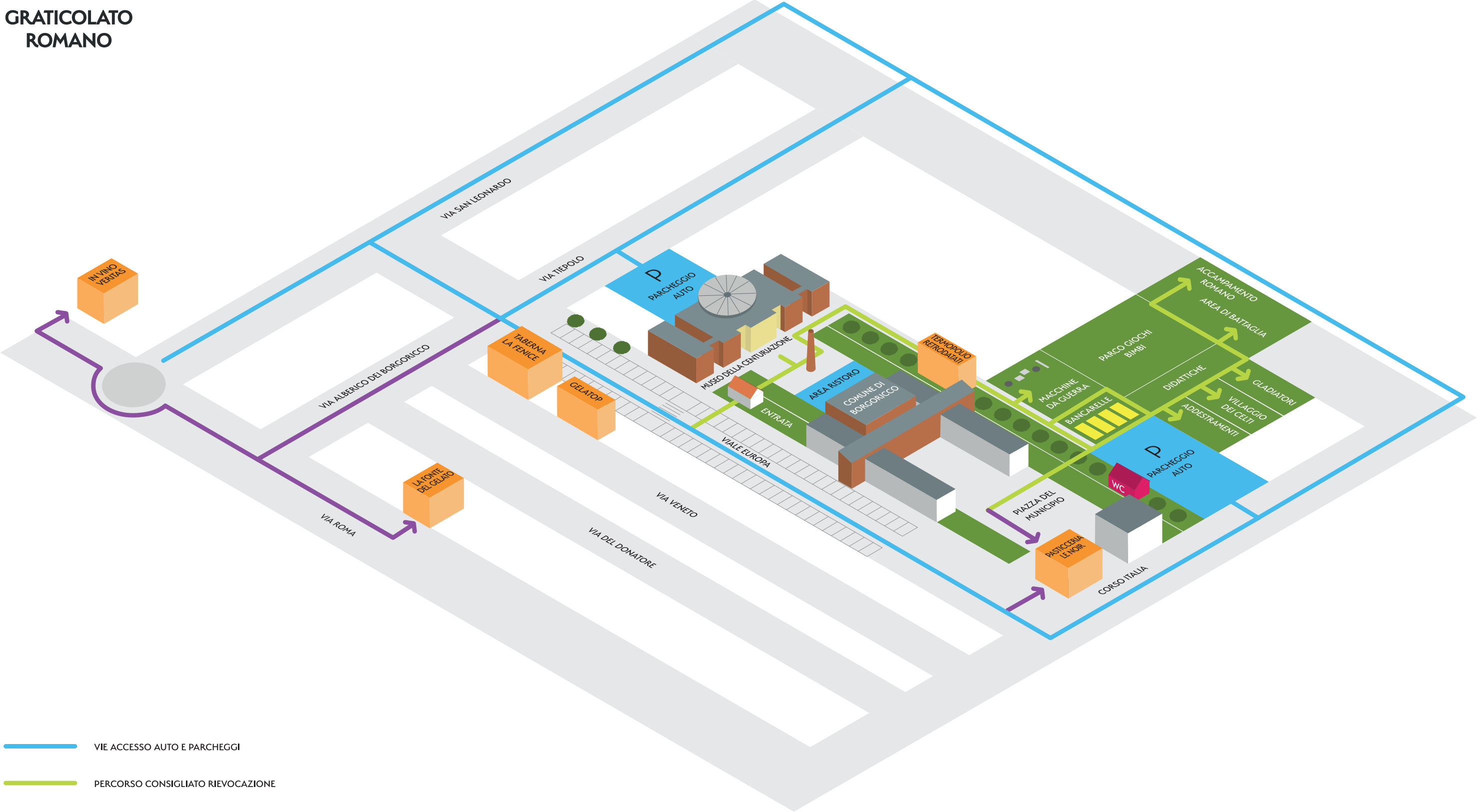




GRATICOLATO
ROMANO



- VIE ACCESSO AUTO E PARCHEGGI
- PERCORSO CONSIGLIATO RIEVOCAZIONE
- ACCESSO PEDONALE PUNTI RISTORO
- RISTORAZIONE, TABERNE E TERMOPOLI
- SERVIZI IGIENICI

IL MENU DEL GRATICOLATO

Passeggiando tra le vie del Graticolato tra uno spettacolo e l'altro, durante le pause degli addestramenti nel campo romano, potete gustare:

AL TERMOPOLIO DEI "RETRODATATI" di fronte al Museo della Centuriazione:

- MORETUM: crema di formaggio di capra con Lagane (tipo di pane)
- SALA CATTABIA: insalata di pane, formaggio, olive, ceci;
- ISICIA TRIPPA: polpette di trippa;
- GARUM: salsa di accompagnamento;
- PORCELLUM LAUREATUM: panino con carne di maiale cotta lentamente al forno avvolta da alloro, miele e spezie, con crema di piselli, pecorino e garum;
- CICER: ceci fritti conditi con pepe, garum e noci.

ALLA TABERNA "LA FENICE" in Viale Europa 23/B:

- Panini con porchetta;
- Piatto di porchetta con contorno di fagioli, cipolla ed insalata;
- Vino e birra.

ALL'ENOTECA "IN VINO VERITAS" in Via Roma, 138/A a circa 200 mt dal centro della Manifestazione (solo per la pausa pranzo di sabato e domenica): uno stuzzicante cono da passeggio di vari salumi e formaggi proposto ad un prezzo speciale per l'evento e con prenotazione gradita contattando il n. 393 9861264.

ALLA PASTICCERIA "LE NOIR", fronte Municipio:

- BISCOTTI E DOLCI tipici romani.

ALLA GELATERIA "LA FONTE DEL GELATO" in Via Roma, 102:

- GELATO AL GORGONZOLA E MIELE.

ALLA GELATERIA "GELATOP" in Viale Europa, 21/B:

- GELATO RICOTTA, PERE, NOCI E MIELE.

