



*Benvenuti*

da

**TERRA**

LA GRIGLIA BY EATALY

La griglia a vista più grande di Roma. Una grande selezione di carni, pesce e verdure, le migliori eccellenze della produzione italiana e locale, tutte cotte su brace a legna. La griglia di Terra è alimentata dal carbone vergine di Leccio della Calabria, scelto per la sua naturalità e aromaticità che rende unico ogni piatto.

## IL PANE COTTO NEL NOSTRO FORNO A LEGNA E IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY | 2

IL BACCALÀ, IL TONNO ROSSO, IL POLPO, LE ACCIUGHE, L'ORATA, I GAMBERI SONO REPERITI FRESCHI, LAVORATI E ABBATTUTI A - 18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI. ALCUNI INGREDIENTI INDICATI NEL MENU POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLE DISPONIBILITÀ E STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI, AL FINE DI GARANTIRE SEMPRE LA PIÙ ALTA QUALITÀ DEI NOSTRI PIATTI. IL NOSTRO PERSONALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN MERITO. I PREZZI SONO IN EURO.



SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI CONSULTA L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE

## V VEGETARIANO - VG VEGANO

ENGLISH MENU



abbiamo scelto



## COCKTAILS

### ANALCOLICO | 6

aranciata *Lurisia*,  
sciroppo di lamponi,  
fetta d'arancia.

### BOULEVARDIER | 9

campari, vermouth, whisky  
torbato, fetta  
di arancia.

### GIN TONIC | 8

gin, tonica *Lurisia*,  
fetta di limone.

## L'APERITIVO ITALIANO

### APEROL SPRITZ | 6

Aperol, prosecco e soda.

### CAMPARI SPRITZ | 6

Campari, prosecco e soda.

### AMERICANO | 8

Campari, vermouth rosso  
e soda.

### NEGRONI | 8

Campari, vermouth rosso,  
gin "Boigin" e soda.



## PER INIZIARE

### POLLO CROCCANTE | 9,9

straccetti di pollo  
in panatura croccante  
speziata e salsa  
mediterranea.

### TARTARE DI FASSONA | 11,9

tartar di Fassona piemontese  
Presidio Slow food de *La Granda*  
con stracciatella *Ignalat*,  
acciughe *Scalia* e pomodorini  
semi-secco *De Carlo*.

### PANZANELLA DI GAMBERI | 12,9

gamberi cotti a vapore  
con crema di pomodoro alla brace  
e frisella.

### FIDATI DI MATTEO | 22

degustazione di 4 antipasti  
selezionati dal nostro chef

### BACCALÀ PICCANTE | 12

bocconcini di baccalà  
in panatura croccante  
leggermente piccante e salsa  
agrodolce al peperoncino.

### CARCIOFO ALLA ROMANA | 10,9

carciofo con aglio e mentuccia,  
crema al pecorino e guanciaie  
croccante.

### PIATTO SPECIALE FIRMATO DALLO CHEF SIMONE SALVINI | 6,9 vg

*in collaborazione con Alce Nero*

Hummus di fagioli cannellini e arachidi  
con piccola insalata, paprika dolce e crumble  
di mais e grano duro Senatore Cappelli.



## CRUDO E FRITTO

### CARPACCIO DI ORATA | 18,9

carpaccio di orata con sedano,  
limone e zenzero.

### OSTRICA SPECIAL CALVADOSIENNE | 4

gusto iodato e tagliente.

### GRAN FRITTO DI MARE | 25

totani, acciughe Monte rosso,  
baccalà in panatura croccante  
piccante, con carote e zucchine  
dell'ortofrutta di Eataly.

### TARTARE DI TONNO | 22,9

tartare di tonno rosso del  
Mediterraneo pescato all'amo  
e marinato con insalatina di finocchi,  
arance e olive taggiasche.



# PRIMI

## SPAGHETTO ALLE VONGOLE E BOTTARGA | 19,9

spaghetti alla chitarra fresco,  
vongole veraci, aglio, limone  
e bottarga di muggine.

## RAVIOLIO AL GRANCHIO BLU REALE | 18,9

ravioli ripieni con polpa di Granchio  
Reale blu dell'Adriatico Artusi,  
burro Formaggi Trentini, erbe aromatiche  
e buccia di limone.



QUESTO MESE CELEBRIAMO  
LA PASTA IN TUTTE  
LE SUE FORME!

PER TE UNO  
SCONTO DEL 20%  
SU TUTTA LA PASTA FRESCA CHE  
TROVI NEL NOSTRO MERCATO

PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO.

## AGNOLOTTO PIEMONTESE | 15,9

agnolotti quadrati *Vallebelbo*  
ripieni agli arrosti  
con ragù *La Granda*.

## GNOCCHI GRATINATI | 15 v

gnocchi alla sorrentina con salsa  
di pomodoro, mozzarella di latte di  
bufala del *Caseificio di Eataly*  
e Parmigiano Reggiano DOP.

