



“ Il nostro rapporto con Eataly, nasce nel lontano 2010 quando Oscar Farinetti ci ha chiamato nella tenuta di “Fontanafredda” nella zona di Alba in Piemonte, e continuata a Roma dal 2012 ad oggi, portando la nostra cucina romana ad Expo 2015, a Eataly di Milano, Torino, Bari, Trieste e Bologna. ”

Viale Vittorio Veneto, 133  
00046 Grottaferrata (Rm)  
Tel. 06.9413778  
[www.lostedellabonora.com](http://www.lostedellabonora.com)

L'OSTERIA DI EATALY OSPITA

# L'OSTE DELLA BON'ORA

da Grottaferrata (Roma)

---

*Il menu*

---

“ Tutte le nostre preparazioni sono frutto di passione e amore verso un mondo affascinante e fantasioso come quello della cucina, dove con gioia cerchiamo quotidianamente di trasmettere ai nostri commensali la nostra stessa passione. ”



## ANTIPASTI

LA NOSTRA PANZANELA € 8.00  
con pomodori, cetrioli, cipolla rossa, sedano, basilico, carote e pane croccante

MILLEFOGLIE DI PANE CARASAU GRATINATO € 9.50  
con mozzarella, pomodori e basilico



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI RARI E PARTICOLARI € 13.00

PIATTO DEL GIORNO  
vedi lavagna

## PRIMI PIATTI

GRICIA € 12.00

CARBONARA € 13.00

CACIO E PEPE € 13.00



SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 13.00  
spaghetto chitarra fresco "Michelis"

## SECONDI PIATTI

LA TRIPPA ALLA ROMANA € 11.00



LA NOSTRA TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE "LA GRANDA" € 11.50  
con crudo di zucchine e scaglie di parmigiano reggiano 30 mesi



STRACCETTI DI FASSONA PIEMONTESE "LA GRANDA" € 13.00  
con spinacino croccante e pomodoro dell'orto



STRACCETTI DI FASSONA PIEMONTESE "LA GRANDA" ALLA CACCIATORA € 13.00

## CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE € 6.00

INSALATONA DEL GIORNO € 6.00

## DOLCI

LA NOSTRA CHEESECAKE € 5.00  
con frutta secca

LA "CREMA MARIA LUISA" € 5.00

## LA DEGUSTAZIONE

### La Tradizione

Millefoglie di pane  
carasau gratinato  
con mozzarella, pomodori  
e basilico



Trippla alla romana  
o  
Straccetti di Fassona  
Piemontese "La Granda"  
alla cacciatora

La nostra amatriciana

Crema Maria Luisa

€ 35.00  
VINI ESCLUSI

I PIATTI DEL MENU SI POSSONO SCEGLIERE ANCHE SINGOLARMENTE



*L'Oste della Bon'Ora fa parte dell'Alleanza tra i cuochi e i Presidi Slow Food in Italia. L'alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presidi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.*



IL PANE DI EATALY A VOLONTÀ IL SERVIZIO DEI RAGAZZI DI EATALY € 1.00

LE MATERIE PRIME SONO REPERITE OGNI GIORNO FRESCHISSIME SUI BANCHI DI EATALY O DA FORNITORI SELEZIONATI. I PRODOTTI A SECONDA DELLA STAGIONALITÀ DEL MERCATO POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI O CONGELATI. SEGNALIAMO CHE NEL NOSTRO LOCALE USIAMO TUTTI QUEI PRODOTTI COME IL POMODORO, LE FARINE DI TUTTI I TIPI E DERIVATI, LE FAVE, IL SEITAN, UOVA, SOIA LATTE E DERIVATI MALTODESTRINE PESCI MOLLUSCHI CHE POSSONO PROCURARE ALLERGIE. PERTANTO I NOSTRI CLIENTI SONO PREGATI DI SEGNALARE LE INTOLLERANZE O LE ALLERGIE AL PERSONALE DI SALA. SE VUOI CONOSCERE GLI INGREDIENTI ALLERGENI CONTENUTI NEI PIATTI CONSULTA L'INFORMATIVA. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI DOVE È POSIZIONATA.

"LA GRANDA" È UN'ASSOCIAZIONE DI ALLEVATORI NATA NEL 1996, I QUALI CON L'AUTO E LA REGIA DEL DOTTOR CAPALDO, HANNO CREDUTO E DATO VITA A UN PROGETTO DI RILANCIO DELLA RAZZA BOVINA PIEMONTESE E UNA RIVALORIZZAZIONE DEL CONSUMO DI CARNE DI QUALITÀ. QUASI TUTTI I PRODUTTORI PROVENGONO DAL CONSORZIO DI TUTELA DELLA RAZZA BOVINA PIEMONTESE.