



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 | 2,5

IL CUORE DI MERLUZZO, IL PESCE SPADA, I GAMBERI, LE FAVE, I PISELLI, I TOTANI, LE MAZZANCOLLE, LE ALICI, L'ORATA, IL BACCALÀ, IL POLPO, LE ACCIUGHE, IL SORBETTO AL LIMONE, LA SFOGLIA, LA CREMA PEPERONI, LA CREMA E LA RICOTTA DELLA MILLEFOGLIE, LA TARTELLETTA MERINGATA AL LIMONE, LA CREMA PASTICCERA, IL GELATO AL CIOCCOLATO, LA SPUMA CALDA DELLA ZUPPA INGLESE, LA CREMA AL LIMONE, LA CREMA AL MASCARPONE, SONO REPERITI FRESCHI, LAVORATI E ABBATTUTI A - 18°C NELLE NOSTRE CUCINE PER PRESERVARNE TUTTE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE O ACQUISTATI CONGELATI DA FORNITORI SELEZIONATI. IL NOSTRO PERSONALE È SEMPRE A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO IN MERITO. 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. ALCUNI INGREDIENTI INDICATI NEL MENU POTREBBERO VARIARE IN BASE ALLE DISPONIBILITÀ E STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI, O ESSERE REPERITI DA FORNITORI DIVERSI DA QUANTO SPECIFICATO AL FINE DI GARANTIRE SEMPRE LA PIÙ ALTA QUALITÀ DEI NOSTRI PIATTI. I PREZZI SONO IN EURO.



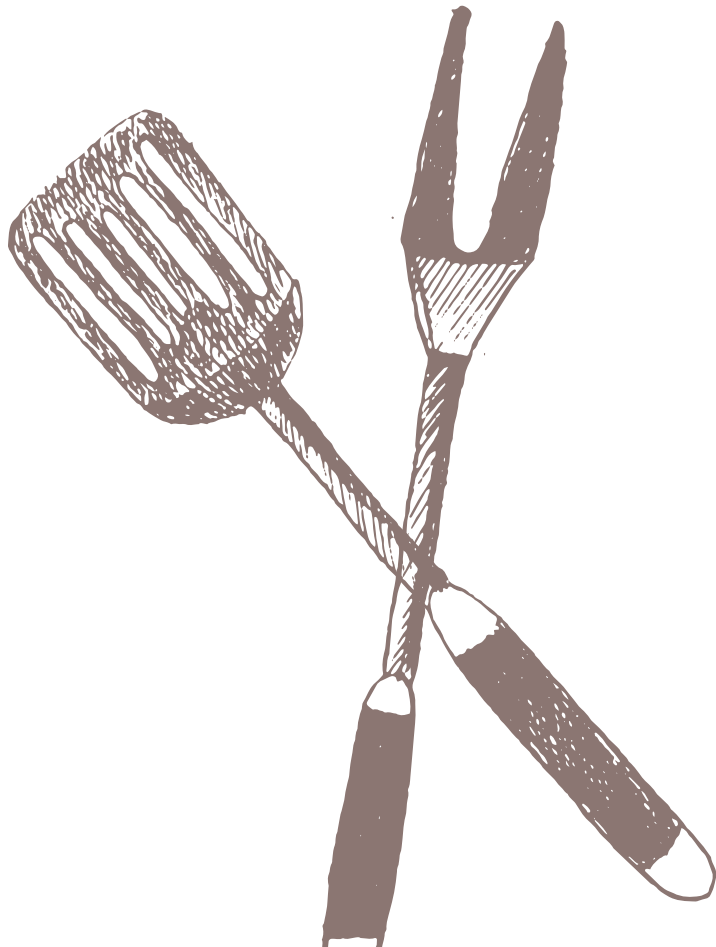
SE VUOI CONOSCERE GLI ALLERGENI CONTENUTI COME
INGREDIENTI O COME CONTAMINANTI CONSULTA
L'INFORMATIVA SCANSIONANDO QUESTO QR CODE

V VEGETARIANO - VG VEGANO - NG

SENZA INGREDIENTI CONTENENTI GLUTINE,
NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI
DOVUTE ALLA MANIPOLAZIONE IN CUCINA.
SCOPRI IL MENU DEDICATO.



