Latteria Garbatella

Komm, wann du willst, wofür du willst, und bleib, so lange du willst.

Piazza Germia Bonomelli 9, Roma 00154

U UNVERBINDLICH

6 Gerichte

Kürbis-Hummus

Kichererbsen und Kürbis, geröstet bis zur Karamellisierung. Geröstete Kerne, geräuchertes Paprikapulver, frisch frittiertes Brot.

€ 5

Hausgemachte Focaccine, gefüllt mit Hähnchensalat

Gezupftes Hähnchenfleisch, hausgemachte Mayonnaise und Romana-Salat

€ 6

Chicken Sticks BBQ

Panierte, im Ofen gebackene Hähnchenhäppchen mit rauchiger Barbecue-Sauce.

€ 7

Garnele im Kataifi-Teig, Caponata

Garnele im Kataifi-Teig, im Ofen gebacken, dazu süßsaure Caponata vom gerösteten Gemüse (Auberginen, Kirschtomaten, Oliven, Kapern, Pinienkerne)

€ 9

Kartoffelkroketten mit geräuchertem Provola

Kartoffeln und ein Herz aus geräuchertem Provola. Drei Stück: zum Teilen – oder auch nicht.

€ 5

Hausgemachte Foccacine, gefüllt mit Pilzen in Knoblauch-Petersilien-Pfanne und Kräuterkäse

Pilze in Knoblauch-Petersilien-Pfanne, Kräuterkäse und Thymian.

€ 7

V VORSPEISEN

4 Gerichte

Saisongemüse aus dem Garten

Saisongemüse, je nach Marktangebot

€ 11

Bio-Ei bei 63°, Kartoffelcreme, Pilze „trifolati“ und Parmigiano

Ei bei 63° gegart, Kartoffelcreme, sautierte Pilze, Parmesanfondue und hausgemachte Crostini.

€ 12

Baccalà Mantecato süß-sauer

Cremig geschlagener Stockfisch mit Knoblauch, Milch und Rosmarin, knuspriges Pane carasau, in Essig karamellisierte rote Zwiebeln, wilder Blattsalat, Sepiatinte

€ 13

Garnele im Kataifi-Teig, Caponata

Garnele im Kataifi-Teig, im Ofen gebacken, dazu süßsaure Caponata vom gerösteten Gemüse (Auberginen, Kirschtomaten, Oliven, Kapern, Pinienkerne)

€ 14

P PRIMI PIATTI

5 Gerichte

Tonnarello alla Carbonara

Tagliolino, mit Pecorino Romano DOP und Eigelb gebunden, knuspriger Guanciale, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer. Ausgewogen und umhüllend.

€ 15

Tonnarello Cacio e Pepe

Tonnarelli aus frischer Eierpasta, cremig geschwenkt mit Pecorino Romano DOP und geröstetem schwarzem Pfeffer. Einfach, intensiv, römisch.

€ 15

Frische Paccheri, Kürbis und Haselnussbutter

Paccheri aus frischem Nudelteig mit Wasser und Mehl, gerösteter Kürbis, Haselnussbutter und knusprigem Salbei, Pecorino, geröstete Haselnüsse.

€ 17

Fettuccine mit Steinpilzen und Maronen

Frische Fettuccine, Steinpilze, Maronen, Thymian.

€ 19

Pici mit weißem Lammragout

Frische Pici aus Wasser und Mehl, langsam geschmortes weißes Lammragout mit Rosmarin und Zitronenschale. Pecorino.

€ 19

H HAUPTGERICHTE

4 Gerichte

Rumpsteak, Rosmarinkartoffeln und süßsaure Zwiebeln

In der Pfanne gebratenes Rumpsteak, Rosmarinkartoffeln, süßsaure Zwiebeln und wilder Salat

€ 23

Strudel mit Gemüse und Provola di Agerola

Gemüsestrudel mit Schwarzkohl, Lauch, Pilzen und Kartoffeln im Butterblätterteig, dazu geräucherte Provola.

€ 17

Baccalà alla romana

Baccalà-Herzstück in Tomatensauce mit Rosinen und Pinienkernen, wie man ihn in Rom zubereitet. Darunter ein Crostone aus geröstetem Brot.

