



Benvenuto al Salotto di Cerere

bistrot & music bar



menù





**Review us on
TripAdvisor**



www.salottodicerere.it





OGNI MERCOLEDÌ

W

TIME FOR

WINE

TOUR

& FINGER FOOD

**un viaggio
di degustazioni
per le vigne delle
nostre Regioni**

Ogni mercoledì un "viaggio" diverso,
ti porteremo per le vigne delle nostre Regioni,
promuovendo i vini nostrani
ed anche vini pregiati internazionali.
Segui i nostri canali social e visita il nostro sito
per restare sempre aggiornato sul wine tour
del mercoledì.

www.salottodicerere.it



via Gabriele D'Annunzio 12/14 - 00046 Grottaferrata (RM)



**TUTTI I
GIOVEDÌ**

LIVE

JAZZ

**DALLE
21:00**

**Segui i nostri canali social e visita il nostro sito
per restare sempre aggiornato sugli artisti e sugli eventi JAZZ
del giovedì**

www.salottodicerere.it



via Gabriele D'Annunzio 12/14 - 00046 Grottaferrata (RM)



**IL VENERDI
E IL SABATO**

**MUSICA
DALVIVO**

**DALLE
21:00**

**Segui i nostri canali social e visita il nostro sito
per restare sempre aggiornato sui musicisti
del venerdì e del sabato.**

www.salottodicerere.it



via Gabriele D'Annunzio 12/14 - 00046 Grottaferrata (RM)



**TUTTE LE
DOMENICHE**

**VINYL
SELECTION**

**DALLE
18:00**

A te il giradischi!

**Porta un tuo vinile o scegli tra quelli che abbiamo
ed ascolta il tuo brano preferito mentre ti godi
un calice di vino ed i sapori del Salotto di Cerere**

www.salottodicerere.it



via Gabriele D'Annunzio 12/14 - 00046 Grottaferrata (RM)



INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTI AD ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Informazioni alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici
CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime

Chiedere al personale maggiori specifiche sui piatti del giorno



MENÙ APERI TIVO

fino alle 20:00





fino alle 20:00

menù **APERI
TIVO**

APERI CERERE

Piatto

Frittino "homemade"
Verdure al forno
Selezione salumi e formaggi artigianali
Sfoglia vegetariana;
Pinsa gourmet
Frisella pomodoro, basilico, verdure e sottoli

€ 20,00 (p.p.)

A scelta:





fino alle 20:00

menù
APERI
TIVO

APERICHEF

Piatto

Pittula frita
Pinsa gourmet
Patate dolci fritte con verdure
Frittino homemade
Verdure sott'olio

€ 15,00 (p.p.)

A scelta:





fino alle 20:00

menù
APERI
TIVO

STUZZICHERIA

Pinsa

con zucca, cipolla rossa, radicchio e gorgonzola

€ 13,00

Pinsa

con guancialetto nostrano, porcini e grana

€ 13,00

Listarella di pollo croccante

al sesamo con maionese all'arancia

€ 10,00

Frisella culatta

pomodori secchi, stracciata di bufala ed erba cipollina

€ 9,00

Selezione salumi artigianali

con focaccina al latte

€ 13,00

Selezione di formaggi scelti

con nostre salse

€ 13,00

Patate fritte dolci

€ 6,00



le nostre
**POR
TATE**

dalla nostra selezione
regionale





Calabria

Polpette allo stracotto
con nduja e cacio crotonese

€ 17,00

Allerg: 1,3,5,7,9

Campania

Pasta mista di gragnano
con patate e provola di agerola

€ 16,00

Allerg: 1,7,9

Lazio

Gnocchi all'amatriciana
con pecorino stagionato alle vinacce

€ 17,00

Allerg: 1,3,7

Veneto, Trentino

Tortino di patate ai funghi porcini
su fonduta di asiago

€ 16,00

Allerg: 3,7

Piemonte

Tortello di burrata e porcini
su riduzione al barolo e castelmagno

€ 19,00

Allerg: 1,3,7,12



affidati a noi per il giusto abbinamento del vino



Piemonte

Coccio di formaggio e crostone di pane
gratinati al forno con scaglie di tartufo nero

€ 22,00

Allerg: 1,7

Puglia

Polpo rosticcato
su crema di fave e cicoria

€ 21,00

Allerg: 4

Sicilia

Busiata con pesce spada,
melanzana pistacchio di bronte
e ricotta salata

€ 19,00

Allerg: 1,3,4,5,8,9

Toscana

Baccalà alla livornese
con crostini di pane fritti

€ 19,00

Allerg: 1,4,9

Valle D'Aosta

Goulash di cinghiale
e polenta concia frita

€ 19,00

Allerg: 7,12



affidati a noi per il giusto abbinamento del vino



**DESS
ERT**
della Dea
Cerere





Crema diplomatica

€ 8,00

Tiramisù delicato al pistacchio

€ 8,00

**Babà napoletano
in vasocottura con crema pasticcera**

€ 8,00



CACAO E CIOCCOLATO RICCO

(Cacao, Fave di cacao, Arachidi)

