



210 Grammi Laboratorio Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/trapani/210-grammi-laboratorio>

Via Giardini, 14, TRAPANI, Italy

+33186995715,+393423950873 - 210grammi.com

Categories

Rum (4Cl)

Gin

Primi Piatti

Gin tonic (4cl)

Dessert

Rum

Cocktails

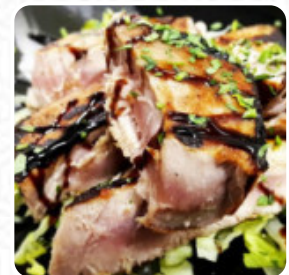
Alcoholic Drinks

Birre in Bottiglia

Crudi

Amaro, bitter, vermouth (5cl)

Main Course



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

210 Grammi Laboratorio Menu



Salads

PORTOBELLO 10 €

Sashimi

TUNA TARTAR

Nigiri

KURA 20 €

10 Most Popular

TABBOULEH

Secondi

PLATEAU DI MARE 95 €

Main Courses

PALOMA 7 €

Gnocchi

GNOCCHI

Seafood

CALAMARI

Meat Dishes

SLICED BEEF

Breakfast

MANHATTAN 8 €

Main Dishes

PASTA WITH PESTO

Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Side Orders

EASTSIDE 8 €

Sauces

SALSA

Piadina - Dünnes Italienisches Fladenbrot

PROSCIUTTO CRUDO

Appetizer

TARTARE

Antipasti - Starters

CARPACCIO

Starters

MILLEFOGLIE DI AVOCADO E TARTARE DI SCAMPI CON SALSA AGLI AGRUMI E PISTILLI DI PEPPERONCINO 12 €

Spirits

FOUR ROSES 8 €

Biere

BIRRA NASTRO AZZURRO 4 €

Tapas

EGGPLANT TAPAS

Beef

BAMBOO 7 €

210 Grammi Laboratorio Menu



Cakes

PURPLE BERRY 4 €

Piadine

LA PANTESCA 6 €

Sparmenü

FUJIMI 12 €

Gin-Cocktails

TOM COLLINS 7 €

Pizza - Klein Ø 22Cm

BELVEDERE 10 €

Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

Aperitivo - Aperitifs

CYNAR 5 €

Wodka

BELUGA 10 €

Wein, Sekt Und Spirituosen

JÄGERMEISTER 5 €

Vip Drinks

BOMBAY SAPPHIRE 8 €

Alkoholische Geträmk

FERNET BRANCA 5 €

Ron

DAIQUIRÍ HEMINGWAY 7 €

Ginebra

PRÍNCIPE DE LOS APÓSTOLES 10 €

Hot Drinks

COFFEE

Fried Dumplings

FRIED DUMPLINGS

Around The World

NEW YORK SOUR 8 €

Tasting

EL DORADO 12Y 10 €

Seafood Main Courses

CATCH OF THE DAY 55 €

Italian Specialties

CACIO E PEPE

G & T Corner

GENEROUS 12 €

Liqueurs

PUNT MES 5 €

Cordials

HAYMAN'S SLOE GIN

Gin Tonic

GIN DEL PROFESSORE CROCODILE 10 €

Scotch Single Malt

LAPHROAIG QUARTER CASK 12 €

210 Grammi Laboratorio Menu



Classic Cocktails

LAST WORD 10 €

Single Malt – Speyside

BENRIACH 12 €

Hot Grinders

ENGINE 10 €

Liquor

HOUSE GIN 7 €

Deutschland

FERDINAND'S SAAR DRY GIN 15 €

THE GIN COLLECTION

TANQUERAY RANGPUR 9 €

Cocktail

MARGARITA 8 €

DIGESTIFS

DON PAPA BAROKO 11 €

Avocado Toast

DADOLADA DI VERDURE 5 €

Liquors (50ML)

BITTER OF THE CAPE 5 €

The Italians

AMARO BRAULIO 5 €

Vermouth

VERMOUTH DEL PROFESSORE 7 €

Amaro

WHITE MINT 5 €

Liquori

AMARO UNICUM 5 €

Birre alla Spina

LEFFE ROSSA 33CL 6 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

VIVA MATE 4 €

Summer Fun 2010

FRENCH PEARL 8 €

SCOTCH WHISKY / IRISH WHISKEY

JAMESON 8 €

Bitter

ARGALÀ BITTER 6 €

Classic Cocktail

MARTINI (DIRTY)