€ 21

Geschmorte Rinderbacke mit cremiger Polenta und Pilzen

4 Stunden in Rotwein geschmorte Rinderbacke, serviert im eigenen Schmorfond. Cremige Polenta mit Butter und Parmigiano, Pilze in Knoblauch und Petersilie geschwenkt

€ 22

D

DESSERTS

4 Gerichte

Zitrus-Cheesecake

Orangen-Cheesecake mit Schafsricotta, Coulis von roten Früchten, Crumble aus Gentilini-Keksen mit Minze

€ 8

Tiramisù Latteria Style

Hausgemachte Löffelbiskuits mit Espresso, Mascarponecreme, bitterer Kakao. Der zeitlose Klassiker.

€ 7

Cheesecake mit Salzkaramell und Haselnuss-Crumble

Cheesecake mit Salzkaramell, Crumble aus Gentilini und Haselnuss

€ 8

Tortino al cioccolato fondente

Zartbitterschokolade mit flüssigem Kern, dazu Schlagsahne und hausgemachte Zitrusmarmelade.

€ 8

W

WEINE

16 Gerichte · Alle unsere Weine stammen aus natürlichen Kleinstproduktionen – ohne selektierte Hefen, Pestizide oder chemische Eingriffe. Jede Flasche spiegelt das Terroir, die Sorgfalt des Winzers und den Respekt vor der Natur wider. Es sind lebendige, handwerkliche, ehrliche Weine, die die Geschichte der Weinberge erzählen, aus denen sie stammen. Kleine Mengen, große Persönlichkeiten: Jeder Schluck verändert sich, entwickelt sich, überrascht.

WEISSWEIN

FLASCHE OFFEN

Vermentino – 0 Mani (Latium)

Sortenreiner Vermentino aus dem Latium. Weinberge ohne Eingriffe, Keller ohne Zusätze. Was du im Glas schmeckst, ist allein das Terroir – salzig, direkt, lebendig.

FLASCHE **€ 29** OFFEN **€ 8**

MINÙ — Masseria Torricella, Alberobello (Apulien)

100 % Minutolo, 30 Tage auf der Maische vergoren, Alberobello. Bernsteingold, Aromen von reifer Aprikose, Rohhonig und Tamarinde. Kräftiger, tanninreicher Schluck mit einer Mineralität, die nicht enden will.

FLASCHE **€ 34** OFFEN **€ 9**

Ritornato – Azienda Agricola Tomei, Sezze (Latium)

Sortenreiner Ottonese, angebaut im Agro Pontino auf tiefgründigen Böden limnisch-sumpfigen und vulkanischen Ursprungs. Spontangärung und kurze Maischestandzeit verleihen dem Wein eine mineralische, saftige und leicht tanninbetonte Note – ein authentischer Ausdruck der bäuerlichen Tradition von Sezze.

FLASCHE **€ 36** OFFEN –

Fertile – Azienda Agricola Tomei, Sezze (Latium)

100 % Bellone, angebaut im Agro Pontino auf Böden reich an Ton und vulkanischem Ursprung. Ein kraftvoller, sonniger Weißwein mit vollem, mediterranem Trinkfluss, der die Landschaft des Latium direkt und aufrichtig erzählt.

FLASCHE **€ 33** OFFEN –

Tellenae 2025 — Manfredi Stramacci, Fioranello (Rom)

Sortenreine Malvasia Puntinata aus Weinbergen an der Via Appia Antica, wo vor zweitausend Jahren die Stadt Tellenae stand. Stahl, Hefen, sonst nichts. Ginster, weißes Obst, frischer und salziger Schluck – der Weißwein Roms, den man nicht erwartet.

FLASCHE **€ 33** OFFEN –

Nicchiarello – Poggio al Pino, Cerreto Guidi (Florenz)

100 % Trebbiano Toscano von alten, im Buschstock erzogenen Reben. Maischegärung in Tontöpfen aus Impruneta, ohne Filtration. Gelbe Pfirsiche, Bergminze, Feuerstein – ein Weißwein, der fest in der Erde verwurzelt ist, mit einer mineralischen Spannung, die nicht endet.

FLASCHE **€ 30** OFFEN –

Bianco sette 2018 — Sette, Monferrato (Piemont)

Orange Wine aus der Amphore, Monferrato. Maischegärung auf den Schalen, spontan vergoren mit wilden Hefen, ohne jegliche Zusätze. Reife Pfirsiche, Zitrusfrüchte und eine funky Note, die einfach Freude macht.

