





Via Umberto Pavoni, 19 - Grottaferrata (Rome)  
+39-06-945400 - [www.villa-grazioli.it](http://www.villa-grazioli.it)







*Menù alla carta*





## Antipasti

 Fagottino di melanzane alla parmigiana su fonduta di provola affumicata	€ 12,00
Julienne di calamari* scottati in padella su vellutata di ceci al profumo di rosmarino e scorza di lime	€ 15,00
Code di gambero argentino* e bocconcino di spada panati al pistacchio su tartare di avocado	€ 15,00
Fantasia di mare con julienne di verdure croccanti e perle di salmone	€ 15,00
Vitello tonnato con fior di capperi e germogli di rucola	€ 14,00
Selezione di suppli artigianali	€ 9,00
 Gran tagliere di salumi e formaggi del territorio accompagnato da pinsa calda e miele	€ 13,00

## Primi

 Trofie con radicchio saltato, fonduta di taleggio e granella di noci pecan	€ 13,00
Panciotti* di capesante e gamberi con bisque di crostacei e fiori eduli	€ 17,00
Chitarrina con gamberi* e zucchine alla scapece e menta fresca	€ 15,00
Scialatielli ai frutti di mare con pachino e basilico	€ 15,00
Fettuccine al ragout di cinghiale con burro aromatizzato e cialda di pecorino nostrano	€ 15,00
Tonnarelli agli asparagi con speck croccante e pomodorini confit	€ 15,00
 Gnocchetti cacio e pepe	€ 10,00
 Le cripte grottaferratesi	€ 13,00
 Tortelli ripieni di carbonara su crema di pecorino dolce e crumble di guanciaie croccante	€ 13,00

## Secondi

Filetto di ricciola accompagnato da crema di peperoni e zenzero, con fagiolini freschi all'agro	€ 22,00
Guazzetto di moscardini* con pomodori pachino, olive taggiasche e crostoni di pane di Lariano	€ 20,00
Trancio di spigola al forno con patate croccanti e crema di finocchi all'aneto	€ 22,00
Controfiletto di manzo al vino rosso con composizione di verdure grigliate	€ 25,00
Cappello del prete con suo fondo e patate novelle al burro	€ 22,00
Tagliata di pollo alla griglia con funghi porcini saltati, rucola e petali di Grana Padano	€ 15,00
 Bocconcino di agnello alla cacciatora con fior di carciofi e olive Leccino	€ 20,00
 Saltimbocca alla romana con patate croccanti	€ 18,00

## Dessert

Tartelletta di frolla con mousse di cioccolato e perle al gin tonic	€ 7,00
Pesca gialla allo sciroppo con gelato alla vaniglia e crumble alle nocciole	€ 7,00
Parfait alla vaniglia con salsa mou e fragole fresche	€ 7,00
Tiramisù ai lamponi	€ 7,00
Tortino dal cuore morbido al pistacchio con composta di arance	€ 7,00
Sorbetto al mandarino	€ 5,00

Per esigenze alimentari specifiche o preferenze vegetariane e vegane, la nostra Chef sarà lieta di proporre piatti dedicati, realizzati su richiesta secondo la disponibilità delle materie prime. Per informazioni sugli allergeni, il nostro Staff è a vostra disposizione.

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



PIATTO TIPICO



VEGETARIANO

IVA E COPERTO INCLUSI