# Latteria Garbatella

Vieni quando vuoi, per quello che vuoi, resti quanto vuoi.

Piazza Germia Bonomelli 9, Roma 00154

## S SENZA IMPEGNO

6 prodotti

### Hummus di zucca
Ceci e zucca arrostita fino a caramellare. Semi tostati, paprika affumicata, pane fritto al momento.

**€ 5**

### Focaccine fatte in casa ripiena con Insalata di Pollo
Pollo sfilacciato, maionese home made e lattuga romana

**€ 6**

### Chicken sticks BBQ
Bocconcini di pollo panati e cotti al forno con salsa barbecue affumicata.

**€ 7**

### Gambero in Kataifi, Caponata
Gambero avvolto in pasta kataifi e cotto in forno, caponata di verdure arrostite all'agrodolce (melanzane, pomodorini, olive, capperi, pinoli)

**€ 9**

### Crocchette di patate e provola affumicata
Patate e un cuore di provola affumicata. Tre: da dividere, oppure no.

**€ 5**

### Foccacine fatte in casa ripiene di funghi trifolati e formaggio alle erbe
Funghi trifolati formaggio alle erbe e timo.

**€ 7**

## A ANTIPASTI

4 prodotti

### Orto di Stagione
Verdure di stagione, secondo la disponibilità del mercato

**€ 11**

### Uovo bio 63°, crema di patate, funghi trifolati e Parmigiano
Uovo cotto a 63°, crema di patate, funghi trifolati, fonduta di parmigiano e crostini fatti in casa.

**€ 12**

### Baccalà Mantecato all'Agrodolce
Baccalà mantecato con aglio, latte e rosmarino, pane carasau croccante, cipolla rossa caramellata all'aceto, insalatina selvatica, nero di seppia

**€ 13**

### Gambero in Kataifi, Caponata
Gambero avvolto in pasta kataifi e cotto in forno, caponata di verdure arrostite all'agrodolce (melanzane, pomodorini, olive, capperi, pinoli)

**€ 14**

## P PRIMI PIATTI

5 prodotti

### Tonnarello alla Carbonara

Tagliolino mantecato al pecorino romano DOP e tuorlo, guanciale croccante, pepe nero macinato al momento. Equilibrata e avvolgente.

**€ 15**

### Tonnarello Cacio e Pepe

Tonnarelli di pasta fresca all'uovo, mantecati con pecorino romano DOP e pepe nero tostato. Semplice, intensa, romana.

**€ 15**

### Pacchero fresco, zucca e burro alla nocciola

Pacchero di pasta fresca acqua e farina, Zucca arrostita, burro nocciola e salvia croccante, Pecorino, nocciole tostate.

**€ 17**

### Fettuccine, funghi porcini e castagne

Fettuccine di pasta fresca, funghi porcini, castagne, timo.

**€ 19**

### Pici al ragù bianco d’agnello

Pici freschi acqua e farina, ragù d’agnello cotta piano in bianco, con rosmarino e scorza di limone. Pecorino.

**€ 19**

## S SECONDI PIATTI

4 prodotti

### Controfiletto, patate al rosmarino e cipolla in agrodolce

Controfiletto arrostito in padella, patate al rosmarino, cipolla in agrodolce e insalata selvatica

**€ 23**

### Strudel di Verdure e Provola di Agerola

Strudel di verdure ripieno con cavolo nero, porri, funghi e patate nella sfoglia al burro, con la provola affumicata.

**€ 17**

### Baccalà alla romana

Cuore di Baccalà, nel pomodoro con uvetta e pinoli, come si fa a Roma. Crostone di pane bruciato sotto.

**€ 21**

### Guancia di manzo brasata, polenta morbida e funghi

Guancia brasata al vino rosso per 4 ore, servita nel suo fondo. Polenta morbida con burro e Parmigiano, funghi trifolati

**€ 22**

## D DOLCI

4 prodotti

### Cheesecake agli Agrumi

Cheesecake all'arancia con ricotta di pecora, coulis di frutti rossi, crumble di Gentilini alla menta

**€ 8**

### Tiramisù Latteria Style

Savoiardi fatti in casa al caffè espresso, crema al mascarpone, cacao amaro. Il classico intramontabile.

