



Risotteria•Pizzeria•Glutenfree

MENU

ANTIPASTI

La selezione dei nostri antipasti è gluten-free

Fiori di zucca in tempura (Fiori di zucca in tempura, ripieni di concassé di pomodoro, mozzarella, basilico e salmone marinato in casa, con crema di zucchine e maionese vegana ai limoni d'Amalfi 2pz) 4,7	7,50
Tartare di scottona (Tartare di scottona, battuto di olive di cerignola, citronette alla senape di Dijon, peperone crusco, e stracciatella pugliese) 7,10	13
La nostra parmigiana (Mille foglie alla parmigiana con coulis di pachino e crema di grana padano dop 24 mesi) 7	8,50
Tacos vegano (Tacos vegano fatto in casa, con caponata di verdure alla menta e zenzero, con salsa alioli vegana all'aglio nero e guacamole, fatte in casa) 6,9	10,50

RISOTTI

Grangia seleziona un riso pregiato per dare spessore e sapore alle pietanze. Infatti ci affidiamo all'azienda agricola "Terre dei Padri" la quale produce riso carnaroli semi integrale.

La selezione di risotti è gluten-free.

Risotto all'aglio nero (Risotto con crema all'aglio nero con peperone crusco e gel di lime)	14
Risotto al salmone (salmone marinato in casa, limone e pistacchi) 8,12	17
Risotto "la nostra parmigiana" (Risotto crema di melanzane, pomodorino confit e crema di Grana Padano DOP 24 mesi) 8	13,50
Risotto all'anatra (Risotto con ragout d'anatra, polvere di peperone crusco, noci pecan e Pecorino romano DOP) 8,9,12	17,50
I Risotti secondo la tradizione romana: (Cacio e pepe, Gricia, Carbonara, Amatriciana) 3, 7, 8	13

SECONDI

La selezione dei nostri secondi è gluten-free

SPADELLATI

Suprema di pollo (Involtino di pollo ripieno di panure al pomodoro, basilico, olive di Cerignola e scamorza affumicata, glassato al peperone sciuscillone) 8	14,50
Polpettata (5pz. di polpette al sugo con croccante di riso carnaroli semi integrale "Terre dei Padri" al Grana Padano DOP 24 mesi) 6, 7, 8	12
Filetto di maiale cbt agli agrumi (Filetto di maiale marinato agli agrumi cotto a bassa temperatura) 8	14

GRIGLIATI

Entrecôte prussiana (Entrecôte di scottona prussiana 300g) 8	19
Ruspantino (Tagliata di pollo ruspante 200g) 6, 7, 8	13,50
Burger prussiano (Hamburger 180g di scottona prussiana) 8	11,50

CONTORNI

La selezione dei contorni è gluten-free

Patate al forno 8	5
Caponata di verdure estive 8	5
Verdure grigliate 8	5
Patate fritte 8	4

Per allergie e intolleranze consulta la tabella allergeni "Allegata I" altrimenti chiedi al personale in servizio.

FRITTI

*Tutti i suppli sono fatti con il riso di "Terre dei Padri".
La selezione dei fritti è **gluten-free**.*

Panzerotto (Pomodoro, fiordilatte, basilico) 6, 7, 8	3,50
Supplì al ragout ripieno di fiordilatte (Riso carnaroli semi integrale "Terre dei Padri", ragout di scottona prussiana, fiordilatte) 6, 7, 8, 9	3,20
Supplì all'amatriciana (Riso carnaroli semi integrale "Terre dei Padri", pomodoro, guanciale artigianale, Pecorino Romano DOP, pepe nero) 7, 8	3,50
Supplì cacio e pepe (Riso carnaroli semi integrale "Terre dei Padri", Pecorino Romano DOP, pepe nero) 7, 8	3,50
Supplì cacio e pepe con cuore di 'Nduja (Riso carnaroli semi integrale "Terre dei Padri", Pecorino Romano DOP, pepe nero e 'Nduja di Spilinga) 6, 7, 8, 9	3,50
Crocchetta di patate (Classica o al prezzemolo e cotto) 6, 7, 8	2
Fetta di fiordilatte fritta 6, 7, 8	3
Olive all'ascolana 5 pz. 6, 7, 8, 9	4,50
Patate fritte* 8	4