## GNOCCHO DI PATATE ALLA PUTTANESCA DI TONNO ROSSO | 19,9

gnocchi di patate fresche *Master*  
con Tonno rosso del Mediterraneo  
pescato all'amo, pomodoro  
datterino giallo *Così Com'è*,  
capperi e olive riviera.

### DA CONDIVIDERE

#### PATATA DI AVEZZANO +

Patate non trattate,  
preparate fresche ogni  
giorno, cotte al vapore  
e fritte al momento.  
In abbinamento salsa  
mediterranea a base  
di maionese, acciughe  
e capperi.

#### HUMMUS DI FAGIOLI +

Hummus di fagioli  
cannellini e arachidi  
con piccola insalata,  
paprika dolce  
e crumble di mais  
e grano duro  
*Senatore Cappelli*.

#### GRAN PADELLATA DI PASTA

L'esperienza conviviale  
è per almeno due persone  
e prevede un sugo  
a scelta tra quelle  
proposte a menu.

MINIMO 2 PERSONE | 22,9 A PERSONA

# BIRRE

## IN BOTTIGLIA

330 ML

### NORA "BALADIN" | 6

Ambrata | 6,8°

Birra di colore ambrato con riflessi ramati.  
In bocca spicca il cereale, che anticipa  
le note di albicocca, nocciola e miele.

### NAZIONALE "BALADIN" | 6

Chiara | 6,5° | Blonde Ale

Di colore giallo intenso le sue note  
di camomilla e agrumi, in equilibrio  
con l'amaro delicato del luppolo  
italiano la rendono una birra  
pulita e beverina.

750 ML

### NAZIONALE "BALADIN" | 13

Chiara | 6,5° | Blonde Ale

Di colore giallo intenso le sue note  
di camomilla e agrumi, in equilibrio  
con l'amaro delicato del luppolo  
italiano la rendono una birra pulita  
e beverina.

### WESTMALLE TRIPEL "WESTMALLE" | 17

Dorata | 9,5° | Tripel

Birra di colore dorato opalescente,  
con una schiuma bianca fine, abbondante.  
Aroma complesso con sentori fruttati e  
di lievito con sfumature sia luppolate,  
che maltate. Corpo robusto e strutturato:  
il luppolo la fa da padrone, in un  
contesto fruttato e maltato.



LA BIRRA CONTIENE GLUTINE



## BEVANDE

### “LURISIA” **LURISIA**

ARANCIATA | 275 ML | 3

ACQUA TONICA DI CHINOTTO | 275 ML | 3

### “MOLECOLA”

la cola dal gusto italiano

CLASSICA | 330 ML | 3

SENZA ZUCCHERO | 330 ML | 3

### ACQUA LINEA ALUMINIUM **LURISIA**

NATURALE - STILLE | 500 ML | 2,5 | 750 ML | 3

FRIZZANTE - BOLLE | 500 ML | 2,5 | 750 ML | 3

l'acqua sempre e solo in vetro perché è più buona, più sana e reca meno danno all'ambiente.

### CAFFÈ

ESPRESSO | 2

DOPPIO | 3



## DALL'ORTO

### INSALATA | 6 VG

misticanza di piccole foglie con pomodorini e carote.

### BROCCOLO ROMANO RIPASSATO | 6 VG

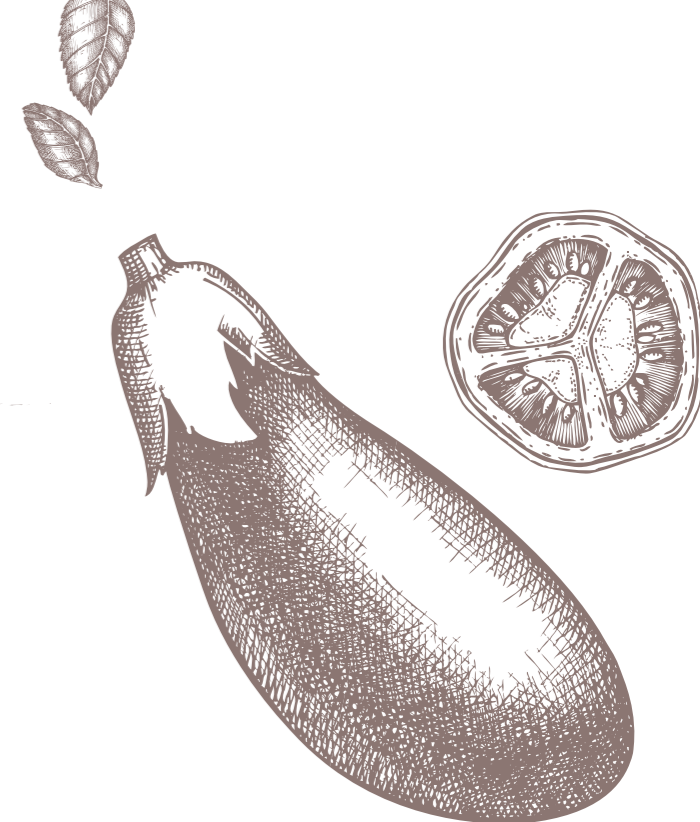
### PATATE | 7 VG

patata biologica di Avezzano in doppia cottura a vapore e fritta.