**€ 7**

### Cheesecake al caramello salato, crumble di nocciola

Cheesecake al caramello salato, crumble di Gentilini e nocciola

**€ 8**

### Tortino al cioccolato fondente

Cioccolato fondente, cuore morbido, panna montata e marmellata agli agrumi fatta in casa.

**€ 8**

## VINI

V

16 prodotti · Tutti i nostri vini provengono da micro-produzioni naturali, senza lieviti selezionati, pesticidi o interventi chimici. Ogni bottiglia riflette il terroir, la cura del vignaiolo e il rispetto per la natura. Sono vini vivi, artigianali, sinceri, che raccontano la storia delle vigne da cui nascono. Piccole quantità, grandi personalità: ogni sorso cambia, evolve, sorprende.

## VINO BIANCO

BOTTIGLIA MESCITA

### Vermentino – 0 Mani (Lazio)

Vermentino in purezza, Lazio. Vigne condotte senza interventi, cantina senza aggiunte. Quello che senti nel bicchiere è solo il territorio — salino, diretto, vivo.

BOTTIGLIA **€ 29** MESCITA **€ 8**

### MINÙ — Masseria Torricella, Alberobello (Puglia)

Minutolo 100% macerato 30 giorni sulle bucce, Alberobello. Oro ambrato, profumi di albicocca matura, miele grezzo e tamarindo. Sorso corposo, tannico, con una mineralità che non finisce.

BOTTIGLIA **€ 34** MESCITA **€ 9**

### Ritornato – Azienda Agricola Tomei, Sezze (Lazio)

Ottenese in purezza coltivato nell'Agro Pontino, su suoli profondi di origine limno-palustre e vulcanica. Fermentazione spontanea e breve macerazione sulle bucce danno un vino minerale, succoso e leggermente tannico, autentica espressione della tradizione contadina di Sezze.

BOTTIGLIA **€ 36** MESCITA –

### Fertile – Azienda Agricola Tomei, Sezze (Lazio)

Bellone in purezza coltivato nell'Agro Pontino, su suoli ricchi di argille e matrici vulcaniche. Un bianco materico e solare, con una beva piena e mediterranea che racconta il territorio laziale in modo diretto e sincero.

BOTTIGLIA **€ 33** MESCITA –

### Tellenae 2025 — Manfredi Stramacci, Fioranello (Roma)

Malvasia Puntinata in purezza da vigne sull'Appia Antica, dove duemila anni fa sorgeva la città di Tellenae. Acciaio, lieviti, nient'altro. Ginestra, frutta bianca, sorso fresco e sapido — il bianco di Roma che non ti aspetti.

BOTTIGLIA **€ 33** MESCITA –

### Nicchiarello – Poggio al Pino, Cerreto Guidi (Firenze)

Trebbiano Toscano in purezza da vigne vecchie ad alberello. Macerazione in giare di terracotta dell'Impruneta, senza filtrazione. Pesca gialla, nepitella, pietra focaia — un bianco con i piedi nella terra e una tensione minerale che non finisce.

BOTTIGLIA **€ 30** MESCITA –

### Bianco sette 2018 — Sette, Monferrato (Piemonte)

Orange wine in anfora, Monferrato. Macerazione sulle bucce, lieviti indigeni, zero aggiunte. Pesca matura, agrumi, un accenno funky che si beve che è un piacere.

BOTTIGLIA **€ 42** MESCITA –

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

Catarratto in purezza da Valledolmo, 850 metri — quota rara per la Sicilia. Agrumi, pietra focaia, un sorso morbido e fresco che racconta l'altitudine più del sole.

