Latteria Garbatella

Ven cuando quieras, por lo que quieras, quédate el tiempo que quieras.

Piazza Germia Bonomelli 9, Roma 00154

S SIN COMPROMISO

6 productos

Hummus de calabaza

Garbanzos y calabaza asada hasta caramelizar. Semillas tostadas, pimentón ahumado y pan frito al momento.

€ 5

Focaccine caseras rellenas de ensalada de pollo

Pollo desmenuzado, mayonesa casera y lechuga romana

€ 6

Chicken sticks BBQ

Bocaditos de pollo empanados y horneados con salsa barbacoa ahumada.

€ 7

Gamba en kataifi, caponata

Gambón envuelto en pasta kataifi y horneado, caponata de verduras asadas agridulce (berenjenas, tomatitos, aceitunas, alcaparras, piñones)

€ 9

Croquetas de patata y provola ahumada

Patata y un corazón de provola ahumada. Tres: para compartir, o no.

€ 5

Focaccine caseras rellenas de setas salteadas al ajillo y perejil con queso a las finas hierbas

Setas salteadas al ajillo, queso a las finas hierbas y tomillo.

€ 7

E ENTRANTES

4 productos

Huerta de Temporada

Verduras de temporada, según disponibilidad del mercado

€ 11

Huevo bio a 63°, crema de patata, setas salteadas con ajo y perejil y Parmigiano

Huevo cocinado a 63°, crema de patata, setas salteadas con ajo y perejil, fondue de parmesano y crujientes de pan caseros.

€ 12

Baccalà Mantecato all'Agrodolce

Bacalao mantecato con ajo, leche y romero, pan carasau crujiente, cebolla roja caramelizada al vinagre, ensalada silvestre y tinta de sepia

€ 13

Gamba en kataifi, caponata

Gambón envuelto en pasta kataifi y horneado, caponata de verduras asadas agridulce (berenjenas, tomatitos, aceitunas, alcaparras, piñones)

€ 14

P PRIMEROS PLATOS

5 productos

Tonnarello alla Carbonara

Tagliolino mantecado con pecorino romano DOP y yema, guanciale crujiente, pimienta negra recién molida. Equilibrada y envolvente.

€ 15

Tonnarello Cacio e Pepe

Tonnarelli de pasta fresca al huevo, mantecados con pecorino romano DOP y pimienta negra tostada. Sencillo, intenso, romano.

€ 15

Pacchero fresco, calabaza y mantequilla de avellanas

Pacchero de pasta fresca de agua y harina, calabaza asada, mantequilla de avellanas y salvia crujiente, pecorino, avellanas tostadas.

€ 17

Fettuccine, boletus y castañas

Fettuccine de pasta fresca, boletus, castañas, tomillo.

€ 19

Pici al ragú blanco de cordero

Pici frescos de agua y harina, con ragú de cordero cocinado a fuego lento sin tomate, con romero y ralladura de limón. Pecorino.

€ 19

S SEGUNDOS PLATOS

4 productos

Controfiletto, patatas al romero y cebolla agridulce

Lomo bajo de ternera salteado en sartén, patatas al romero, cebolla agridulce y ensalada silvestre

€ 23

Strudel de Verduras y Provola de Agerola

Strudel relleno de verduras con col kale, puerro, setas y patata en hojaldre de mantequilla, con provola ahumada.

€ 17

Bacalao a la romana

Corazón de bacalao en salsa de tomate con pasas y piñones, como se prepara en Roma. Sobre una crostone de pan tostado.

€ 21

Carrillera de ternera estofada, polenta cremosa y setas

Carrillera estofada al vino tinto durante 4 horas, servida en su jugo. Polenta cremosa con mantequilla y Parmigiano, setas salteadas con ajo y perejil

€ 22

P POSTRES

4 productos

Cheesecake de Cítricos
Cheesecake de naranja con ricota de oveja, coulis de frutos rojos, crumble de Gentilini a la menta

€ 8

Tiramisù Latteria Style
Soletillas caseras con café espresso, crema de mascarpone y cacao amargo. El clásico eterno.

€ 7

Cheesecake de caramelo salado y crumble de avellana
Cheesecake de caramelo salado, crumble de Gentilini y avellana

€ 8

Coulant de chocolate negro
Chocolate negro, corazón fundente, nata montada y mermelada de cítricos casera.

€ 8

V

VINOS

16 productos · Todos nuestros vinos proceden de microproducciones naturales, sin levaduras seleccionadas, pesticidas ni intervenciones químicas. Cada botella refleja el terroir, el cuidado del viticultor y el respeto por la naturaleza. Son vinos vivos, artesanales, sinceros, que cuentan la historia de las viñas de las que nacen. Pequeñas cantidades, grandes personalidades: cada sorbo cambia, evoluciona, sorprende.

VINO BLANCO

BOTELLA COPA

Vermentino – 0 Mani (Lacio)
Vermentino 100 %, Lacio. Viñas cultivadas sin intervenciones, bodega sin aditivos. Lo que sientes en la copa es solo el territorio: salino, directo, vivo.

