Latteria Garbatella

Venez quand vous voulez, pour ce que vous voulez, restez aussi longtemps que vous voulez.

Piazza Germia Bonomelli 9, Roma 00154

S SANS ENGAGEMENT

6 produits

Houmous de potiron

Pois chiches et potiron rôti jusqu'à caramélisation. Graines grillées, paprika fumé, pain frit minute.

€ 5

Petites focaccias maison garnies de salade de poulet

Poulet effiloché, mayonnaise maison et laitue romaine

€ 6

Chicken sticks BBQ

Bouchées de poulet panées et cuites au four, sauce barbecue fumée.

€ 7

Gambas en kataifi, caponata

Gambas enrobée de pâte kataïfi et cuite au four, caponata de légumes rôtis à l'aigre-douce (aubergines, tomates cerises, olives, câpres, pignons de pin)

€ 9

Croquettes de pommes de terre et provola fumée

Pommes de terre et un cœur de provola fumée. Trois pièces : à partager, ou pas.

€ 5

Petites focaccias maison farcies aux champignons sautés à l'ail et persil et au fromage aux herbes

Champignons sautés à l'ail et persil, fromage aux herbes et thym.

€ 7

A ANTIPASTI

4 produits

Potager de saison

Légumes de saison, selon l'arrivage du marché

€ 11

Œuf bio cuit à 63°, crème de pommes de terre, champignons trifolati et Parmigiano

Œuf cuit à 63°, crème de pommes de terre, champignons sautés à l'ail et au persil, fondue de parmesan et croûtons maison.

€ 12

Baccalà Mantecato à l'aigre-doux

Baccalà mantecato à l'ail, au lait et au romarin, pain carasau croustillant, oignon rouge caramélisé au vinaigre, jeunes pousses sauvages, noir de seiche

€ 13

Gambas en kataifi, caponata

Gambas enrobée de pâte kataïfi et cuite au four, caponata de légumes rôtis à l'aigre-douce (aubergines, tomates cerises, olives, câpres, pignons de pin)

€ 14

P PREMIERS PLATS

5 produits

Tonnarello alla Carbonara

Tagliolino mantecato au pecorino romano DOP et jaune d'œuf, guanciale croustillant, poivre noir moulu minute. Équilibrée et enveloppante.

€ 15

Tonnarello Cacio e Pepe

Tonnarelli de pâtes fraîches à l'œuf, mantecati au pecorino romano DOP et poivre noir torréfié. Simple, intense, romaine.

€ 15

Pacchero frais, courge et beurre noisette

Pacchero de pâte fraîche à l'eau et à la farine, courge rôtie, beurre noisette et sauge croustillante, pecorino, noisettes torréfiées.

€ 17

Fettuccine, cèpes et châtaignes

Fettuccine de pâte fraîche, cèpes, châtaignes, thym.

€ 19

Pici au ragù blanc d’agneau

Pici frais à l’eau et à la farine, ragù d’agneau mijoté lentement à blanc, au romarin et au zeste de citron. Pecorino.

€ 19

P PLATS PRINCIPAUX

4 produits

Contre-filet, pommes de terre au romarin et oignon à l'aigre-douce

Contre-filet poêlé, pommes de terre au romarin, oignon à l'aigre-douce et salade sauvage

€ 23

Strudel de légumes et provola d'Agerola

Strudel de légumes garni de chou noir, poireaux, champignons et pommes de terre dans une pâte feuilletée au beurre, à la provola fumée.

€ 17

Baccalà alla romana

Cœur de morue, à la tomate avec raisins secs et pignons, comme on le prépare à Rome. Croûton de pain grillé en dessous.