BOTTIGLIA **€ 34** MESCITA –

### PRIMO FUOCO — Fattoria di Sammontana, Montelupo Fiorentino (Firenze)

Trebbiano Toscano in purezza, tre mesi sulle bucce in anfora di terracotta. Ambrato, tannico, minerale — tabacco, scorze d'agrumi, tè. Il nome dice già tutto: prima cottura della creta, primo fuoco. Un orange wine che ha il coraggio di essere profondo.

BOTTIGLIA **€ 42** MESCITA —

## VINO ROSSO

BOTTIGLIA

### Veniero – Azienda Agricola Tomei, Sezze (Lazio)

Cesanese in purezza proveniente dai vigneti di Sezze, con un profilo leggero, minerale e fragrante. Elegante e bevibile, rivela note di frutti rossi e spezie delicate con tannini morbidi e freschezza vibrante, espressione autentica del terroir laziale.

BOTTIGLIA **€ 40**

### Syrah cantına Zero Manı

Profumo intenso, ampio, con delicate note truttate di ribes, mirtilli e decisi ricordi di pepe nero. Finale intenso . caldo di lunga persistenza con tannini vellutati e dolci.

BOTTIGLIA **€ 28**

### Merlot cantına Macchıa Grande Santa Marıa

Intense note di cuoio, tabacco, leggero mallo di noce, speziato delicato e giovane ricorda un pepe rosa, erbaceo che ricorda il fieno appena tagliato.

BOTTIGLIA **€ 29**

## VINO ROSATO

BOTTIGLIA MESCITA

### BISTROLOGIE ROSÉ BIO — Jeff Carrel, Linguadoca (Francia)

Rosé biologico del Linguadoca, uvaggio che cambia ogni anno secondo la stagione. Rosa tenue con riflessi violacei, frutti rossi aciduli, finale floreale lungo.

BOTTIGLIA **€ 29** MESCITA **€ 8**

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

Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio da viti di 80 anni su sabbie vulcaniche dell'Etna, 750 metri. Rosa chiaretto, quasi trasparente. Frutta rossa, fiori, minerale — secco, fresco, sapido. Il rosato che non cerca di piacere a tutti, e per questo piace davvero.

BOTTIGLIA **€ 43** MESCITA —

## RIFERMENTATI / BOLLICINE

BOTTIGLIA MESCITA

### NOVECENTO60 — Cantina Santa Maria (Latina)

Metodo classico da Bellone laziale, 60 mesi sui lieviti. Perlage sottile, note di agrumi ed erba fresca, bocca verticale e persistente. Una sorpresa dal territorio pontino — ancora poco conosciuta, già convincente.

BOTTIGLIA **€ 36** MESCITA **€ 9**

### ZOE – Metodo Classico di Montagna

Nasce in altura da uve Riesling e riposa oltre 50 mesi sui lieviti: Zoe è uno spumante fuori dagli schemi, elegante ma con carattere. Il perlage è finissimo, i profumi spaziano dal frutto maturo a un tocco minerale che conquista. Sorso teso, sapido, pieno di personalità. Biologico, audace, sorprendente.

BOTTIGLIA **€ 43** MESCITA –

## S SIGNATURE COCKTAIL

3 prodotti

### Faun's Fig

Rum invecchiato, lime fresco, confettura di fichi, sciroppo alla cannella, Angostura bitter, soluzione salina. Shakerato, servito in coppa fredda, senza ghiaccio. Scorza d'arancia spremuta ed eliminata, fetta di fico sul bordo.

**€ 15**

### Persephone

Vodka, succo di melagrana, limone fresco, sciroppo miele e rosmarino, Prosecco brut. Shakerato e filtrato in coppa fredda senza ghiaccio, Prosecco versato per ultimo. Chicchi di melagrana e scorza di limone.

**€ 15**

### Ember Wood

Bourbon, vermouth rosso, sciroppo di miele di castagno, Angostura e orange bitter. Mescolato, servito su un cubo di ghiaccio grande. Scorza d'arancia spremuta, rametto di rosmarino affumicato.

**€ 15**

## C CLASSICI DELLA CASA

5 prodotti

### Cubana d'Autunno

Rum, lime fresco, Angostura bitter, Coca-Cola, scorza d'arancia spremuta. Costruito nel bicchiere, highball pieno di ghiaccio.