FLASCHE **€ 42** OFFEN –

Vallèe d'olmè — Francesco Loi, Valledolmo (Palermo)

Reiner Catarratto aus Valledolmo, 850 Meter – für Sizilien eine seltene Höhenlage. Zitrusfrüchte, Feuerstein, ein weicher, frischer Schluck, der mehr von der Höhe als von der Sonne erzählt.

FLASCHE **€ 34** OFFEN –

PRIMO FUOCO — Fattoria di Sammontana, Montelupo Fiorentino (Florenz)

100 % Trebbiano Toscano, drei Monate auf der Maische in Tonamphoren. Bernsteinfarben, gerbstoffbetont, mineralisch – Tabak, Zitrusschalen, Tee. Der Name sagt alles: der erste Brand des Tons, das erste Feuer. Ein Orange Wine, der den Mut hat, tiefgründig zu sein.

FLASCHE **€ 42** OFFEN –

ROTWEIN

FLASCHE

Veniero – Azienda Agricola Tomei, Sezze (Latium)

Reiner Cesanese aus den Weinbergen von Sezze, leicht, mineralisch und duftig. Elegant und süffig, mit Noten von roten Früchten und feinen Gewürzen, weichen Tanninen und lebendiger Frische – ein authentischer Ausdruck des Terroirs von Latium.

FLASCHE **€ 40**

Syrah cantına Zero Manı

Intensives, vielschichtiges Bouquet mit zarten Fruchtnoten von Johannisbeeren und Heidelbeeren sowie ausgeprägten Anklängen von schwarzem Pfeffer. Kräftiger, warmer Abgang von langer Nachhaltigkeit mit samtigen, weichen Tanninen.

FLASCHE **€ 28**

Merlot cantına Macchıa Grande Santa Marıa

Intensive Noten von Leder, Tabak und leicht grüner Walnussschale, dazu eine zarte, junge Würze, die an rosa Pfeffer erinnert, sowie krautige Töne von frisch gemähtem Heu.

FLASCHE **€ 29**

ROSÉWEIN

FLASCHE OFFEN

BISTROLOGIE ROSÉ BIO — Jeff Carrel, Languedoc (Frankreich)

Biologischer Rosé aus dem Languedoc, eine Cuvée, die sich jedes Jahr nach der Saison ändert. Zartes Rosa mit violetten Reflexen, spritzige rote Früchte, langer floraler Abgang.

FLASCHE **€ 29** OFFEN **€ 8**

NEROSA 2020 — Cantine di Nessuno, Etna Sud Est (Sizilien)

Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio von 80 Jahre alten Reben auf vulkanischem Sandboden des Ätna, 750 Meter Höhe. Helles Rosé, fast durchsichtig. Rote Früchte, Blüten, Mineralik – trocken, frisch, salzig-würzig. Der Rosé, der nicht allen gefallen will – und genau deshalb wirklich gefällt.

FLASCHE **€ 43** OFFEN –

FLASCHENGÄRUNG / SCHAUMWEIN

FLASCHE OFFEN

NOVECENTO60 — Cantina Santa Maria (Latina)

Metodo classico aus Bellone vom Latium, 60 Monate auf der Hefe. Feine Perlage, Noten von Zitrus und frischen Kräutern, vertikaler, langer Gaumen. Eine Überraschung aus dem Pontino – noch wenig bekannt, schon jetzt überzeugend.

FLASCHE **€ 36** OFFEN **€ 9**

ZOE – Metodo Classico di Montagna

Wächst in der Höhe aus Riesling-Trauben und reift über 50 Monate auf der Hefe: Zoe ist ein Schaumwein abseits der Norm, elegant und doch mit Charakter. Die Perlage ist feinperlig, die Aromen reichen von reifer Frucht bis zu einer bezaubernden mineralischen Note. Straffer, salziger Schluck voller Persönlichkeit. Bio, kühn, überraschend.

FLASCHE **€ 43** OFFEN –

S SIGNATURE COCKTAILS

3 Gerichte

Faun's Fig

Gereifter Rum, frische Limette, Feigenkonfitüre, Zimtsirup, Angostura Bitter, Salzlösung. Geshakt und ohne Eis in einer gekühlten Coupette serviert. Orangenzeste ausgedrückt und entfernt, Feigenscheibe am Glasrand.

€ 15

Persephone

Wodka, Granatapfelsaft, frische Zitrone, Honig-Rosmarin-Sirup, Prosecco Brut. Geshakt und abgeseiht in eine gekühlte Coupette ohne Eis, zuletzt mit Prosecco aufgegossen. Granatapfelkerne und Zitronenzeste.