€ 21

Joue de bœuf braisée, polenta crémeuse et champignons

Joue braisée au vin rouge pendant 4 heures, servie dans son jus de cuisson. Polenta crémeuse au beurre et au Parmigiano, champignons persillés à la poêle

€ 22

D DESSERTS

4 produits

Cheesecake aux agrumes

Cheesecake à l'orange à la ricotta de brebis, coulis de fruits rouges, crumble de biscuits Gentilini à la menthe

€ 8

Tiramisù Latteria Style

Boudoirs maison imbibés de café espresso, crème au mascarpone, cacao amer. Le grand classique intemporel.

€ 7

Cheesecake au caramel beurre salé, crumble de noisette

Cheesecake au caramel beurre salé, crumble de Gentilini et noisette

€ 8

Fondant au chocolat noir

Chocolat noir, cœur coulant, chantilly et confiture d'agrumes maison.

€ 8

V

VINS

16 produits · Tous nos vins sont issus de micro-productions naturelles, sans levures sélectionnées, pesticides ni interventions chimiques. Chaque bouteille reflète le terroir, le soin du vigneron et le respect de la nature. Ce sont des vins vivants, artisanaux, sincères, qui racontent l'histoire des vignes dont ils sont nés. Petites quantités, grandes personnalités : chaque gorgée change, évolue, surprend.

VIN BLANC

BOUTEILLE AU VERRE

Vermentino – 0 Mani (Latium)

Vermentino 100 % pur, Latium. Vignes conduites sans intervention, cave sans ajouts. Ce que vous sentez dans le verre, c'est uniquement le terroir — salin, direct, vivant.

BOUTEILLE **€ 29** AU VERRE **€ 8**

MINÙ — Masseria Torricella, Alberobello (Pouilles)

Minutolo 100 % macéré 30 jours sur peaux, Alberobello. Or ambré, parfums d'abricot mûr, de miel brut et de tamarin. Bouche corsée, tannique, d'une minéralité sans fin.

BOUTEILLE **€ 34** AU VERRE **€ 9**

Ritornato – Azienda Agricola Tomei, Sezze (Latium)

Ottenese 100 % pur, cultivé dans l'Agro Pontino, sur des sols profonds d'origine limno-palustre et volcanique. Fermentation spontanée et courte macération sur les peaux donnent un vin minéral, juteux et légèrement tannique, véritable expression de la tradition paysanne de Sezze.

BOUTEILLE **€ 36** AU VERRE –

Fertile – Azienda Agricola Tomei, Sezze (Latium)

Bellone en pur cultivé dans l'Agro Pontino, sur des sols riches en argiles et en matrices volcaniques. Un blanc dense et solaire, à la buvabilité pleine et méditerranéenne, qui raconte le terroir du Latium de façon directe et sincère.

BOUTEILLE **€ 33** AU VERRE –

Tellenae 2025 — Manfredi Stramacci, Fioranello (Rome)

Malvasia Puntinata 100 % pure, issue de vignes sur la Via Appia Antica, là où s'élevait il y a deux mille ans la cité de Tellenae. Acier, levures, rien d'autre. Genêt, fruits blancs, bouche fraîche et sapide — le blanc de Rome que l'on n'attend pas.

BOUTEILLE **€ 33** AU VERRE –

Nicchiarello – Poggio al Pino, Cerreto Guidi (Florence)

Trebbiano Toscano en pur issu de vieilles vignes conduites en gobelet. Macération en jarres de terre cuite de l'Impruneta, sans filtration. Pêche jaune, calament, pierre à fusil — un blanc les pieds dans la terre, avec une tension minérale qui n'en finit pas.

BOUTEILLE **€ 30** AU VERRE –

Bianco sette 2018 — Sette, Monferrato (Piémont)

Orange wine en amphore, Monferrato. Macération sur peaux, levures indigènes, zéro ajout. Pêche mûre, agrumes, une pointe funky qui se boit avec grand plaisir.

BOUTEILLE **€ 42** AU VERRE –

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

Catarratto en pur cépage de Valledolmo, à 850 mètres d'altitude — une hauteur rare pour la Sicile. Agrumes, pierre à fusil, une bouche souple et fraîche qui raconte l'altitude plus que le soleil.