**€ 12**

### Spritz della Casa

Aperol, Prosecco, Schweppes Tonica, sciroppo di lampone, fetta d'arancia. Costruito nel calice pieno di ghiaccio.

**€ 12**

### Lampone Mule

Vodka, lime fresco, sciroppo di lampone, ginger beer, rondella di lime, rametto di rosmarino. Costruito in highball o mug di rame pieni di ghiaccio.

**€ 12**

### Garden G&T

Gin, Schweppes Tonica, chicchi di melagrana, rametto di rosmarino. Costruito in ballon o calice pieno di ghiaccio.

**€ 12**

### Tinto d'Autunno

Vino rosso, Schweppes Lemon, fetta d'arancia, stecca di cannella. Costruito nel calice pieno di ghiaccio.

**€ 10**

## I ICONICI CON STILE

6 prodotti

### Daiquiri
Un classico tropicale: rum bianco, succo di lime fresco e zucchero. Essenziale, vibrante, perfetto per iniziare.

**€ 12**

### Clover club
Cocktail a base di gin, succo di limone, sciroppo semplice e albume.

**€ 13**

### Margarita
Cocktail a base di tequila, liquore all'arancia e succo di lime.

**€ 13**

### Whisky sour
Gin, maraschino, crème de violette e limone. Elegante e floreale, un volo sopra le nuvole.

**€ 13**

### Boulevardier
Rum scuro, Campari, ananas e lime. Tropicale con un twist amaro, per chi ama osare.

**€ 13**

### Bloody mary
Cocktail a base di vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcestershire e Tabasco.

**€ 13**

## C CLASSICI CAMPARI

5 prodotti

### Campari Spritz
Cocktail con Campari, prosecco e soda, servito con una fetta d'arancia.

**€ 12**

### Aperol Spritz
Cocktail con Aperol, prosecco e soda, servito con una fetta d'arancia.

**€ 12**

### Campari Americano
Campari, vermouth rosso, soda

**€ 12**

### Campari Negroni
Campari, Vermouth rosso, Gin Bulldog

**€ 12**

### Whiskey Sour
Wild Turkey Bourbon, soluzione citrica, sciroppo di zucchero

**€ 12**

## B BIRRE

3 prodotti

### Ichnusa non-filtrata
Birra non filtrata.

**€ 6**

### Birra Chiara
Birra chiara.

**€ 7**

### IPA - BREWDOG CAN

**€ 7**

## S SOFTDRINK

7 prodotti

### Coca cola

Bevanda gassata alla cola.

**€ 5**

### Coca cola zero

Bevanda gassata alla cola, senza zucchero.

**€ 5**

### Acqua Tonica

Bevanda gassata a base di acqua tonica.

**€ 5**

### Organics Bitter Lemon by Redbull

Bevanda gassata al limone, tipo bitter lemon.

**€ 5**

### Organics Ginger Beer by Redbull

Bevanda gassata allo zenzero, tipo ginger beer.

**€ 5**

### Aranciata San Pellegrino

Bevanda gassata all'arancia.

**€ 5**

### Acqua da litro

Acqua in bottiglia da un litro.

**€ 2,50**

### Legenda allergeni

1 Cereali contenenti glutine
2 Crostacei
3 Uova
4 Pesce
5 Arachidi
6 Soia
7 Latte
8 Frutta a guscio
9 Sedano
10 Senape
11 Sesamo
12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini
14 Molluschi

**ORARI**

| | |
|---|---|
| Lun–Gio | 18:00–00:00 |
| Ven | 18:00–02:00 |
| Sab | 12:30–16:00, 18:00–02:00 |
| Dom | 12:30–16:00, 18:00–00:00 |

**DOVE SIAMO**

Piazza Germia Bonomelli 9, Roma 00154

## WI-FI

| | |
|---|---|
| Rete | **Latteria Guest** |
| Password | **guestguest** |