ENGLISH MENU



COCKTAILS

NEGRONI SBAGLIATO | 8

Vermouth rosso, Campari, prosecco e fetta d'arancia.

HUGO | 8

Aperitivo ai fiori di sambuco, prosecco, soda, foglie di menta e fetta di limone.

CEDRATA TWIST | 7

Cedrata Tassoni, acqua di tutto cedro, Vermouth bianco e scorza di limone.

MALFY ROSA TONIC | 10

Gin rosa, tonica e scorza di limone.

GIN TONIC SABATINI | 11

Gin Sabatini, tonica e fetta di cetriolo.

TONIC SABATINI ALCOHOL FREE | 9

Sabatini no alcohol, tonica, foglie di menta e fetta di limone.

LIMONCELLO SPRITZ | 8

Limoncello Mamma Mia, prosecco, soda e scorza di limone.

FRANGELICO ESPRESSO MARTINI | 8

Frangelico, Vodka 0.1 Bio, caffè espresso, sciroppo di zucchero.

WHITE ADRIATICO | 9

Adriatico Crushed, Gin Boigin e succo di limone.

ITALICUS SPRITZ | 9

Liquore Italicus, prosecco e olive.

L'APERITIVO ITALIANO

APEROL SPRITZ | 8

Aperol, prosecco, soda, fetta di arancia.

CAMPARI SPRITZ | 8

Campari, prosecco, soda, fetta di arancia.

AMERICANO | 8

Campari, Vermouth Cinzano, soda, fetta di arancia.

CYNAR SPRITZ | 8

Cynar, prosecco, soda, fetta di arancia.

CRODINO BIONDO XL | 5

biondo o rosso.

SPRITZ CRODINO | 8

Crodino biondo, prosecco, soda e fetta d'arancia.

NEGRONI | 8

Vermouth Rosso, Campari 100, Boigin Gin e fetta d'arancia.



PER INIZIARE

POLPETTE DI POLLO ALLA CACCIATORA | 13,9

Polpette di pollo servite con patata schiacciata, maionese leggera alle olive e intingolo al rosmarino.

BACCALÀ FRITTO | 14,9

Baccalà con panatura croccante speziata servito con hummus di ceci, salsa agropiccante e finocchi all'arancia.

UOVO NELL'ORTO | 13 v

Uovo morbido cotto a vapore, con verdure di stagione in diverse consistenze e cremoso al Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino stagionato.

TARTARE COME UN VITELLO TONNATO | 14,9

Tartare di fassona Piemontese *La Granda* con salsa tonnata alleggerita, capperi selezione *La Nicchia* e Pane Carasau.

GRADISCA E INSALATA DI CARCIOFI CON LIQUIRIZIA | 16,9

Carpaccio di manzo marinato con bacche di ginepro, pepe, zucchero e rosmarino, poi completata dalla stagionatura con thè Seuchong e miele di Elva Presidio Slow Food. Servita con carciofi crudi e liquirizia.

CARPACCIO DI SPADA | 18,90

Carpaccio di pesce spada selezionato, leggermente marinato all'acqua di pomodoro con panzanella di tarallo e zucchine alla scapece.

BOMBETTE DI MARTINAFRANCA | 14,9 NG

Bombette di Martinafranca grigliate servite con friggitelli al basilico.

OSTRICA SPECIAL CALVADOSIENNE | 4 AL PEZZO NG

TAGLIATELLA DI SEPPIA ALLA LUCIANA | 14,9

Tagliatella di seppia con vellutata di pomodoro bicolore, olive, capperi, sedano e grissino di focaccia.