BOUTEILLE **€ 34** AU VERRE –

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

Trebbiano Toscano en pur, trois mois sur peaux en amphore de terre cuite. Ambré, tannique, minéral — tabac, zestes d'agrumes, thé. Le nom dit tout : première cuisson de l'argile, premier feu. Un orange wine qui a le courage d'être profond.

BOUTEILLE **€ 42** AU VERRE –

VIN ROUGE

BOUTEILLE

Veniero – Azienda Agricola Tomei, Sezze (Latium)

Cesanese en pur cépage issu des vignobles de Sezze, au profil léger, minéral et parfumé. Élégant et facile à boire, il révèle des notes de fruits rouges et d'épices délicates, avec des tannins souples et une fraîcheur vibrante, expression authentique du terroir du Latium.

BOUTEILLE **€ 40**

Syrah cantına Zero Manı

Nez intense et ample, avec de délicates notes fruitées de cassis et de myrtille et de nets rappels de poivre noir. Finale intense et chaude, d'une longue persistance, aux tanins veloutés et doux.

BOUTEILLE **€ 28**

Merlot cantına Macchıa Grande Santa Marıa

Intenses notes de cuir, de tabac et de brou de noix léger, avec des épices délicates. Jeune, il rappelle le poivre rose, avec une touche herbacée évoquant le foin fraîchement coupé.

BOUTEILLE **€ 29**

VIN ROSÉ

BOUTEILLE AU VERRE

BISTROLOGIE ROSÉ BIO — Jeff Carrel, Languedoc (France)

Rosé biologique du Languedoc, assemblage qui change chaque année selon la saison. Rose tendre aux reflets violacés, fruits rouges acidulés, longue finale florale.

BOUTEILLE **€ 29** AU VERRE **€ 8**

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

Nerello Mascalese et Nerello Cappuccio issus de vignes de 80 ans sur les sables volcaniques de l'Etna, à 750 mètres. Rosé clairet, presque transparent. Fruits rouges, fleurs, minéralité — sec, frais, sapide. Le rosé qui ne cherche pas à plaire à tout le monde, et c'est pour cela qu'il plaît vraiment.

BOUTEILLE **€ 43** AU VERRE –

REFERMENTÉS / BULLES

BOUTEILLE AU VERRE

NOVECENTO60 — Cantina Santa Maria (Latina)

Méthode classique de Bellone du Latium, 60 mois sur lies. Bulle fine, notes d'agrumes et d'herbe fraîche, bouche verticale et persistante. Une surprise du terroir pontin — encore peu connue, déjà convaincante.

BOUTEILLE **€ 36** AU VERRE **€ 9**

ZOE – Méthode Classique de Montagne

Né en altitude de raisins Riesling, il repose plus de 50 mois sur lies : Zoe est un vin effervescent hors des sentiers battus, élégant mais plein de caractère. La bulle est très fine, les parfums vont du fruit mûr à une touche minérale séduisante. Bouche tendue, sapide, pleine de personnalité. Bio, audacieux, surprenant.

BOUTEILLE **€ 43** AU VERRE –

C COCKTAILS SIGNATURE

3 produits

Faun's Fig

Rhum vieux, citron vert frais, confiture de figues, sirop à la cannelle, Angostura bitter, solution saline. Shaké, servi en coupe froide, sans glace. Zeste d'orange pressé puis retiré, tranche de figue sur le bord.

€ 15

Persephone

Vodka, jus de grenade, citron frais, sirop de miel et romarin, Prosecco brut. Shaké et filtré en coupe froide sans glace, Prosecco versé en dernier. Grains de grenade et zeste de citron.

€ 15

Ember Wood

Bourbon, vermouth rouge, sirop de miel de châtaignier, Angostura et orange bitter. Mélangé à la cuillère, servi sur un gros glaçon. Zeste d'orange pressé, brin de romarin fumé.

