



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.

RAVIOLINO 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 arrostiti
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

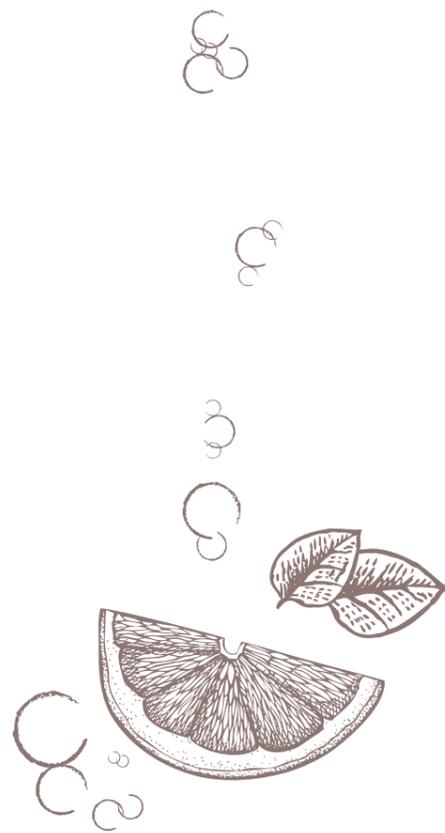
FRIZZANTE - BOLLE | 500 ML | 2,5 | 750 ML | 3

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

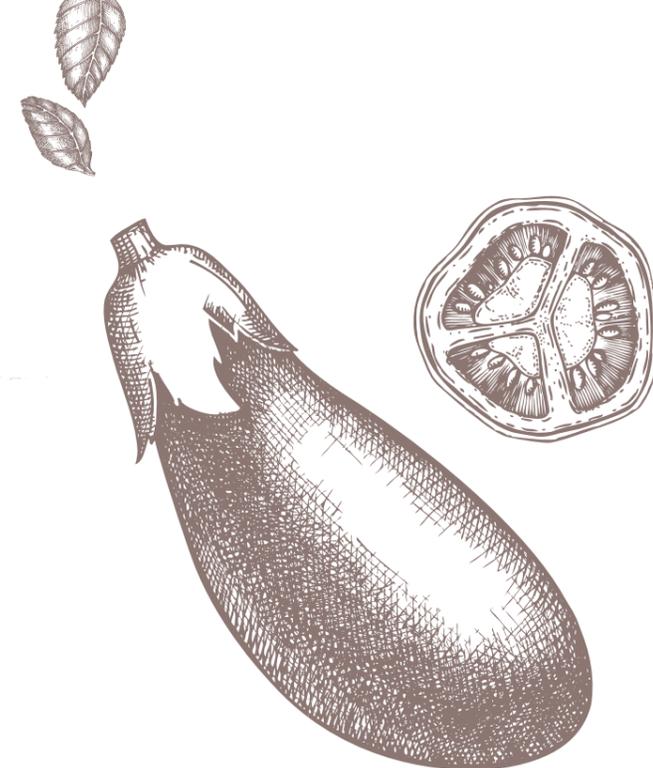
PATATE | 7 VG

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

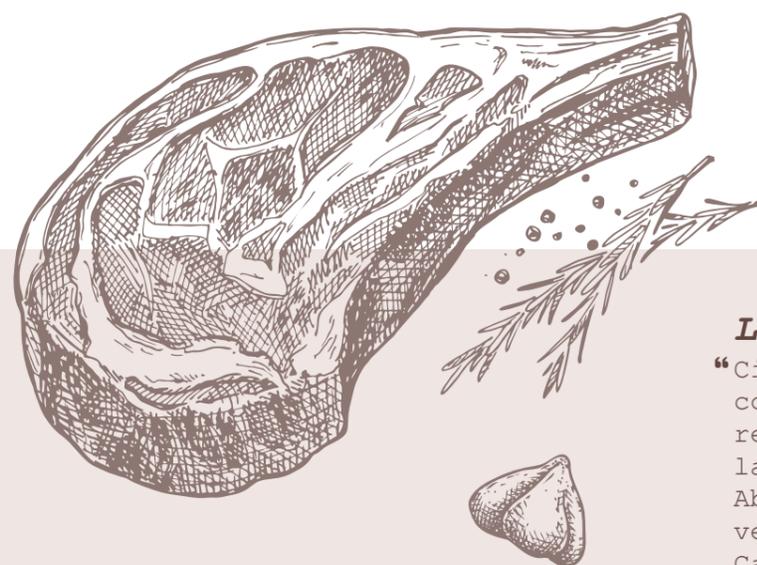
cuore di baccalà alla griglia con morbido di patate e carciofi croccanti.

GRIGLIATA DI PESCE | 38

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

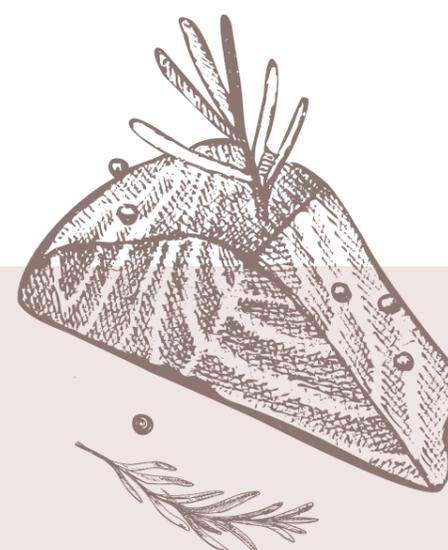
CUBI DI VENTRESCA | 26,9

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.