PRIMI

TONNARELLO ALLE VONGOLE E BOTTARGA | 19,9

Tonnarello fresco di semola *Girardi* con guazzetto di vongole, zest di limone e bottarga di muggine.

RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE ALLA NERANO | 17,9 v

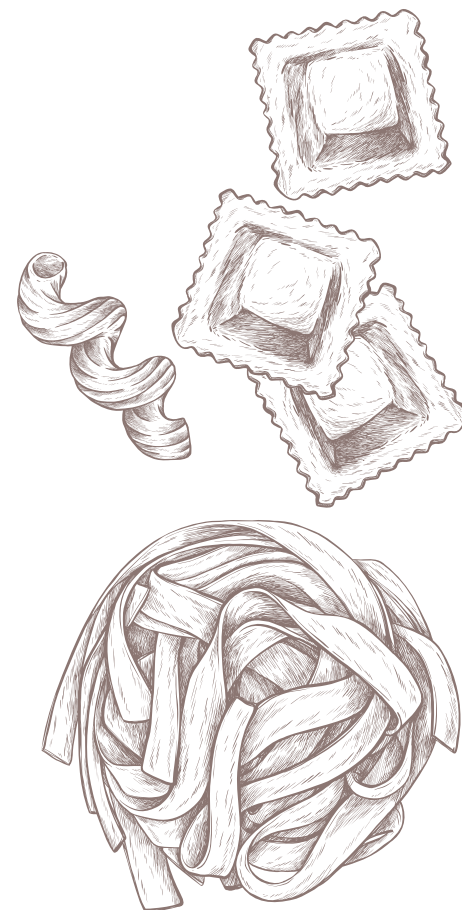
Ravioli di ricotta e limone serviti con zucchini, fiori di zucca, basilico e provolone del Monaco.

LINGUINA A.O.P CON TARTARE DI GAMBERI ALLA BRACE | 18,9

Linguina di Gragnano IGP Afeltra aglio, olio, peperoncino e zenzero servito con gamberi leggermente scottati alla brace.

PAGLIA E FIENO ALLA VIGNAROLA | 17,9

Fettuccine Paglia e Fieno con fave, piselli, carciofi, guanciale e cremoso al pecorino.



BIRRE

IN BOTTIGLIA

330 ML

BIRRA AMBRATA “EATALY” | 6

Artigianale non filtrata
Ambrata | 5.5

Birra di colore rosso acceso, gusto deciso con note di crosta di pane e cereali, ha un grande equilibrio tra malti e luppoli.

BIRRA BIONDA “EATALY” | 6

Artigianale non filtrata
Bionda Lager | 4.8

Caratterizzata da un gusto fresco e dissetante, sprigiona note maltate, con un piacevole retrogusto erbaceo.

BIRRA GLUTEN FREE “EATALY” | 6

Gluten free | 5,2°
Fresca, dissetante e dalla schiuma fine.

BIRRA IPA “EATALY” | 6

Artigianale non filtrata
Indian Pale Ale | 6°
Equilibrata e dissetante, fresca e dal carattere deciso. Colore ramato con note agrumate.

BOTANIC IPA NONALCOHOLIC “BALADIN” | 6

Analcolica
Al naso spiccano profumi di agrumi, scorza di arancia amara e pompelmo che chiudono in note di crosta di pane.



LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

BEVANDE

“LURISIA” | 275 ML | 3,5

ARANCIATA , CHINOTTO, GAZZOSA
ARANCIATA ROSSA, ARANCIATA AMARA
LIMONATA, TONICA

“MOLECOLA”

la cola dal gusto italiano

CLASSICA | 330 ML | 3,5

SENZA ZUCCHERO | 330 ML | 3,5

SENZA CAFFEINA | 250 ML | 3,5

“NIASCA PORTOFINO”

MANDARINATA 250 ML | 3,5

“SAN BENEDETTO”

ACQUA MILLENIUM NATURALE O FRIZZANTE 650 ML | 3,5

“VERGNANO”

CAFFÈ ESPRESSO | 2 | DOPPIO | 3



CONTORNI

INSALATA | 6 VG NG

Mix Vivace e Misticanza Planet Farms
con pomodorini e carote.

