

# IL GRANO

PASTA - PINSA & FOCACCIA

Servizi di catering, privatizzazione locale,  
prodotti alimentari:  
Scopri le nostre offerte su  
restaurantilgrano.com

## antipasto

|   |    |
|---|----|
| <b>FOCACCIA</b>                      | 7  |
| all'olio di oliva e rosmarino   |    |
| <b>FRITTURA MISTA</b>   | 9  |
| arancine dello chef,<br>crochette di patate e scamorza  |    |
| <b>BRUSCHETTA</b>                    | 10 |
| pomodoro, pesto di basilico e pane fatto in casa  |    |
| <b>ENTREE VEGANE</b>                 | 12 |
| mix di legumi assortiti all'italiana  |    |
| <b>CAMEMBERT DE BUFFLONNE CHAUD</b>  | 13 |
| con focaccia croccante al rosmarino   |    |
| <b>BURRATA</b>                       | 13 |
| burrata pugliese 125g, pomodoro datterino e basilico  |    |
| <b>CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO</b>  | 16 |
| crema di avocado, cipolle agrodolci, zest di limone verde,<br>aneto, crostini di pane fatto in casa                   |    |
| <b>TAGLIERE DELLE PUGLIE</b>  | 28 |
| tagliere con mini bruschetta al pomodoro, burrata<br>pugliese, prodotti e formaggi tipici della Puglia                |    |






## pasta fresca

|  |    |
|--|----|
| <b>PACCHERI CON SPINACI</b>       | 15 |
| burrata affumicata, funghi, spinaci<br>e crumble di Parmigiano   |    |
| <b>CASARECCE PESTO</b>            | 16 |
| straciatella, pesto e zest di limone   |    |
| <b>PACCHERI BURRATA</b>           | 18 |
| mezza melanzana, pomodoro datterino, basilico  |    |
| <b>RIGATONI POLPO ALLA LUCIANA</b>   | 19 |
| polpo cotto a fuoco lento con pomodori di<br>Corbara e olive nere  |    |
| <b>RIGATONI ALLE POLPETTE</b>  | 19 |
| salsa di pomodoro, polpette di vitello e Parmigiano  |    |
| <b>LINGUINE AI GAMBERI</b>   | 20 |
| gamberi, asparagi, pomodoro giallo<br>e zest di limone verde   |    |
| <b>TORTELLI CREMA DI TARTUFO</b>  | 22 |
| tortelli fatti a mano, ricotta, Parmigiano e<br>crema di tartufo   |    |



## pinsa romana

*Il nostro Pinsa è fatto da farina di grano, soia, riso e con maggiore idratazione e maturazione di almeno 48 ore, si ottiene un prodotto con elevata digeribilità.*

|   |    |
|---|----|
| <b>ROMOLO MARGHERITA</b>       | 13 |
| salsa di pomodoro, mozzarella di bufala<br>DOP et basilic   |    |
| <b>PESTO CON BURRATA</b>       | 15 |
| mozzarella, pesto, pomodori datterino,<br>burrata e basilico  |    |
| <b>VEGANO</b>                   | 15 |
| salsa di pomodoro, zucchine, melanzane,<br>funghi champignons, rucola e noci                                      |    |
| <b>MARGHERITA</b>   | 16 |
| salsa di pomodoro, mozzarella,<br>basilico e prosciutto di Parma  |    |
| <b>REGINA</b>   | 16 |
| salsa di pomodoro, mozzarella,<br>prosciutto e funghi di Parigi   |    |
| <b>BURRATA AFFUMICATA</b>    | 16 |
| mozzarella, olive leccino, pomodoro datterino   |    |
| <b>NERONE</b>   | 17 |
| salsa di pomodoro, mozzarella, spianata<br>piccante (porc), pomodori secchi, acciughe,<br>capperi e olive leccino |    |
| <b>LAZIO</b>  | 18 |
| mozzarella, guanciale, uova biologiche,<br>pecorino   |    |
| <b>AL TARTUFO</b>            | 20 |
| mozzarella, funghi champignons di Parigi, crema di tartufo  |    |
| <b>TONNO AFFUMICATO</b>   | 21 |
| mozzarella, pomodori gialli, pomodoro in polvere  |    |

### PINSA SENZA GLUTINE supp. 4,90

#### Suppléments

Parmigiano grattugiato ou uova biologiche ou rucola ou  
funghi champignons de Paris

Prosciutto di Parma ou Mozzarella di Bufala DOP  
ou Spianata piccante ou prosciutto bianco