### PEPERONI ARROSTITI | 7 VG

### CICORIA RIPASSATA | 6 VG

### ZUCCA ARROSTO | 6 VG



### Le verdure di stagione dell'ortofrutta di Eataly

“Ogni giorno selezioniamo frutta, verdura e legumi di qualità per celebrare la stagionalità e la biodiversità.”



# LA CARNE ALLA BRACE

## CAPOCOLLO E PEPERONI | 18,9

capocollo alla griglia con peperoni arrostiti e senape al miele.

## TAGLIATA DI POLLO | 17,9

tagliata di pollo allevato con amore accompagnata da patata di Avezzano alla brace e insalata.

## GIOTTO LA GRANDA | 16,9

hamburger di Fassona piemontese *La Granda* 180 gr con patata di Avezzano alla brace e insalata.

## TAGLIATA LA GRANDA | 22,9

tagliata di Fassona piemontese *La Granda* 200 gr con broccolo romano ripassato.

## FILETTO LFROLLATO SELEZIONE LA GRANDA | 28,9

filetto di bovino adulto 320 gr accompagnato da patata di Avezzano alla brace e insalata.

## SOTTOFILETTO DI BATAVA | 29

sottofiletto 400 gr di bovino adulto selezione Batava con tre punti di marezzatura accompagnata da patata di Avezzano alla brace e insalata.

## GRIGLIATA DI CARNE | 27

con hamburger di Fassona piemontese *La Granda* 180 gr, salsiccia sale e pepe, tagliata di pollo allevato con amore, accompagnate da patata di Avezzano alla brace e insalata.

# IL PESCE ALLA BRACE



## SPIEDONE DI GAMBERI | 18,9

spiedone di gamberi alla griglia con cicoria ripassata.

## TRANCIO DI PESCE SPADA | 20,9

trancio di spada alla brace con cicoria ripassata.

## POLPO ALLA GRIGLIA | 35

con crema di patate, pomodorino semi-secco *De Carlo* e rosmarino fritto.

## TAGLIATA DI TONNO | 28,9

tagliata di tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo con zucca arrostita e semi di zucca tostati.

## BACCALÀ E MORBIDO DI PATATE | 22

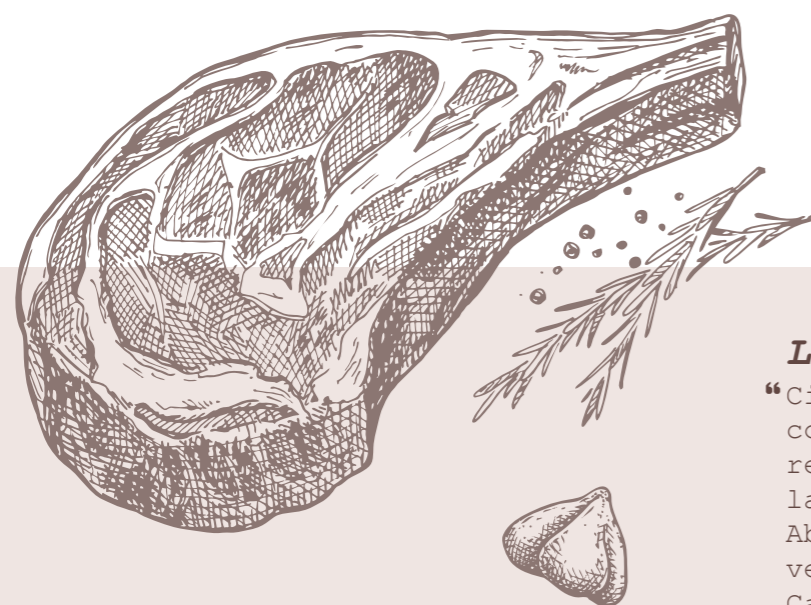
cuore di baccalà alla griglia con morbido di patate e carciofi croccanti.

## GRIGLIATA DI PESCE | 38

filetto di orata, gamberi e trancio di pesce spada alla griglia accompagnati da patata di Avezzano alla brace e insalata.

## CUBI DI VENTRESCA | 26,9

cubi di ventresca di tonno rosso del Mediterraneo pescato all'amo con cicoria ripassata leggermente piccante e taralli croccanti.



### La nostra Griglia

“Ci sono voluti 5 mesi per costruire la nostra griglia, realizzata a mano seguendo la tradizione spagnola. Abbiamo scelto il carbone vergine di leccio dalla Calabria che conferisce profumi ed aromi unici.”



### TUTTI I GIORNI A CENA

entro le 21:00

Un'esperienza gastronomica unica: scegli direttamente dal banco macelleria o pescheria quello che preferisci dalla nostra selezione e lo prepariamo a prezzo di banco.\*

\* +8,9€ A PERSONA CON CONTORNO COMPRESO: MISTICANZA E PATATE ALLA BRACE. PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO, COMPRESI SCONTI MERCATO.