
Fresh fruit salad			

BEVANDE

DRINKS

ACQUA 0,75 NATURALE/FRIZZANTE	4	COCA COLA ZERO 0,33	5
Still or sparkling water 0,75		FANTA 0,33	
COCA COLA 0,33	5	SPRITE 0,33	
BIRRE IN BOTTIGLIA		ESPRESSO	
Bottled beers		2,5	
ICHNUSA NON FILTRATA	6		
MALEDETTA BIRRA DEL BORGO 0,33	8		
Belgian Ale - 6,2% vol.			