€ 15

Ember Wood

Bourbon, roter Wermut, Kastanienhonigsirup, Angostura und Orange Bitter. Gerührt, serviert auf einem großen Eiswürfel. Ausgepresste Orangenschale, geräucherter Rosmarinzweig.

€ 15

H HAUSKLASSIKER

5 Gerichte

Cubana d'Autunno

Rum, frische Limette, Angostura Bitter, Coca-Cola, ausgepresste Orangenschale. Direkt im Glas zubereitet, Highball mit viel Eis.

€ 12

Spritz della Casa

Aperol, Prosecco, Schweppes Tonic, Himbeersirup, Orangenscheibe. Im Glas mit viel Eis zubereitet.

€ 12

Himbeer Mule

Wodka, frische Limette, Himbeersirup, Ginger Beer, Limettenscheibe, Rosmarinzweig. Im Highball-Glas oder Kupferbecher mit viel Eis zubereitet.

€ 12

Garden G&T

Gin, Schweppes Tonic, Granatapfelkerne, Rosmarinzweig. Im Ballonglas oder Kelch mit viel Eis zubereitet.

€ 12

Tinto d'Autunno

Rotwein, Schweppes Lemon, Orangenscheibe, Zimtstange. Im Glas mit viel Eis zubereitet.

€ 10

I IKONEN MIT STIL

6 Gerichte

Daiquiri

Ein tropischer Klassiker: weißer Rum, frischer Limettensaft und Zucker. Schlicht, spritzig, perfekt zum Start.

€ 12

Clover Club

Cocktail auf Gin-Basis mit Zitronensaft, Zuckersirup und Eiweiß.

€ 13

Margarita

Cocktail aus Tequila, Orangenlikör und Limettensaft.

€ 13

Whisky Sour

Gin, Maraschino, Crème de Violette und Zitrone. Elegant und blumig – ein Flug über den Wolken.

€ 13

Boulevardier

Dunkler Rum, Campari, Ananas und Limette. Tropisch mit bitterem Twist – für alle, die Mut zum Neuen haben.

€ 13

Bloody Mary

Cocktail aus Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce und Tabasco.

€ 13

C CAMPARI-KLASSIKER

5 Gerichte

Campari Spritz

Cocktail mit Campari, Prosecco und Soda, serviert mit einer Orangenscheibe.

€ 12

Aperol Spritz

Cocktail mit Aperol, Prosecco und Soda, serviert mit einer Orangenscheibe.

€ 12

Campari Americano
Campari, roter Wermut, Soda

€ 12

Campari Negroni
Campari, roter Wermut, Gin Bulldog

€ 12

Whiskey Sour
Wild Turkey Bourbon, Zitruslösung, Zuckersirup

€ 12

B BIERE
3 Gerichte

Ichnusa unfiltriert
Unfiltriertes Bier.

€ 6

Helles Bier
Helles Bier.

€ 7

IPA - BREWDOG CAN

€ 7

S SOFTDRINKS
7 Gerichte

Coca Cola
Kohlensäurehaltiges Colagetränk.

€ 5

Coca-Cola Zero
Kohlensäurehaltiges Colagetränk, zuckerfrei.

€ 5

Tonic Water
Kohlensäurehaltiges Getränk auf Basis von Tonic Water.

€ 5

Organics Bitter Lemon by Redbull
Kohlensäurehaltiges Zitronengetränk, Typ Bitter Lemon.

€ 5

Organics Ginger Beer by Redbull
Kohlensäurehaltiges Ingwergetränk nach Art eines Ginger Beer.

€ 5

Aranciata San Pellegrino
Kohlensäurehaltiges Orangengetränk.

€ 5

Wasser, 1 Liter
Wasser in der Ein-Liter-Flasche.

€ 2,50

Allergen-Legende

1 Glutenhaltiges Getreide
2 Krebstiere
3 Eier
4 Fisch
5 Erdnüsse
6 Soja
7 Milch
8 Schalenfrüchte
9 Sellerie
10 Senf
11 Sesam
12 Schwefeldioxid und Sulfite
13 Lupinen
14 Weichtiere

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo–Do	18:00–00:00
Fr	18:00–02:00
Sa	12:30–16:00, 18:00–02:00
So	12:30–16:00, 18:00–00:00

SO FINDEN SIE UNS

Piazza Germia Bonomelli 9, Roma 00154

WLAN

Netzwerk	**Latteria Guest**
Passwort	**guestguest**