BOTELLA **€ 29** COPA **€ 8**

MINÙ — Masseria Torricella, Alberobello (Puglia)
Minutolo 100 % macerado 30 días con las pieles, Alberobello. Oro ámbar, aromas de albaricoque maduro, miel cruda y tamarindo. Paso por boca corpulento, tánico, con una mineralidad que no se acaba.

BOTELLA **€ 34** COPA **€ 9**

Ritornato – Azienda Agricola Tomei, Sezze (Lacio)
Ottenese 100 % cultivado en el Agro Pontino, sobre suelos profundos de origen limno-palustre y volcánico. La fermentación espontánea y una breve maceración con los hollejos dan un vino mineral, jugoso y ligeramente tánico, auténtica expresión de la tradición campesina de Sezze.

BOTELLA **€ 36** COPA –

Fertile – Azienda Agricola Tomei, Sezze (Lacio)
Bellone en pureza cultivado en el Agro Pontino, sobre suelos ricos en arcillas y materiales volcánicos. Un blanco con cuerpo y solar, de trago pleno y mediterráneo, que cuenta el territorio del Lacio de forma directa y sincera.

BOTELLA **€ 33** COPA –

Tellenae 2025 — Manfredi Stramacci, Fioranello (Roma)
Malvasia Puntinata 100 % de viñas en la Vía Apia Antigua, donde hace dos mil años se alzaba la ciudad de Tellenae. Acero, levaduras, nada más. Retama, fruta blanca, trago fresco y sápido: el blanco de Roma que no esperas.

BOTELLA **€ 33** COPA –

Nicchiarello – Poggio al Pino, Cerreto Guidi (Florencia)
Trebbiano Toscano en pureza de viñas viejas en vaso. Maceración en tinajas de terracota de Impruneta, sin filtrar. Melocotón amarillo, nepitella, pedernal: un blanco con los pies en la tierra y una tensión mineral que no se acaba.

BOTELLA **€ 30** COPA –

Bianco sette 2018 — Sette, Monferrato (Piamonte)

Orange wine en ánfora, Monferrato. Maceración sobre las pieles, levaduras autóctonas, sin aditivos. Melocotón maduro, cítricos y un toque funky que se bebe con muchísimo gusto.

BOTELLA **€ 42** COPA —

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

Catarratto en pureza de Valledolmo, a 850 metros: una altitud poco común en Sicilia. Cítricos, pedernal, un paso por boca suave y fresco que habla más de la altitud que del sol.

BOTELLA **€ 34** COPA —

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

Trebbiano Toscano en pureza, tres meses sobre las pieles en ánfora de terracota. Ámbar, tánico, mineral: tabaco, cáscaras de cítricos, té. El nombre lo dice todo: primera cocción de la arcilla, primer fuego. Un orange wine con el valor de ser profundo.

BOTELLA **€ 42** COPA —

VINO TINTO

BOTELLA

Veniero – Azienda Agricola Tomei, Sezze (Lazio)

Cesanese en pureza procedente de los viñedos de Sezze, de perfil ligero, mineral y fragante. Elegante y fácil de beber, revela notas de frutos rojos y especias delicadas, con taninos suaves y una frescura vibrante; expresión auténtica del terroir del Lacio.

BOTELLA **€ 40**

Syrah de la bodega Zero Manı

Aroma intenso y amplio, con delicadas notas afrutadas de grosella, arándanos y marcados recuerdos de pimienta negra. Final intenso y cálido, de larga persistencia, con taninos aterciopelados y dulces.

BOTELLA **€ 28**

Merlot de la bodega Macchıa Grande Santa Marıa

Intensas notas de cuero, tabaco y un ligero toque de cáscara de nuez, con un especiado delicado y joven que recuerda a la pimienta rosa, y un carácter herbáceo que evoca el heno recién cortado.

BOTELLA **€ 29**

VINO ROSADO

BOTELLA COPA

BISTROLOGIE ROSÉ BIO — Jeff Carrel, Languedoc (Francia)

Rosado ecológico del Languedoc, un ensamblaje que cambia cada año según la estación. Rosa tenue con reflejos violáceos, frutos rojos ácidos, largo final floral.

BOTELLA **€ 29** COPA **€ 8**

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

Nerello Mascalese y Nerello Cappuccio de viñas de 80 años sobre arenas volcánicas del Etna, a 750 metros. Rosa clarete, casi transparente. Fruta roja, flores, mineral: seco, fresco y sápido. El rosado que no intenta gustar a todos y, por eso, gusta de verdad.

BOTELLA **€ 43** COPA —

REFERMENTADOS / BURBUJAS

BOTELLA COPA

NOVECENTO60 — Cantina Santa Maria (Latina)

Método clásico de Bellone del Lacio, 60 meses sobre lías. Perlage fino, notas de cítricos y hierba fresca, boca vertical y persistente. Una sorpresa del territorio pontino, aún poco conocida y ya convincente.

