Grangia

Il gusto autentico, senza rinunce.

Menu

Risotteria • Pizzeria • Gluten free

Antipasti

La selezione dei nostri antipasti è interamente senza glutine.

Tartare di scottona **13**
Scottona prussiana, olive nere di Cerignola, citronette alla senape di Dijon, stracciatella pugliese e noci pecan.
7, 8, 10**

Bruschetta di mare **7**
Bruschetta di pane integrale fatto in casa, con polipetti alla luciana: polipetti, olive nere di Cerignola, pomodoro, olio evo BIO.
7, 8**

Bruschetta contadina **6**
Bruschetta di pane integrale fatto in casa, coratella di pollo ruspante.
7, 8**

Flan di zucca mantovana "Azienda Agricola Cobragor" **8,5**
Flan di zucca, patate biologiche, servito su crema di anacardi, con olio al tartufo bianco e chips croccanti di cavolo nero.
8**

Risotti

Grangia seleziona un riso di alta qualità per conferire consistenza e sapore alle pietanze. I risotti vengono realizzati utilizzando il riso proveniente dall'azienda agricola "Terre dei Padri" la quale produce riso Carnaroli semintegrale. **La selezione dei nostri risotti è interamente senza glutine.**

Risotto alla calabrese **14**
Pomodoro, 'nduja di maiale nero di Calabria, caciocavallo silano DOP.
7, 8**

Risotto ragoût di pesce spada **17**
Ragoût bianco di pesce spada e salsa verde all'olio EVO, prezzemolo e aglio.
4, 7, 8**

Risotto zucca, gorgonzola, cioccolato **16**
Crema di zucca mantovana biologica dell'Azienda Agricola Cobragor, gorgonzola d'alpeggio DOP e cioccolato fondente di Modica IGP.
8**

Risotto al ragoût d'agnello **16**
Ragoût bianco d'agnello mantecato con pecorino romano DOP buccia nera.
7, 8, 9**

Sartù di riso **15**
Sformato di riso con pomodoro e basilico, ragoût di polpettine di manzo e crema di Grana Padano DOP 24 mesi.
7, 8**

Risotto radicchio cacio e pere **17**
Risotto crema di radicchio, pere, gorgonzola di Malga DOP e noci pecan.
7, 8**

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004.
Coperto a persona € 1,00.

Secondi

La selezione dei nostri secondi è interamente senza glutine.

Polpettata **13,5**
5 pz. di polpette al sugo con croccante di Grana Padano DOP 24 mesi.
3, 6, 7, 8**

Pollo alla birra **16**
Pollo cotto a bassa temperatura, glassato alla birra, senape di Dijon e miele d'acacia bio, servito con chips di patate bio (Pollo contadino della azienda agricola El Cason slow food).
7, 8**

Rollè di abbacchio e patate **17**
Rollè d'agnello CBT, con patate BIO.
8**

Stracotto di scottona al Barbera, consistenze di terra e note acidule **17**
Guancia di scottona brasata al Barbera, velluto di patate al tartufo, zucca mantovana BIO e melograno.
7, 8**

Il calamaro **16**
Calamaro* ripieno di indivia riccia, olive nere di Cerignola, provola affumicata d'Agerola, su crema di barbabietola e le sue chips.
4, 7, 8, 14**

Entrecôte prussiana **19**
Entrecôte di scottona prussiana 300g.
8**

Tagliata di pollo **14**
Tagliata di pollo ruspante 200g.
6, 7, 8**

Burger prussiano **14**
Hamburger 180g. di scottona prussiana, servito con patatine fritte fatte in casa (patate bio), maionese e ketchup fatti in casa.
3, 8**

Contorni

La selezione dei nostri contorni è interamente senza glutine.

Patate bio al forno **6**
8**

Verdura di stagione bio **6**
8**

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Coperto a persona € 1,00. *Prodotto surgelato all'origine.

Fritti

Tutti i nostri fritti sono preparati artigianalmente in loco e i supplì vengono realizzati utilizzando il riso proveniente dall'azienda agricola "Terre dei Padri" la quale produce riso carnaroli semi integrale.
La selezione dei nostri fritti è interamente senza glutine.