€ 4,00

DIAMANTINO AL CAFFÈ

(farina di grano saraceno, burro, caffè)

€ 4,00

ZAFFERELLO

(pistilli di zafferano, cioccolato, farina di mais)

€ 4,00

LAVANDA 2.0

(Farina di Mais, Burro, fiori di Lavanda)

€ 4,00



la nostra
**MESCI
TA**

dalla nostra selezione
regionale





BOLLI CINE

Sud Africa

Cap Classique - Krone

€ 8,00

Lazio

Cantine Stefanoni - **Stefanoni**

€ 7,00

Francia

Lucien Albrecht - **Cremant d'Alsace** metodo classico

€ 8,00

Lombardia

Villa Zaffiri - **Franciacorta** metodo classico

€ 9,00

Sicilia

Murgo - **Nerello mascalese** metodo classico

€ 8,00

Umbria

Tenuta Scacciadiavoli - **Chardonnay**, sagramtino, metodo classico

€ 8,00





BIANCHI

Lazio

Cantina Stefanoni – **Colle de Poggeri**
Lazio IGT moscato secco, moscato giallo
€ 7,00

Sud Africa

Diemersfontein – **Chenin blanc**
€ 7,00

Trentino

Poppoe – **Sauvignon**
€ 8,00

Spagna

Rueda - Flor de Vetus verdejo
€ 8,00

Toscana

Palagetto – Vernaccia di San Gimignano
€ 7,00

Marche

Piccolomini – Travicello
€ 8,00





ROSSI

Campania

Masseria Di Sessa – **Qaestio Falerno del Massico Bio**
€ 8,00

California

Beyer Ranch – **Zinfandel**
€ 8,00

Australia

Apple Tree Flat – **Shiraz**
€ 8,00

Sicilia

Cantine Pellegrino – **Finimondo Terre Siciliane Igt**
€ 7,00

Spagna

Vina con Vivencia – **Carinena**
€ 8,00

Piemonte

Montalbera – **Ruchè Di Castagnole di Monferrato**
€ 8,00





MEDITAZIONE

Spagna

Bertola Diez Merito - **Pedro Ximenex 12 Anni, Sherry**
€ 9,00

Sicilia

Angileri - **Zibibbo** Liquoroso
€ 7,00

Cipro

Revecca - **Commandaria**
€ 8,00

Piemonte

Montalbera - **Passito di Ruchè**
€ 7,00

Germania

Ferdinand Pieroth - **Eiswein**
€ 12,00

Umbria

Cantina Colle Mora - **Passito di Sagrantino**
€ 9,00





DRINK LIST





I COCKTAIL DEL SALOTTO

ANYTIME

LONG DRINK

PRE DINNER

AFTER DINNER



se vuoi dare un sapore diverso al tuo cocktail
cerca la variazione dalla nostra drink list



SPIRITS

I RUM

Emperor Heritage Mauritian	€ 13,00
Naga Java Reserve Indonesian Arrack Geschenkset	€ 10,00
Rum "Reserva Exclusiva" - Diplomático	€ 12,00
Ron Zacapa "Centenario" 23	€ 15,00
The Kraken Black Spiced Rum	€ 9,00
Doorly's XO Barbados Rum	€ 13,00
Bumbu The Original	€ 10,00
Boukman	€ 15,00
Rum Havana Club 7 Anni	€ 9,00
Rum Havana Club Especial	€ 9,00
Rum Havana Club Original	€ 14,00



I W~~H~~ISKY

Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky 16 Years Old	€ 17,00
Oban 14 Years	€ 15,00
Japan Blended Whisky "Tokinoka Black TC"	€ 18,00
Whisky Nikka Taketsuru Pure Malt	€ 16,00
Ole Smoky Tennessee Moonshine Cinnamon	€ 13,00
Ole Smoky Tennessee Moonshine Blue Flame	€ 13,00
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey	€ 10,00
Bulleit 95 Rye Frontier Whiskey	€ 10,00
Thamon 12 Years	€ 15,00
Higland Park Aged 12 Years	€ 14,00
Smokehead High Voltage	€ 16,00
Jameson Irish	€ 9,00
Nikka The Barrel	€ 16,00
Platte Valley Corn	€ 10,00