CALZONI

*Il prezzo maggiorato è riferito ai calzoni **gluten-free***

Funghi e cotto (Fiordilatte, funghi, cotto) 6, 7, 8	9,50	11,50
Norcino (Fiordilatte, salsiccia, porcini* saltati alle erbe aromatiche, olio tartufato bianco) 6, 7, 8	11,50	13,50
Il Calabrese (Fiordilatte, 'Nduja di Spilinga cipolla IGP di Tropea) 6, 7, 8	10,50	12,50

*Prodotto surgelato all'origine.

ROSSE

Il prezzo maggiorato è riferito alle pizze gluten-free

Marinara (Pomodoro, aglio, prezzemolo) 6, 8	6	8
Margherita (Pomodoro, fiordilatte, basilico) 6, 7, 8	7,50	9,50
Margherita DOP (Pomodoro, bufala DOP, Grana Padano DOP, basilico) 6, 7, 8	9,50	11,50
Funghi (Pomodoro, fiordilatte, funghi champignon) 6, 7, 8	8	10
Capricciosa (Pomodoro, fiordilatte, crudo, olive nere di Cerignola, funghi, carciofi alla brace, uovo alla Bismarck) 3, 6, 7, 8	10,50	12,50
Romana (Pomodoro, fiordilatte, alici di Sciacca, capperi) 4, 6, 7, 8	9,50	11,50
Amatriciana (Pomodoro, guanciale, Pecorino Romano DOP) 6, 7, 8	10,50	12,50
4 stagioni (Pomodoro, fiordilatte, olive nere di Cerignola, cotto, carciofi alla brace, funghi) 6, 7, 8	10	12
Crudo, rughetta e Grana DOP (Pomodoro, fiordilatte, crudo, rughetta, Grana Padano DOP) 6, 7, 8	11,50	13,50
Diavola e gorgonzola (Pomodoro, fiordilatte, Ventricina artigianale, gorgonzola DOP) 6, 7, 8	10,50	12,50
Calabrese (Pomodoro, fiordilatte, 'Nduja di Spilinga, olive nere di Cerignola, cipolla rossa di Tropea IGP) 6, 7, 8	11,50	13,50
Speck stracciatella pugliese e pistacchi (Pomodoro, speck artigianale, stracciatella pugliese, granella di pistacchi) 6, 7, 8	11	13
Parmigiana (Pomodoro, fiordilatte, melanzane, Grana Padano DOP e basilico) 6, 7, 8	9,50	11,50

Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo da € 0,50 a € 2,00.
Mozzarella senza lattosio € 2,00.

BIANCHE

*Il prezzo maggiorato è riferito alle pizze **gluten-free***

Focaccia (Olio EVO, sale)	4,50	6,50
Boscaiola (Fiordilatte, funghi, salsiccia) 6, 7, 8	10,50	12,50
Vegetariana (Fiordilatte, melanzane, peperoni e zucchine)	10,50	12,50
Porcini (Fiordilatte, porcini* saltati alle erbe aromatiche) 6, 7, 8	10	12
Tonno e cipolla (Fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea IGP) 4, 6, 7, 8	9,50	11,50
Provola e patate (Fiordilatte, provola affumicata, patate) 6, 7, 8	9,50	11,50
Provola e speck (Fiordilatte, provola affumicata, speck artigianale) 6, 7, 8	10,50	12,50
4 Formaggi (Fiordilatte, gorgonzola DOP, Brie, provola affumicata) 6, 7, 8	10,50	12,50
Speck Brie e noci (Fiordilatte, Brie, speck artigianale, noci) 6, 7, 8	10	12
Crostino (Fiordilatte, prosciutto cotto) 6, 7, 8	8,50	10,50
Carbonara (Fiordilatte, guanciale, uovo, Pecorino Romano DOP) 3, 6, 7, 8	10,50	12,50
Grangia (Fiordilatte, ciauscolo artigianale alla cipolla caramellata, olive nere di Cerignola, peperoni) 6, 7, 8	10,50	12,50
Porchettata (Fiordilatte, patate, pancetta artigianale, olive nere di Cerignola) 6, 7, 8	10	12
Bufala e pachino (Fiordilatte, bufala DOP, pachino) 6, 7, 8	9,50	11,50
Fiori e alici (Fiordilatte, fiori di zucca e alici di sciacca) 6, 7, 8	8,50	10,50

