



Via Umberto Pavoni, 19 - Grottaferrata (Rome)
+39-06-945400 - www.villa-grazioli.it



Menù alla carta





Via Umberto Pavoni, 19 - Grottaferrata (Rome)
+39-06-945400 - www.villa-grazioli.it





À la carte menu





Antipasti

 Gran tagliere di salumi e formaggi del territorio	€ 12,00
Carpaccio marinato di black angus con insalatina e frutti di bosco	€ 15,00
Polpette di branzino* panate al panko e sesamo nero con maionese al lime e julienne di cavolo rosso	€ 15,00
Sauté di moscardini*, pachino e olive taggiasche con crostini di pane di Lariano	€ 15,00
 Bocconcini di bufala campana e bruschetta con olio bio di Villa Cavalletti, pomodoro fresco e basilico	€ 12,00

Primi

 Primi del territorio a scelta: amatriciana, cacio e pepe e cripta Grottaferratese	€ 12,00
Pappardelle con ragout di cinghiale e scaglie di pecorino romano	€ 15,00
Ravioli di burrata cacio e pepe con tartare di gambero* rosso al lime	€ 18,00
Gnocchetti di patate con vongole veraci, pomodoro ciliegino e fiori di zucca	€ 18,00
 Fusilli di pasta fresca con verdure di stagione, pesto di rucola e crema alla stracciatella	€ 12,00

Secondi

 Costolette di agnello cacio e pepe con cicoria ripassata al pachino	€ 25,00
Tagliata di manzo alla griglia con misticanza di insalate e glassa all'aceto balsamico	€ 25,00
Spezzatino di vitella con porcini, rucola e scaglie di grana	€ 20,00
Filetto di orata con spuma di funghi porcini e patate al rosmarino	€ 22,00
Salmone in crosta di pistacchi con insalatina di finocchi e agrumi	€ 20,00
 Bocconcini di pollo alla romana con peperoni	€ 18,00

Dessert

Tiramisù ai frutti rossi	€ 7,00
Carpaccio di ananas con gelato al limone	€ 7,00
Cheesecake con frutta esotica e salsa al frutto della passione	€ 7,00
Semifreddo alla vaniglia con salsa alle fragole, cioccolato fondente e crumble alla nocciola	€ 7,00
Tortino con cuore caldo al pistacchio e cioccolato bianco su composta di arancia	€ 7,00
Sorbetto al limone o mela verde o mandarino	€ 4,00



PRODOTTI DEL TERRITORIO





VEGETARIANO



IVA E COPERTO INCLUSI - *Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati





Starters

 Bord of local cuts and cheese	€ 12,00
Marinated black angus carpaccio with salad and berries	€ 15,00
Sea bass* meatballs breaded with panko and black sesame with lime mayonnaise and red cabbage julienne	€ 15,00
Baby octopus* sauté with cherry tomatoes and black olives with Lariano bread croutons	€ 15,00
 Campania buffalo mozzarella and bruschetta with biological oil by Villa Cavalletti, fresh tomato and basil	€ 12,00

First Courses

 Local first courses: amatriciana pasta, cacio e pepe pasta, Grottaferrata crypts	€ 12,00
Pappardelle with wild boar ragout and flakes of pecorino romano	€ 15,00
Burrata cheese and pepper ravioli cacio e pepe with lime flavored red prawn* tartare	€ 18,00
Potato dumplings with clams, cherry tomatoes and courgette flowers	€ 18,00
 Fresh fusilli with seasonal vegetables, rocket pesto and stracciatella	€ 12,00

Second Courses

 Lamb chops cacio e pepe with cherry sautéed chicory	€ 25,00
Grilled sliced beef with mixed salad and balsamic vinegar glaze	€ 25,00
Veal morsels with porcini mushrooms, rocket and parmesan flakes	€ 20,00
Sea bream fillet with porcini mushroom foam and rosemary potatoes	€ 22,00
Pistachio crusted salmon with fennel and citrus salad	€ 20,00
 Roman-style chicken bits with peppers	€ 18,00

Dessert

Red fruit tiramisu	€ 7,00
Pineapple carpaccio with lemon ice cream	€ 7,00
Cheesecake with exotic fruit and passion fruit sauce	€ 7,00
Vanilla semifreddo with strawberry sauce, dark chocolate and hazelnut crumble	€ 7,00
Tart with warm pistachio heart and white chocolate on orange marmelade	€ 7,00
Lemon/green apple/mandarin sorbet	€ 4,00



LOCAL PRODUCTS



VEGETARIAN