PATATA FRITTA EATALY | 6,9 NG

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

ASPARAGI | 12 VG

CAPONATA | 7 VG NG

Melanzane, zucchine, peperoni,
datterino in succo, pinoli,
uvetta sultanina.

VERDURE ALLA VIGNAROLA | 8 NG

Fave, Carciofi e piselli
spadellati con guanciale
e serviti al cocchio.

FRIGGITELLI AL BASILICO | 6,9 VG

LE SALSE

GUACAMOLE | 4 VG NG

SALSA TONNATA | 2 NG

MAIONESE VEGANA ALLE OLIVE | 1 VG NG

SALSA AGRODOLCE | 1 V NG

SALSA MEDITERRANEA | 1 NG

SALSA CACIO E PEPE | 1 V



LA CARNE ALLA BRACE

TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA | 21,9 NG

Petto di pollo allevato a terra cotto a bassa temperatura, poi grigliato e servito con millefoglie di verdure alla brace e maionese al curry.

TAGLIATA EATALY | 24,9 NG

Tagliata di Fassona piemontese Presidio Slow Food La Granda da 220 gr con millefoglie di verdure alla brace e salsa mediterranea.

FILETTO FROLLATO SELEZIONE LA GRANDA | 29,9 NG

Filetto di bovino adulto 230g, servito con morbido di patate ed asparagi.

TUTTI I GIORNI

FIorentina | 45,9 AL KG* NG

Fiorentina di Fassona Piemontese selezione *La Granda* cotta alla griglia e servita su pietra.

Peso minimo: 1 kg.

COSTATA | 31,9 AL KG* NG

Costata di Fassona Piemontese selezione *La Granda* cotta alla griglia e servita su pietra.

Peso minimo: 1 kg.

* +8,9€ A PERSONA CON CONTORNO COMPRESO. PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO, COMPRESI SCONTI MERCATO.

GRAN COTOLETTA DI TERRA | 28

Tagliata di fassona piemontese de La Granda panata nei grissini con pomodorini semi-dry, cipolla rossa caramellata, patata fritta Eataly e maionese al curry.

STRACCETTI DI DIAFRAMMA ALLA BRACE

SELEZIONE LA GRANDA | 19,9 NG

Straccetti di diaframma alla brace, marinati con olio alle erbe, Mix Vivace e Misticanza *Planet Farms* con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, datterini rossi e salsa Mediterranea.



IL PESCE ALLA BRACE E NON SOLO...

SPIEDONE DI GAMBERI CON GUACAMOLE | 19,9 NG

Spiedone di gamberi con crema di avocado con lime, brunoise di pomodori e cipolla rossa.

PESCE SPADA "TERRA" | 24,9

Trancio di pesce spada grigliato con caponata di zucchine, peperoni e melanzane con pesto di basilico e Pane Guttiau.

GRAN FRITTO MISTO | 25

Totani, acciughe *Monte Rosso*, baccalà in panatura croccante, con carote e zucchine dell'ortofrutta di Eataly.

GRIGLIATA DI PESCE | 37 NG

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

BACCALÀ MEDITERRANEO | 24,9 NG

Baccalà cotto al vapore con crema di melanzane arrosto al sesamo, insalata fredda di taccole e datterini con riduzione di Saba.

ORATA ALLA GRIGLIA | 22,9 NG

Filetto di orata alla griglia con verdure di stagione.

POLPO ALLA GRIGLIA | 24,9

Polpo scottato alla brace con insalata di patate, datterini, sedano e salsa aioli.

DAL BANCO

ALLA TAVOLA

TUTTI I GIORNI
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 A SCELTA COMPRESO. PROMOZIONE NON CUMULABILE CON ALTRE OFFERTE IN CORSO, COMPRESI SCONTI MERCATO.

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.”

