

La cocina de Giromatto se inspira en la tradición culinaria romana.

Para nosotros la dedicación y la búsqueda de la materia prima es lo más importante junto a la simplicidad de los platos.

Giromatto's cuisine is inspired by the Roman culinary tradition.

We strongly believe upon dedication and research of raw material, together with simplicity of the dish.

PREGUNTA POR
NUESTRO PLATO
DEL DÍA

ASK FOR
OUR DAILY
SPECIAL

ENTRANTES

Milhojas de berenjenas estilo Giulia → 7€

Con mozzarella DOP, tomate San Marzano y albahaca

Aubergine millefeuille with PDO mozzarella, San Marzano tomato and basil

Caprese tibia → 12€

Con mozzarella DOP, tomate fresco y aceite de albahaca

Warm caprese with PDO mozzarella, fresh tomato and basil oil

Alcachofas a nuestra manera → 10€

Con alcachofas a la plancha y fritas con menta

Grilled and fried artichoke with mint artichokes

Burrata y culatta → 19€

Con burrata y jamón culatta

With burrata and culatta ham

Raviolone del Rione Prati → 10€

Raviolone de pasta casera relleno de rabo de ternera con crema de nata, parmesano y uva pasa

Homemade and veal tail stuffed raviolone pasta with cream, parmesan and raisin

PASTA

Spaghetti Carbonara → 17€

Con parmesano, pecorino guanciale y pimienta negra

With parmesan, pecorino guanciale and black pepper

Rigatoni all'Amatriciana → 17€

Guanciale, salsa de tomate y cebolla

With guanciale, tomato sauce and onion

Rigatoni alla Gricia → 17€

Con guanciale, pecorino y pimienta negra

With guanciale, pecorino and black pepper

Fettuccine Cacio e pepe → 18€

Con queso pecorino y pimienta negra

With pecorino cheese and black pepper

Fettuccine Giggetto → 18€

Con alcachofas, menta y pecorino

With artichokes, mint and pecorino

Rigatoni Gioviale → 19€

Con pesto de albahaca y nueces, tomate cherry, calabacín, queso provola ahumada y pecorino

With basil and walnut pesto, cherry tomato, zucchini, smoked provola cheese and pecorino

Spaghetti con almejas → 18€

Con vino blanco ajo y perejil

With clams, wine, garlic and parsley

Spaghetti Giromatto → 20€

Con gambas rojas, tomate cherry, burrata, piel de limón, perejil y pimienta negra

With red prawns, cherry tomato, burrata, lemon peel, parsley and black pepper

PRINCIPALES

Ensalada 2016 → 14€

Espinacas, espárragos y huevo poché

Spinach, asparagus and poached egg salad

Porchetta di Ariccia IGP → 16€

Carne de cerdo marinada cocinada al horno 5/8 horas con patatas

Marinated pork meat slow cooked in oven for 5/8 hours with potatoes

Saltimbocca alla romana → 17€

Lomo de ternera lechal marinado con aceite virgen extra y vino blanco, recubierto de jamón, salvia, mantequilla y harina, acompañado de puré de patatas

Suckling veal loin marinated in extra virgin olive oil and white wine, topped with ham, sage, butter and flour with mashed potatoes

Cotoletta alla milanese* → 7,5€ 100g

La verdadera Milanese de ternera lechal cocinada en mantequilla del los Alpes con rúcula y tomate cherry

*Solo viernes, sábados y domingos

The real Milanese of suckling veal cooked in butter from the Alps with rocket and cherry tomato

*Only Friday, Saturday and Sunday

POSTRES

Tiramisù → 7€

Mascarpone, huevo crudo, savoiardi, café y chocolate negro

Mascarpone, raw egg, savoiardi, coffee and dark chocolate

Tarta de chocolate → 5€

Chocolate negro, mantequilla, huevos y harina sin gluten

Dark chocolate cake, butter, eggs and gluten-free flour

Cheesecake → 6€

Mascarpone, Philadelphia, yogur, queso fresco, galletas y mantequilla

Mascarpone, Philadelphia, yogurt, fresh cheese, crackers and butter

Pan / Bread → 2€

Pan sin gluten / Gluten-free bread → 3,5€