*Prodotto surgelato all'origine.

PIZZE GOLOSE

*Il prezzo maggiorato è riferito alle pizze **gluten-free***

Crema di porcini (Crema di porcini, olive di Cerignola, cicoria, crema di provola affumicata, cipolla di Tropea IGP caramellata piccante) 6, 7, 8	13	15
La salmone (Crema di patate viola, salmone marinato in casa, chips di patate viola e citronette) 6, 8, 11	14	16
Crema di zucchine (Crema zucchine, zucchine alla scapece, olive di Cerignola, pomodorini confit, noci pecan) 8	11,50	13,50
La parmigiana a modo nostro (Crema di melanzane, pomodorino confit, crema di Grana Padano DOP e basilico) 6, 7,	12	15

PANINI

*I nostri panini sono **gluten-free** e fatti in casa*

Rustico (Cotoletta di pollo ruspante marinato con senape e lime, patate al curry, olive nere di Cerignola, maionese fatta in casa ai peperoni) 6, 7, 8, 10	13
Vegano (Hamburger di ceci alle erbe, carciofi* saltati in padella, cipolla rossa di Tropea IGP caramellata piccante) 6, 8	13
Croccante (Burger di scottona 180g, guanciale croccante, cheddar e salsa crispy fatta in casa) 3, 6, 7, 8, 10	12,50
Montanaro (Burger di scottona 180g, funghi porcini* alle erbe, provola affumicata, olio tartufato bianco, olive nere di Cerignola fatta in casa) 6, 7, 8	12,50
Alpino (Burger di scottona 180g in crosta di speck artigianale, crema di gorgonzola DOP fatta in casa e cialda di Grana Padano DOP) 6, 7, 8	13,50

*Prodotto surgelato all'origine.

I NOSTRI DOLCI

I nostri dolci sono **gluten-free** e fatti in casa

Tiramisù al bicchiere 3, 6, 7, 8	7
Semifreddo vegan ai frutti di bosco 6, 7, 8	7
Red velvet 3, 6, 8	7
Cheesecake ai frutti di bosco 3, 6, 7, 8	7

BEVANDE

ANALCOLICHE

Acqua alla spina “Culligan” (Naturale o frizzante da 0,75L)	2
Bottiglia di vetro da 33cl (Coca cola, Coca cola zero, Fanta)	3,50

BIRRE ALLA SPINA

Birra alla spina “Dolomiti Pils” 33cl (4,9% vol.)	5
Birra alla spina “Laguna Beach del Salento” 33cl (6,5% vol.)	6

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra del Borgo “Duchessa” 33 cl (5,8% vol.)	6
Birra del Borgo “Reale” 33 cl (6,4% vol.)	6
Birra “Flea Isabella” - Gluten Free 33 cl (4,9% vol.)	8

AMARI

Jägermeister (35% vol.)	4
Amaro Montenegro (35% vol.)	4
Amaro del Capo (35% vol.)	4
Sambuca sbagliata (40% vol.)	5

LIQUORI

Limoncello “*Di Capri*” (30% vol.)

3,50

CAFFETTERIA

Caffè “*Gima*”

2

LE GRAPPE

LE BARRIQUE

Berta “*Giulia*” 40%

7,50

Borgo vecchio “*Amarone*” 40%

9,50

LE BIANCHE

Berta “*Nibbio*” 40%

7

Roner “*Lagrein*” 43%

6.5



Seguici sui social:
@grangiaroma

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 SO₂ 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.