LA VODKA

Nikka Coffey Vodka	€ 14,00
Grey Goose Original Vodka	€ 10,00
Belvedere Vodka	€ 13,00
Absolut Citron	€ 9,00
Stolichnaya	€ 9,00



IL GIN

Gin "Monkey 47"	€ 15,00
Gin Mare "Mediterranean Gin"	€ 12,00
Gin Gino Bio	€ 12,00
Gin Malfy Rosa	€ 9,00
Gin Elephant	€ 10,00
Hendrick's Gin	€ 10,00
London Dry Gin "Cubical Gin Premium"	€ 13,00
Xibal Guatemala Gin	€ 14,00
Tanqueray London Dry Gin	€ 9,00

TEQUILA & MEZCAL

Tequila Espolòn Blanco	€ 10,00
Tequila Reserva Añejo - 1800	€ 10,00
Mezcal Beneva Abocado	€ 8,00



LIQUORI E AMARI

Liquore Sambuco - Antica Distilleria Quaglia	€ 7,00
Liquore Rosa - Antica Distilleria Quaglia	€ 7,00
Liquore Liquirizia - Antica Distilleria Quaglia	€ 7,00
Liquore al Melograno -paesano	€ 12,00
Cointreau	€ 6,00
Disaronno	€ 6,00
Passoã	€ 6,00
Peachtree De Kuyper	€ 6,00
Maraschino Luxardo	€ 6,00
Batida De Coco Mangaroca	€ 6,00
Vermouth Extra Dry Martini	€ 6,00
Valhalla Herbal Liqueur	€ 6,00
Kahvla	€ 6,00
Bayles	€ 6,00
St.germain	€ 8,00
Southern Comfort	€ 6,00
Chchaca	€ 6,00
Cynar	€ 6,00
Limoncello Liquore Artigianale di Sorrento	€ 8,00
Liquore Marecoccia Artigianale Alla Liquirizia	€ 8,00
Amaro Forte Mazzetti D'Altavilla	€ 6,00
Satyro Brown Spirits	€ 6,00
Amaro "Dente di Leone" La Valdotaine	€ 6,00
Amaro Importante "Jefferson"	€ 7,00
Rupes Red - bergamotto e peperoncino	€ 8,00
Antico Amaro Sorrento	€ 8,00
Unicum	€ 8,00
Absinthe Tunel Green, liquore all'assenzio	€ 6,00
Aperol bitter	€ 5,00
Campari bitter	€ 5,00
Carpano Classico Vermouth Antica Ricetta	€ 7,00



ALTRI DISTILLATI & LIQUORI

Cognac Park Mizunara 10 years	€ 18,00
Camus Cognac	€ 15,00
Bas Armagnac 2000 Dartigalongue	€ 15,00
Marques del Merito Liquor De Brandy	€ 12,00
Marques del Merito Brandy Solera Reserva	€ 12,00
Calvados Pays d'Auge Lecompte 5 Anni	€ 12,00
Cuvee Grappa Bonollo	€ 12,00
Royal Oporto White	€ 6,00
Porto Cruz Tawny	€ 6,00
Acheter Malaga Cruz	€ 6,00
Grappa di Sagrantino Scacciadiavoli	€ 8,00
Vecchioflorio Marsala Superiore	€ 5,00
Pemartin Sherry Fino	€ 6,00
D.Merito Pemartin	€ 6,00
Grappa Riserva Sibona	€ 7,00
Grappa Riserva Privata	€ 8,00
Kobhak	€ 6,00
Verduzzo Friulano	€ 6,00
Bertola Cherry Fino	€ 6,00



BIBITE

Coca cola	€ 4,00
Coca cola 0	€ 4,00
Yoga Arancia Di sicilia	€ 4,00
Yoga Ananas	€ 4,00
Naty's cranberry Biologico	€ 4,00
Fever-Tree Premium Ginger Beer	€ 4,00
Fever-Tree Premium Indian Tonic Water	€ 4,00
Tassoni Soda Cedrata	€ 4,00



CAFFÈ

Aroma € 2,00

Ricco, morbido con gusto dolce e persistente

Equi € 2,00

Note di frutta matura e cacao, gusto avvolgente con finale deciso

Forte € 2,00

Robusto, estremamente intenso.

A 100 € 2,00

Miscela 100% arabica, che evidenzia intensità di caffè tostato, floreale e fruttato.

Dec € 2,00

gusto senza caffeina, con acidità bassa e note aromatiche.

Costa € 2,00

dall'aroma pieno, di origine arabica lavata del Costarica, con note leggermente speziate e finale avvolgente.

Ethi € 2,00

Arabica Etiope, forte e deciso, con note di cacao, fiori e miele.

Gin € 2,00

caffè con le proprietà tonificanti e naturali del Ginseng



**DESS
ERT**
della Dea
Cerere