€ 15

C CLASSIQUES DE LA MAISON

5 produits

Cubana d'Autunno

Rhum, citron vert frais, Angostura bitter, Coca-Cola, zeste d'orange pressé. Préparé directement dans le verre, highball rempli de glaçons.

€ 12

Spritz de la Maison

Aperol, Prosecco, Schweppes Tonic, sirop de framboise, tranche d'orange. Monté dans un verre rempli de glaçons.

€ 12

Lampone Mule

Vodka, citron vert frais, sirop de framboise, ginger beer, rondelle de citron vert, brin de romarin. Préparé directement dans un verre highball ou un mug en cuivre rempli de glaçons.

€ 12

Garden G&T

Gin, Schweppes Tonic, grains de grenade, brin de romarin. Monté dans un verre ballon ou un verre à pied rempli de glaçons.

€ 12

Tinto d'Autunno

Vin rouge, Schweppes Lemon, tranche d'orange, bâton de cannelle. Monté dans un verre rempli de glaçons.

€ 10

I ICONIQUES AVEC STYLE

6 produits

Daiquiri

Un classique tropical : rhum blanc, jus de citron vert frais et sucre. Essentiel, vibrant, parfait pour commencer.

€ 12

Clover club

Cocktail à base de gin, jus de citron, sirop de sucre et blanc d'œuf.

€ 13

Margarita

Cocktail à base de tequila, liqueur d'orange et jus de citron vert.

€ 13

Whisky sour

Gin, maraschino, crème de violette et citron. Élégant et floral, un envol au-dessus des nuages.

€ 13

Boulevardier

Rhum brun, Campari, ananas et citron vert. Tropical avec une touche amère, pour ceux qui aiment oser.

€ 13

Bloody mary

Cocktail à base de vodka, jus de tomate, jus de citron, sauce Worcestershire et Tabasco.

€ 13

C CLASSIQUES CAMPARI

5 produits

Campari Spritz

Cocktail au Campari, prosecco et eau gazeuse, servi avec une tranche d'orange.

€ 12

Aperol Spritz

Cocktail à l'Aperol, prosecco et soda, servi avec une tranche d'orange.

€ 12

Campari Americano

Campari, vermouth rouge, soda

€ 12

Campari Negroni

Campari, vermouth rouge, gin Bulldog

€ 12

Whiskey Sour

Wild Turkey Bourbon, solution citrique, sirop de sucre

€ 12

B BIÈRES

3 produits

Ichnusa non filtrée
Bière non filtrée.
€ 6

Bière blonde
Bière blonde.
€ 7

IPA - BREWDOG CAN
€ 7

S SOFTS

7 produits

Coca cola
Boisson gazeuse au cola.
€ 5

Coca cola zero
Boisson gazeuse au cola, sans sucre.
€ 5

Eau tonique
Boisson gazeuse à base d'eau tonique.
€ 5

Organics Bitter Lemon by Redbull
Boisson gazeuse au citron, type bitter lemon.
€ 5

Organics Ginger Beer by Redbull
Boisson gazeuse au gingembre, de type ginger beer.
€ 5

Aranciata San Pellegrino
Boisson gazeuse à l'orange.
€ 5

Eau d'un litre
Eau en bouteille d'un litre.
€ 2,50

Légende des allergènes

1 Céréales contenant du gluten
2 Crustacés
3 Œufs
4 Poisson
5 Arachides
6 Soja
7 Lait
8 Fruits à coque
9 Céleri
10 Moutarde
11 Sésame
12 Anhydride sulfureux et sulfites
13 Lupin
14 Mollusques

HORAIRES

Lun–Jeu	18:00–00:00
Ven	18:00–02:00
Sam	12:30–16:00, 18:00–02:00
Dim	12:30–16:00, 18:00–00:00

NOUS TROUVER

Piazza Germia Bonomelli 9, Roma 00154

WI-FI

Réseau	**Latteria Guest**
Mot de passe	**guestguest**