BOTELLA **€ 36** COPA **€ 9**

ZOE – Metodo Classico di Montagna

Nace en altura a partir de uvas Riesling y reposa más de 50 meses sobre lías: Zoe es un espumoso fuera de lo común, elegante pero con carácter. La burbuja es finísima y los aromas van de la fruta madura a un toque mineral que conquista. Paso por boca tenso, sápido, lleno de personalidad. Ecológico, audaz, sorprendente.

BOTELLA **€ 43** COPA –

C COCTELES SIGNATURE

3 productos

Faun's Fig

Ron añejo, lima fresca, confitura de higos, almíbar de canela, Angostura bitter, solución salina. Mezclado en coctelera y servido en copa fría, sin hielo. Piel de naranja exprimida y retirada, rodaja de higo en el borde.

€ 15

Persephone

Vodka, zumo de granada, limón fresco, almíbar de miel y romero, Prosecco brut. Mezclado en coctelera y filtrado en copa fría sin hielo, con el Prosecco añadido al final. Granos de granada y piel de limón.

€ 15

Ember Wood

Bourbon, vermut rojo, sirope de miel de castaño, Angostura y orange bitter. Mezclado, servido sobre un cubito de hielo grande. Piel de naranja exprimida, ramita de romero ahumada.

€ 15

C CLÁSICOS DE LA CASA

5 productos

Cubana d'Autunno

Ron, lima fresca, Angostura bitter, Coca-Cola y piel de naranja exprimida. Preparado en el vaso, highball lleno de hielo.

€ 12

Spritz de la Casa

Aperol, Prosecco, Schweppes Tónica, sirope de frambuesa, rodaja de naranja. Preparado en copa llena de hielo.

€ 12

Lampone Mule

Vodka, lima fresca, sirope de frambuesa, ginger beer, rodaja de lima y ramita de romero. Preparado en vaso highball o mug de cobre lleno de hielo.

€ 12

Garden G&T

Gin, Schweppes Tónica, granos de granada, ramita de romero. Preparado en copa balón o copa llena de hielo.

€ 12

Tinto d'Autunno

Vino tinto, Schweppes Lemon, rodaja de naranja, rama de canela. Preparado en copa llena de hielo.

€ 10

I ICÓNICOS CON ESTILO

6 productos

Daiquiri

Un clásico tropical: ron blanco, zumo de lima fresca y azúcar. Esencial, vibrante, perfecto para empezar.

€ 12

Clover club

Cóctel a base de ginebra, zumo de limón, sirope simple y clara de huevo.

€ 13

Margarita

Cóctel a base de tequila, licor de naranja y zumo de lima.

€ 13

Whisky sour

Gin, maraschino, crème de violette y limón. Elegante y floral, un vuelo sobre las nubes.

€ 13

Boulevardier

Ron oscuro, Campari, piña y lima. Tropical con un toque amargo, para quien ama atreverse.

€ 13

Bloody mary

Cóctel a base de vodka, zumo de tomate, zumo de limón, salsa Worcestershire y Tabasco.

€ 13

C CLÁSICOS CAMPARI

5 productos

Campari Spritz

Cóctel con Campari, prosecco y soda, servido con una rodaja de naranja.

€ 12

Aperol Spritz

Cóctel con Aperol, prosecco y soda, servido con una rodaja de naranja.

€ 12

Campari Americano

Campari, vermut rojo, soda

€ 12

Campari Negroni

Campari, vermut rojo, ginebra Bulldog

€ 12

Whiskey Sour

Wild Turkey Bourbon, solución cítrica, almíbar de azúcar

€ 12

C CERVEZAS

3 productos

Ichnusa sin filtrar
Cerveza sin filtrar.
€ 6

Cerveza rubia
Cerveza rubia.
€ 7

IPA - BREWDOG CAN
€ 7

R REFRESCOS
7 productos

Coca cola
Bebida gaseosa de cola.
€ 5

Coca-Cola Zero
Bebida gaseosa de cola, sin azúcar.
€ 5

Agua Tónica
Bebida gaseosa a base de agua tónica.
€ 5

Organics Bitter Lemon by Redbull
Bebida gaseosa de limón, tipo bitter lemon.
€ 5

Organics Ginger Beer by Redbull
Bebida gaseosa de jengibre, tipo ginger beer.
€ 5

Aranciata San Pellegrino
Bebida gaseosa de naranja.
€ 5

Agua de litro
Agua embotellada de un litro.
€ 2,50

Leyenda de alérgenos

1 Cereales que contienen gluten
2 Crustáceos
3 Huevos
4 Pescado
5 Cacahuetes
6 Soja
7 Leche
8 Frutos de cáscara
9 Apio
10 Mostaza
11 Sésamo
12 Dióxido de azufre y sulfitos
13 Altramuces
14 Moluscos

HORARIO

Lun–Jue	18:00–00:00
Vie	18:00–02:00
Sáb	12:30–16:00, 18:00–02:00
Dom	12:30–16:00, 18:00–00:00

DÓNDE ESTAMOS

Piazza Germia Bonomelli 9, Roma 00154

WI-FI

Red	**Latteria Guest**
Contraseña	**guestguest**