

IL GRANO

PASTA - PINSA & FOCACCIA

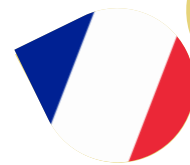
Service traiteur, privatisation,
produit d'épicerie:
découvrez nos offres sur
restaurantilgrano.com

entrées

FOCACCIA 	7
à l'huile d'olive et romarin	
FRITURE MIXTE	9
arancini du chef, croquette de pomme de terre et scamorza	
BRUSCHETTA 	10
tomates, pesto de basilic et pain maison grillé	
ENTREE VEGANE 	12
assortiment de légumes à l'italienne	
CAMBERT DE BUFFLONNE CHAUD 	13
avec focaccia croustillante au romarin	
BURRATA 	13
burrata des Pouilles 125g, tomates datterino et basilic	
CARPACCIO DE THON FUME	16
crème d'avocat, oignons aigre doux, zeste citron vert, aneth, croûtons de pain fait maison	
PLANCHE DES POUILLES	28
planche avec mini bruschetta aux tomates, burrata des Pouilles, charcuteries et fromages des Pouilles	






pâtes fraîches

PACCHERI POUSSÉS D'EPINARDS 	15
burrata fumée, champignons, pignons et crumble de Parmesan	
CASARECCE AU PESTO 	16
stracciatella, pesto de basilic et zeste de citron	
PACCHERI BURRATA 	18
demi aubergine, tomate datterino, basilic	
RIGATONI AUX BOULETTES	19
sauce tomate, boulettes de veau et Parmesan	
RIGATONI POULPE ALLA LUCIANA	19
poulpe cuit à feu doux avec tomates de Corbara et olives leccino	
LINGUINE AUX CREVETTES	20
crevette, asperge, tomate jaune et zeste de citron vert	
TORTELLI CRÈME DE TRUFFE 	22
tortelli faits à la main, ricotta, Parmesan et crème de truffe	



pinsa romaine

Notre pinsa est à base de farine de blé, soja, riz et avec une plus haute hydratation et maturation de minimum 48 h, nous obtenons un produit à haute digestibilité.

ROMOLO MARGHERITA 	13	
sauce tomate, mozzarella de Bufflonne DOP et basilic		
PESTO ET BURRATA 	15	
mozzarella, pesto de basilic, tomate datterino, burrata, basilic		
VEGANO 	15	
sauce tomate, courgette, aubergine, champignons, roquette et noix		
MARGHERITA JAMBON DE PARME	16	
sauce tomate, mozzarella, basilic et jambon de Parme		
REGINA	16	
sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons de Paris		
BURRATA FUMÉE 	16	
mozzarella, olives leccino, tomate datterino		
NERONE	17	
sauce tomate, mozzarella, spianata piquante (porc), tomates séchées, anchois, câpres et olives leccino		
LAZIO	18	
mozzarella, guanciale (porc), oeufs parfaits bio, pecorino		
A LA TRUFFE 	20	
mozzarella, champignons de Paris, crème de truffe		
THON FUME	21	
mozzarella, tomate jaune, polvere de tomate		
PINSA SANS GLUTEN supp. 4,90		
Suppléments		
Parmesan râpé ou Oeuf parfait bio ou Roquette ou Champignons de Paris		2
Jambon de Parme ou Mozzarella de bufflonne DOP ou Spianata piquante ou Jambon blanc		3
plats		
ESPADON A LA PALERMITANA	18	
chapelure, pignons, laurier, raisin sec		
MILANESE DU CHEF	23	
servie avec nos pâtes fraîches maison		



vegan



végétarien

salades

HEALTHY

assortiment de salades, boulette et filets de poulet (cuisson basse température faite maison), courgette, tomates séchées, tomates datterino et crumble de Parmesan

16

PRIMAVERA



assortiment de salades, mozzarella de bufflonne DOP, tomates cerise, avocat, olives Leccino, courgettes et graines de courge

16

THON

assortiment de salades, filet de thon, mangue, tomate datterino, olives leccino noix de cajou

17

desserts

TIRAMISU TRADIZIONALE

8

PETITE PINSA NUTELLA

8

PANNA COTTA

caramel de beurre salé
ou coulis de fraise

8

TORTINO CHOCOLAT

coeur fondant au chocolat blanc

8

CAFE GOURMAND

9

TARTE CITRON MERINGUEE

9

menu

boisson non comprise

ENTREE + PLAT

Bruschetta tomate basilic
+ pinsa Margherita jambon de Parme

20

PLAT + DESSERT

Pinsa Margherita jambon de Parme
+ panna cotta

20

menu enfant

jusqu'à 12 ans (boisson non comprise)