Panzerotto **3,5**
Pomodoro, fiordilatte e basilico.
6, 7, 8**

Supplì al ragoût **3,7**
Riso carnaroli, ragoût di scottona prussiana e fiordilatte.
6, 7, 8, 9**

Supplì vegano **3,7**
Crema di radicchio e broccoli.
8**

Supplì cacio e pepe **3,7**
Riso carnaroli, pecorino romano DOP e pepe nero.
7, 8**

Supplì calabrese **3,5**
Riso carnaroli, crema di friarielli, 'nduja di maiale nero di Calabria, scamorza affumicata e Grana Padano DOP 24 mesi.
6, 7, 8, 9**

Crocchetta bio **3**
Patata bio, Grana Padano DOP 24 mesi e olio evo.
6, 7, 8**

Fetta di fiordilatte fritta **3**
6, 7, 8**

Olive all'ascolana 5 pz. **5**
6, 7, 8, 9**

Patate fritte **6**
Patate bio servite con maionese e ketchup fatti in casa.
8**

Calzoni

Il prezzo maggiorato è riferito ai calzoni senza glutine.

Funghi e cotto Fiordilatte, funghi cardoncelli e prosciutto di maiale umbro alle erbe cotte alla brace. **6, 7, 8****	**11**	**13**
Norcino Fiordilatte, salsiccia, porcini* saltati alle erbe aromatiche e olio al tartufato bianco. **6, 7, 8****	**11,5**	**13,5**
Il Calabrese Fiordilatte, 'nduja di maiale nero di Calabria e cipolla rossa di Tropea IGP. **6, 7, 8****	**10,5**	**12,5**

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004.
*Prodotto surgelato all'origine.

Le pizze della tradizione

Il prezzo maggiorato è riferito alle pizze senza glutine.

Margherita Pomodoro, fiordilatte e basilico. **6, 7, 8****	**8**	**10**
4 stagioni Pomodoro, fiordilatte, olive nere di Cerignola, prosciutto cotto, carciofi spadellati e funghi cardoncelli. **6, 7, 8****	**11**	**13**
Diavola e gorgonzola DOP Pomodoro, fiordilatte, ventricina artigianale e gorgonzola DOP. **6, 7, 8****	**11**	**13**
Calabrese Pomodoro, fiordilatte, 'nduja di maiale nero di Calabria, olive nere di Cerignola e cipolla rossa di Tropea IGP. **6, 7, 8****	**11,5**	**13,5**
Vegetariana Fiordilatte, funghi cardoncelli, cicoria e olive nere di Cerignola. **6, 7, 8****	**10,5**	**12,5**
4 Formaggi Fiordilatte, gorgonzola DOP, brie e provola affumicata. **6, 7, 8****	**11**	**13**
Crostino Fiordilatte e prosciutto di maiale umbro alle erbe aromatiche cotto alla brace. **6, 7, 8****	**9**	**11**
Salsiccia e friarielli Fiordilatte, salsiccia e friarielli bio. **6, 7, 8****	**10**	**12**

Pizze grangiose

Il prezzo maggiorato è riferito ai calzoni senza glutine.

La nostra provola e pepe Fiordilatte, provola affumicata, patate bio, olive nere di Cerignola, pomodorino confit e la nostra salsa marinara. **7, 8****	**11,5**	**13,5**
La porchettosa Fiordilatte, porchetta fatta in casa, patate bio, olive nere di Cerignola, arancia candita. **7, 8****	**13**	**15**
Tonno e cipolla Fiorfilatte, tonno rosso pinna gialla marinato in casa, cipolla rossa di Tropea IGP caramellata piccante, pachino semi-dry. **4, 7, 8****	**13**	**15**

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo da € 0,50 a € 2,00. Mozzarella senza lattosio € 2,00.
*Prodotto surgelato all'origine.

La radicchio 12,5 | 14,5
Crema di radicchio, gorgonzola di malga DOP, cipolla rossa di Tropea IGP, chips di carciofi, guanciale artigianale e noci pecan.
7, 8**

Zucca e pesce spada 13,5 | 15,5
Crema di zucca mantovana BIO, bufala Capana DOP, olive nere di Cerignola, pesce spada marinato in casa, olio al tartufo e profumo di limone.
4, 7, 8**

Crema di porcini 13,5 | 15,5
Crema di porcini*, olive di nere Cerignola, cicoria, crema di provola affumicata e cipolla rossa di Tropea IGP caramellata piccante.
6, 7, 8**

Cacio e pepe Slow Food 12 | 14
Crema di cacio e pepe, scamorza affumicata, capocollo di Martina Franca IGP azienda agricola Santoro, miele di acacia BIO noci pecan.
7, 8**

Panini

I nostri panini senza glutine sono accompagnati da patatine fritte, maionese e ketchup fatti in casa.