Brazil

YAGUARA 11 €

Gin List

HENDRICK'S LUNAR 12 €

Japanese Whisk(E)Y

HATOZAKI PURE MALT 11 €

Gin Selection

PANAREA 8 €

210 Grammi Laboratorio Menu



Champagne & Sparkling Cocktails

OLD CUBAN 8 €

FRAIS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO

Digestif Cocktails

SAZERAC 10 €

Texas

BALCONES RYE 9 €

Court Combination Sandwiches

COBBLE HILL 9 €

Note

IL PISTACCHIO 19 €

Refrescos Ecológicos

SIMPLY COLA 4 €

Vitaminas

LEBLON 8 €

Fish / Meat

N°1 12 €

Gintoneria

GIN ARTE 10 €

Bières - Bouteilles

GOOSE ISLAND IPA 33CL 5 €

Spirits- Gin

GINEPRAIO 13 €

Aperitivos y Digestivos

VERMOUTH NOILLY PRAT DRY 6 €

PIZZE | Pizza

IONICO 10 €

Gin Menu

YU GIN 11 €

Rhums Blancs & Cachaça

CLARIN SAJOUS 15 €

Les étoiles du Cirque

L'ACROBATE 12 €

R(H)Um / Sugarcane Based

FOUR SQUARE 2007 15 €

Spirits | Japanese Whiskey

THE TOTTORI 12 €

Brasserie Gin Serves

MALFY 9 €

Premium Bourbons & Ryes

EAGLE RARE 10 €

On Tap Flight / Cocktail / Shot

OLD PAL 10 €

Gin Naples Experience €100

GIN MARE CAPRI 12 €

210 Grammi Laboratorio Menu



Amari, Grappe, Distillati E Digestivi

AMARO MONTE POLIZO 5 €

I Nostri Piatti Imperiali

CRUDITÉ IMPERIALE 35 €

Gin Tonic Premium

PIÙ 5 10 €

Vodka tonic (4cl)

STOLICHNAYA LEMON 7 €

Modern Mixology

BASIL SMASH 8 €

Entrées

SQUID

HACKEPETER

Pizza

PORTOFINO PIZZA 10 €

MEAT

Dolci

DEGUSTAZIONE DI DOLCI 23 €

CANNOLO DESTRUTTURATO 5 €

Soft Drinks

LEMONADE

COCA COLA 3 €

Beer

ELEPHANT 18 €

GINGER BEER 4 €

Classics

CLOVER CLUB 8 €

MINT JULEP 10 €

Wine

WHITE WINE

MARSALA

Alkoholische Cocktails

AMARETTO SOUR 8 €

COSMOPOLITAN 8 €

Aperitif

MARTINI BITTER 5 €

ANTICA TORINO VERMOUTH 7 €

Antipasto

STARTERS TASTING 23 €

TORTINO DI PATATE 6 €

Bevande

GRAN RISERVA 19 €

SMALL WATER 2 €

Coffee

BLACK ORANGE 4 €

CORTADO

Plat

GNOCCO CAVATO A MANO AL PESTO TRAPANESE CON PATATE FRITTE 10 €

CASSATELLE TRAPANESI 210 GRAMMI 12 €

210 Grammi Laboratorio Menu



Gin & Tonic J.Gasco Indian Tonic

ETNA GIN	10 €
INSULAE	10 €

Restaurant Category

MEDITERRANEAN
VEGETARIAN

Uncategorized

GORDON'S CUP	
REMEMBER THE MAINE	10 €

Pasta

SEAFOOD PASTA
RAVIOLI
SPAGHETTI CARBONARA

Drinks

IL SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE	13 €
BEER	
BOTTLE OF WATER	