ENTREE + PLAT

jambon blanc
+ petite pinsa Margherita ou pâtes à la tomate

9

PLAT + DESSERT

petite pinsa Margherita ou pâtes à la tomate
+ glace

9

de 15h30 à 19h00

apéritif all'italienne

Aperol Spritz ou
Campari Spritz ou
Limoncello Spritz

+

3 finger food
italien

Euro 10

3 finger food
italien

Euro 5



apéritifs

RICARD - 5CL	6
MARTINI bianco/rosso - 8CL	6
CAMPARI - 8CL	7
KIR VIN BLANC	7
RHUM - 5CL	8
VODKA - 5CL	8
GIN - 5CL	8
WHISKY - 5CL	8
KIR ROYAL	12

bières

BIERE PERONI 6
Bouteille 33 Cl

BIERE ARTISANALE LABI 8
Bouteille 33 Cl
Blanche, blonde ou ambrée

*Cette bière de blé légère et fruitée
est produite artisanalement.*

boissons chaudes

ESPRESSO ILLY	3
DOUBLE ESPRESSO ILLY	5
CAPPUCCINO	4
CAFÉ CRÈME	4
SELECTION DE THES ET INFUSIONS	4

cocktails

SPRITZ CLASSICO 9 Aperol, Prosecco, soda
SPRITZ SANS ALCOOL 9 Crodino, soda
CAMPARI SPRITZ 9 Campari, Prosecco, soda
NEGRONI 10 Gin, Campari, Vermouth
GIN FIZZ 10 Gin, jus de lime, sirop de sucre, soda
ANGELO STYLE 11 Liqueur de mangue, jus de lime, tequila, piment, soda
MOSCOW MULE 11 Vodka, Ginger beer, jus de lime
MARGARITA FRAISE 11 Tequila, fraise, jus lime, Ginger beer

digestifs

AMARETTO DI SARONNO 6
LIMONCELLO 6
GRAPPA BLANCHE 7
GRAPPA BARRIQUE 7
GET 27 7
AMARO DEL CAPO 7
AMARO MONTENEGRO 7
FERNET BRANCA 7

softs

EAU CASTALIE - 75 C 4 <i>Naturelle et gazeuse affinée dans l'établissement à partir de l'eau de réseau microfilmée.</i>
COCA, COCA ZERO - 33 CL 5
JUS DE FRUITS - 25 CL 5
THÉ GLACÉ PÊCHE - 25 CL 5
ORANGINA, SCHWEPPES - 25 CL 5
PERRIER - 33 CL 5
SIROP 2
LIMONADE CITRON DE SYRACUSE BIO 6 <i>eau potable gratuite sur demande</i>

petillants

Bouteille 75 cl ou verre 15 cl

PROSECCO DOC (Trévise)

Millesimato San martino

Verre
Bouteille

8

39

LAMBRUSCO OPERA 27 DOC (Emilie-Romagne)

Ceci
100% Salamin, Rouge, méthode Charmat

35

CHAMPAGNE HENRIOT BRUT

Coupe
Bouteille

12

75

CHAMPAGNE RUINART BRUT

110

blancs

Bouteille 75 cl ou verre 15 cl

PINOT GRIGIO DOC (Vénétie)

San Martino

Sec, légèrement fruité avec une légère note d'amande

26

LANGHE BIANCO DOC (Piemont)

Parusso

100% Sauvignon, note d'agrumes, généreux et frais

35

CHARDONNAY DOC (Trentin)

Vescovile

Fruité et floral, frais et sec

28

ROERO ARNEIS CAMESTRI DOCG (Piemont)

Porello

100% Arneis, fruité, pêche et poire, sec

39

FALANGHINA IGT (Campanie)

Vinosia

100% Falanghina, frais, légère salinité, note d'agrumes

29

rosés

Bouteille 75 cl ou verre 15 cl

GRANATEY IGT BIO (Sicile)

Colomba Bianca

100% Nero d'Avola. Bouquet délicat de fruits rouges, senteur de pamplemousse et grenade



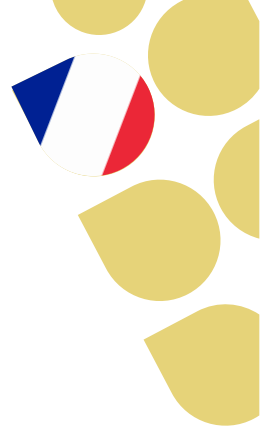
29

ROSE MAREMMA DOC (Toscane)

Fertuna

100% Sangiovese. Frais, notes fruitées et vanillées

29



rouges

Bouteille 75 cl ou verre 15 cl

BARDOLINO CLASSICO DOC

(Vénétie)

Delibori

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone.

Fruité, léger, sec, équilibré, notes de fraise, framboise, groseille

30

NERO D'AVOLA DOC BIO (Sicile)

Kore

100% Nero D'Avola. Senteur de prune et cerise, souple, velouté et élégant.



33

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (Abruzzes)

Ulisse

100% Montepulciano. Notes de fruits rouges, de cacao et d'épices.

28

PINOT NERO IGT (Lombardie)

Terrazze

100% Pinot nero, fin et élégant, gourmand, style Bourgogne.

39

NEBBIOLO DOC (Piemont)

Parusso

100% Nebbiolo, généreux et gourmand, grande finesse déjà un petit Barolo

44

CHIANTI DOCG BIO (Toscane)

Poggiotondo

85% Sangiovese 10% Canaido 5% Colorino. Très équilibré, un bouquet expressif.



32

PRIMITIVO (Pouilles)

Cantine del Falco

100% Primitivo. Fruité, arôme de petits fruits rouges, généreux et frais.

31