Rustico 14
Cotoletta di pollo ruspante marinato con senape fatta in casa e lime, patate al curry, olive nere di Cerignola e maionese fatta in casa.
3, 6, 7, 8, 10**

Vegano 14
Hamburger di ceci alle erbe, carciofi saltati in padella, cipolla rossa di Tropea IGP caramellata piccante e maionese al black lime vegana fatta in casa, lime e timo.
6, 8**

Croccante 14
Hamburger di scottona 180g, guanciale croccante, cheddar e salsa crispy fatta in casa.
3, 6, 7, 8, 10**

Montanaro 14
Hamburger di scottona 180g, funghi porcini* alle erbe, provola affumicata, olio al tartufato bianco e olive nere di Cerignola.
6, 7, 8**

Verace 14
Friarielli, hamburger di scottona 180g., scamorza e pomodorini semidry.
7**

I nostri dolci

I nostri dolci, fatti in casa, sono senza glutine e senza lattosio.

Tiramisù al bicchiere 7
3, 6, 7, 8**

Torta caprese alle nocciole, salsa all'arancia e la chips candita 7
3, 6, 7, 8**

****Consultare la tabella degli allergeni "Allegato I". Informare il personale di servizio per ulteriori dettagli sulle allergie e intolleranze.** Tutti i nostri prodotti seguono la catena del freddo secondo le indicazioni fornite dal regolamento CE n.583/2004. Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo da € 0,50 a € 2,00. Mozzarella senza lattosio € 2,00.
*Prodotto surgelato all'origine.

Tortino al cioccolato servito con semifreddo ai frutti di bosco **7**
Cottura circa 12 min.
3, 6, 7, 8**

Semifreddo vegano al pistacchio **7**
Cremoso al cioccolato fondente vegano, latte di riso e croccante al pistacchio.
6, 8**

Cheesecake caramello salato e pistacchi **7**
6, 7, 8**

Bevande

Analcoliche

Acqua alla spina "Culligan", naturale o frizzante da 0,75L.	**2**
Coca cola, Coca cola zero, Fanta in bottiglia di vetro da 33 cl	**3,5**

Amari

Jägermeister 35% vol.	**4**
Amaro Montenegro 35% vol.	**4**
Amaro del Capo 35% vol.	**4**
Sambuca sbagliata 40% vol.	**4**
Roger 25% vol.	**5,5**
Jafferson 30% vol.	**5,5**
Braulio 21% vol.	**5**

LIQUORI

Limoncello "di Capri" 30% vol.	**3,5**
Rum J. Bally 45 % vol.	**8**

CAFFETTERIA

Caffè Rekico	**2**

GRAPPE

Grappa di "Barbera" Nibbio Berta 40 % vol.	**8**
Grappa invecchiata "Giulia" Berta 40 % vol.	**8**

Per consultare la carta dei vini e delle birre, chiedi al personale oppure consulta il menu della cantina.

Il gusto autentico, senza rinunce

Grangia propone una ricca selezione di piatti gustosi e genuini, preparati con ingredienti freschi e di alta qualità.
Dalle focacce dal carattere inconfondibile ai fritti artigianali, ogni proposta nasce dalla cura dei dettagli e da una selezione attenta delle materie prime. Scegliamo verdure biologiche e il riso Carnaroli dell'azienda agricola "Terre dei Padri", privilegiando prodotti locali e realtà agricole di fiducia.
La nostra filosofia unisce tradizione e innovazione: sperimentiamo con creatività per offrire un'esperienza sana, sorprendente e ricca di sapore, capace di rispondere alle diverse esigenze dei nostri clienti senza compromessi.

Seguici e vivi il mondo Grangia

Seguici sui nostri canali social per scoprire novità, offerte speciali, nuovi piatti, eventi e promozioni esclusive. Ti raccontiamo i nostri prodotti, dalle verdure biologiche al riso artigianale, attraverso contenuti e immagini che esprimono tutta la qualità della nostra cucina.
Entra nella nostra community: condividi le tue esperienze, lascia commenti e confrontati con altri appassionati di buona cucina. Troverai ricette, consigli culinari, contenuti esclusivi e uno sguardo dietro le quinte del nostro lavoro. Partecipa inoltre ai nostri concorsi per vincere buoni sconto, esperienze gastronomiche uniche e tanti altri premi.
Unisciti a noi sui social e diventa parte della nostra famiglia!

I nostri canali social: @grangiaroma

Instagram **Facebook** **Whatsapp**

Grazie per aver scelto Grangia!

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) lattiolo.

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 illinoinensis (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.