Whisky



NIKKA COFFEY GRAIN	13 €
LAGAVULIN 16	16 €
OBAN 14	12 €

Aperitifs

PISCO SOUR	10 €
SOUTH SIDE	7 €
APERITIVO DEL PROFESSORE	6 €

Contorni

INSALATA 210 GRAMMI	10 €
LE PATATE AL FORNO AL ROSMARINO	5 €
CECI, SALMONE E RUCOLA	9 €

Entree

ANTIPASTO 210 GRAMMI	18 €
MOUSSE DI RICOTTA E BOTTARGA DI TONNO	10 €
FRITTI STREET FOOD	12 €

Scotch

MACALLAN 12	18 €
CAOL ILA	13 €
THE BALVENIE 12	15 €

Drink List

DARK STORMY SAILORS	7 €
OXACA OLD FASHIONED	10 €
SUFFERING BASTARD	9 €

Birra Alla Spina

LOWENBRAU 20CL	4 €
MESSINA CRISTALLI DI SALE 25CL	4 €
MASTRO 25 BIANCA 25CL	4 €

Whisky & whiskey (4cl)

BALCONES BOURBON	9 €
MONKEY SHOULDER	8 €
THE FAMOUSE GROUSE SMOKY BLACK	8 €

Vodka

RAMSBURY	9 €
STOLICHNAYA	7 €

210 Grammi Laboratorio Menu



GREY GOOSE	10 €
FAIR	10 €
JACK DANIEL'S HONEY	

Taglieri

IL 210 GRAMMI	19 €
L'ESTERO	22 €
L'OCCIDENTALE	20 €
IL NAZIONALE	19 €
IL FAI DA TE!	25 €

Non Alcoholic Drinks

FANTA	3 €
SPRITE	3 €
TONIC WATER	4 €
BITTER LEMON	4 €
GINGER ALE	4 €
WATER	

Main Course



IL DELICATO	19 €
IL SICILIANO	18 €
CUSCUSU ALLA TRAPANESE	18 €

BUSIATE	
SPAGHETTI VONGOLE	
BEEF FILLET	
BUSIATE CON CORALLO DI GAMBERO ROSSO E CREMA DI PISTACCHI	15 €

Secondi Piatti

I GAMBERONI DI MAZARA CON CREMA ALL'ARANCIA	21 €
---	------

TORTINO DI SPADA SU BISQUE AGRODOLCE	18 €
FILETTO DI MARE ALLA PATESCA CON CROSTINI ALLA CURCUMA	19 €
IL CALAMARO AL PISTACCHIO	19 €
SALMONE ALL'ANETO CON SALSA AI FRUTTI ROSSI	17 €
IL FILETTO DI MANZO ALLE ERBE PROVENZALI	18 €
TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON POMODORINI CONFIT AL MIELE E SCAGLIARE DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI	18 €

Alcoholic Drinks



ESPRESSO MARTINI	7 €
TANQUERAY	8 €
TULLAMORE DEW	7 €
AMARO AVERNA	5 €
APEROL	5 €
CAMPARI	5 €
MARTINI ROSSO	5 €
MARTINI BIANCO	5 €

Birre in Bottiglia

MASTRO 25 LA MARSALESE	16 €
MASTRO 25 LA MORA 75CL	15 €
MASTRO 25 LA BIONDA 75CL	14 €
MASTRO 25 LA ROSSA 75CL	14 €
MASTRO 25 LA MORA 33CL	7 €
MASTRO 25 LA BIONDA 33CL	6 €
MASTRO 25 LA ROSSA 33CL	6 €
MASTRO 25 LA SICILIANA 33CL	6 €

Crudi

210 Grammi Laboratorio Menu



BATTUTO DI GAMBERO ROSSO SU
LETTO DI STRACCIATELLA DI
BURRATA, PERLAGE DI BASILICO E
UOVA DI SALMONE 13 €

TARTARE DI SALMONE, MELA
VERDE ED ERBA CIPOLLINA CON
CREMA ALL'ANETO 12 €

TARTARE DI TONNO E MANGO SU
CREMA DI TOPINAMBUR E
FINOCCHIETTO SELVATICO 13 €

JULIENNE DI CALAMARI ALLA
MENTA CON SALSA VIOLETTE E
MARACUJA 12 €

CARPACCIO DI MANZO RAGUSANO
CON TARTUFO NERO E
STRACCIATELLA DI BURRATA 13 €

BATTUTO DI FASSONA
PIEMONTESE CON ROSSA DI
TROPEA E FIOR DI CAPPERO 11 €

CHEESECAKE SALATA CON
BATTUTO DI CHIANINA E
ERBORINATO SICILIANO 13 €

MARCHIGIANA MARINATA ALLE
ERBE PROVENZALI CON
CUPOLETTA DI PANE E GOCCE DI
ZAFFERANO 13 €

Amaro, bitter, vermouth (5cl)

GENTIANE LA VALDOTAINE 5 €

GRAN MILANO BITTER 6 €

BONAL GENTIANA QUINA 6 €

VERMOUTH CARLO ALBERTO 6 €

VERMOUTH GANCIA 6 €

VERNEY LA VALDOTAINE
VERMOUTH 6 €

CAP CORSE MATTEI QUININA
GRAND RESERVE 6 €

CORA ROSSO 6 €

Cocktails

FRENCH 75 9 €



GIN GIN MULE 7 €

JUNGLE BIRD 9 €

MAI TAI 8 €

MOJITO 8 €

MOSCOW MULE 7 €

NEGRONI 7 €

PAPER PLANE 8 €

TI PUNCH 8 €

These Types Of Dishes Are Being Served



FISH

PASTA

TUNA STEAK

SPAGHETTI

SOUP

PIZZA

NOODLES

DESSERTS

APPETIZER

BREAD

Dessert



SICILIAN CASSATA 5 €

BROWNIES CON PANNA
E COLATA DI
CIOCCOLATO 6 €

CHEESECAKE 5 €

CASSATELLE DI RICOTTA 4 €

CUPOLA AL PISTACCHIO 6 €

GELATO AL MARSALA SU COULIS DI
MORE E NOCI 6 €

TIRAMISÙ AL PASSITO CON PESCHE
CAMELLATE 6 €

210 Grammi Laboratorio Menu



MILLEFOGLIE DI CREMA CHANTILLY
CON MIELE E FRUTTI DI BOSCO 7 €

THOUSAND LEAVES

SETTEVELI DI CIOCCOLATO 5 €

MOUSSE DI LIMONE CON GLASSA
AL CARMELLO 4 €

Rum



SAILOR JERRY 7 €

PLANTATION OFTD 12 €

PLANTATION 3 STARS 7 €

MATUSALEM 7Y 7 €

MATUSALEM 15Y 15 €

EL DORADO 15Y 12 €

BRUGAL 1888 10 €

FLOR DE CANA 12Y 11 €

DIPLOMATICO RESERVA 10 €

ZACAPA RESERVA 12 €

TEEDA 18 €

Antipasti



SELEZIONE DI FRITTI
DEL MEDITERRANEO
CON MAIONESE
ALL'ANETO 13 €

LE ARANCINE DI MARE
GOURMET SULLE LORO
CREME 12 €

PERLE DI RISO NERO CON
SALMONE SCOZZESE E VERDURE
BRASATE SU CREMA DI MENTA 11 €

CROSTINO CON BURRO
FRANCESE, ACCIUGHE DEL
CANTABRICO E BURRATA DI
CORATO 11 €

INSALATA TIEPIDA DI POLPO DEL
MEDITERRANEO CON PUREA DI
PATATE E CAROTE VIOLA 11 €

LE SEPPIOLE RIPIENE CON
PANATURA MEDITERRANEA 12 €

VELLUTATA DI ZENZERO, MENTA E
PISELLI CON GAMBERO
CROCCANTE ALLE MANDORLE 11 €

LA CAPONATA CON VELE DI PANE
SICILIANO 9 €

SELEZIONE DI BRUSCHETTE
DELLO CHEF (MARE/TERRA) 12 €

TABULÉ DI VERDURE BRASATE CON
MENTUCCIA, LIMONE E MAIONESE
DI BARBABIETOLA 9 €

BURRATA

APPETIZERS

Primi Piatti

BUSIATE CON CORALLO DI
GAMBERO ROSSO DI MAZARA E
CREMA DI PISTACCHI 15 €

CASSATELLE DI RICOTTA CON
RISTRETTO DI CROSTACEI E
CRUMBLE DI MANDORLE 14 €

RAVIOLI DI MARE CON CREMA DI
SCAMPI E UOVA DI SALMONE 16 €

SPAGHETTI CON RICCI E LA SUA
MOUSSE 30 €

TRENETTE CACIO E PEPE CON
TARTARE DI GAMBERO ROSSO E
PERLAGE DI TARTUFO NERO 15 €

RISOTTO CON FRUTTI DI MARE,
BOLLICINE SICILIANE E PISTILLI DI
ZAFFERANO 15 €

TRENETTE AGLI SCAMPI E ZESTE
DI LIMONE 16 €

SPAGHETTI CON VONGOLE, PESTO
VERDE E MANDORLA CROCCANTE 15 €

TRENETTE CON ASTICE DEL
MEDITERRANEO E BOTTARGA DI
TONNO 23 €

210 Grammi Laboratorio Menu



PACCHERI CON CREMA DI PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE E SALSICCIA DEI NEBRODI 13 €

CALAMARATA CON RAGÙ ALLA SICILIANA, RICOTTA FRESCA E LAMELLE DI MANDORLE 12 €

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE, MELANZANE E PATATINE FRITTE 11 €

Gin tonic (4cl)

ACQUEVERDI GIN DELLE ALPI 10 €

BOBBY'S GENEVER 11 €

EDINBURG CANNONBALL NAVY 57,2° 10 €

ETSU DOUBLE ORANGE 13 €

ETSU PACIFIC OCEAN 13 €

FAVIGNANA GIN 12 €

GIN DEL PROFESSORE À LA MADAME 12 €

LIVERPOOL GIN LEMONGRASS GINGER 10 €

N°3 BERRY BROSS RUDD 12 €

NIKKA COFEE GIN 12 €

RIVO FORAGED 9 €

VENTO PILZER 12 €

Gin



ALKKEMIST 15 €

BERTO OLD TOM 8 €

BOBBY'S 10 €

CITADELLE JARDIN D'ETÉ 12 €

ETSU 12 €

ETSU DOUBLE YUZU 13 €

FIFTY POUNDS 10 €

FERDINAND'S SAAR QUINCE GIN 15 €

GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR 12 €

GIN MARE 11 €

HENDRICK'S 10 €

HENDRICK'S ORBIUM 11 €

KI NO BI KYOTO DRY GIN 15 €

MONKEY 47 16 €

NORDES 12 €

TANQUERAY TEN 10 €

Rum (4Cl)

ANGOSTURA 3Y 7 €

ANGOSTURA 5Y 8 €

ANGOSTURA 7Y 9 €

ANGOSTURA DELUXE AGED 11 €

SANTIAGO DE CUBA 11Y 12 €

CUBAY CARTA BLANCA 6 €

CUBAY ANEJO 7 €

SANTA TERESA 1796 10 €

DORLY'S XO 11 €

DORLY'S 14Y 17 €

FORSYTHS WHITE HABITATION 13 €

RUM BAR WHORTY PARK 8 €

HAMPDEN ESTATE PURE SINGLE 13 €

ARCANE DELICATISSIME 13 €

ARCANE CANE CRUSH PREMIUM WHITE 9 €

LONGUETEAU CONCERTO 20 €

LONGUETEAU GENESIS 20 €

LONGUETEAU 50° 8 €

PERE LABAT 59 WHITE 9 €

PERE LANBAR CUVÉE SPECIAL 16 €

Ingredients Used

BEANS

210 Grammi Laboratorio Menu



TOMATOES

PARMESAN

SEAFOOD

SHRIMP

CHEESE

SALMON

MOZZARELLA

BACON

SAUSAGE

PRAWNS

SALAMI

PORK MEAT

HAM

PESTO

SCALLOPS

VEGETABLES

TOMATO

FRUIT

TUNA

BEEF

PARMIGIANA

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

210 Grammi Laboratorio Menu



210 Grammi Laboratorio

Via Giardini, 14, TRAPANI, Italy

Opening Hours:

Tuesday 12:00-15:00

Wednesday 12:00-15:00

Thursday 12:00-15:00

Friday 12:00-15:00

Saturday 12:00-15:00

Sunday 12:00-15:00

Made with [Menu](#)