## piatti

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| <b>PESCE SPADA ALLA PALERMITANA</b> | 18 |
| pangrattato, pinoli, alloro, uvetta |    |
| <b>MILANESE DELLO CHEF</b>          | 23 |
| servita con pasta fresca della casa |    |



vegan



végétarien

# insalate

## HEALTHY

insalate assortite, polpette e filetti di pollo (cottura a bassa temperatura) zucchini, pomodori secchi, pomodori datterino e crumble di Parmigiano

16

## PRIMAVERA



insalate assortite, mozzarella de buufala DOP, pomodorini, avocado, olive Leccino, zucchini e semi di zucca

16

## THON

insalate assortite, filetti di tonno mango, pomodoro datterino, olive leccino, anacardi

17

# dessert

## TIRAMISU TRADIZIONALE

8

## PICCOLA PINSA NUTELLA

8

## PANNA COTTA

caramello di burro salato  
ou salsa di fragole

8

## TORTINO CIOCCOLATO

cuore fondente al cioccolato bianco

8

## CAFE GOURMAND

9

## TORTA MERINGATA AL LIMONE

9

# menu

bevanda non compresa

## ANTIPASTO + PIATTO

Bruschetta pomodoro basilico  
+ pinsa Margherita prosciutto di Parma

20

## PIATTO + DESSERT

Pinsa Margherita prosciutto di Parma  
+ panna cotta

20

# menu bambini

fino a 12 anni (bevanda non compresa)

## ANTIPASTO + PLAT

prosciutto bianco  
+ pinsa piccola Margherita o pasta al pomodoro

9

## PIATTO + DESSERT

pinsa piccola Margherita o pasta al pomodoro  
+ glace

9

de 15h30 à 19h00

# aperitivo all'italiana

Aperol Spritz ou  
Campari Spritz ou  
Limoncello Spritz

+

3 finger food  
all'italiana

Euro 10

3 finger food  
all'italiana

Euro 5



## aperitivi

|                            |    |
|----------------------------|----|
| 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 |

## birre

BIRRA PERONI 6  
Bottiglia 33 Cl

BIRRA ARTIGIANALE LABI 8  
Bottiglia 33 Cl  
Bianca, bionda o ambrata

*Questa birra di frumento leggero e fruttato  
è prodotta artigianalmente.*

## bevande calde

|                           |   |
|---------------------------|---|
| ESPRESSO ILLY             | 3 |
| DOBPIO ESPRESSO ILLY      | 5 |
| CAPPUCCINO                | 4 |
| LATTE MACCHIATO           | 4 |
| SELEZIONE DI TE' E INFUSI | 4 |

## cocktails

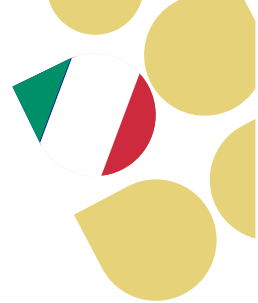
|   |
|---|
| SPRITZ CLASSICO 9<br>Aperol, Prosecco, soda                                       |
| SPRITZ SENZA ALCOL 9<br>Crodino, soda   |
| CAMPARI SPRITZ 9<br>Campari, prosecco e soda                                      |
| NEGRONI 10<br>Gin, Campari, Vermouth  |
| GIN FIZZ 10<br>Gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, soda                     |
| ANGELO STYLE 11<br>Liquore di mango, succo di lime,<br>tequila, peperoncino, soda |
| MOSCOW MULE 11<br>Vodka, Ginger beer, succo di lime                               |
| MARGARITA FRAGOLA 11<br>Tequila, fragola, succo di lime, Ginger beer              |

## digestivi

|                       |
|-----------------------|
| 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

|  |
|--|
| ACQUA CASTALIE - 75 C 4<br><i>Naturale e gassosa affinata nello stabilimento<br/>a partire dall'acqua di rete microfiltrata.</i> |
| COCA, COCA ZERO - 33 CL 5  |
| SUCCHI DI FRUTTA - 25 CL 5   |
| TÈ FREDDO ALLA PESCA - 25 CL 5   |
| ORANGINA, SCHWEPPES - 25 CL 5  |
| PERRIER - 33 CL 5  |
| SCIROPPO 2   |
| LIMONATA DI SIRACUSA BIO 6<br><i>acqua potabile gratuita su richiesta</i>  |



# bollicine

Bottiglia 75 cl o bicchiere 15 cl

## PROSECCO DOC (Trévisé)

Millesimato San martino

Bicchiere

Bottiglia

8

39

## LAMBRUSCO OPERA 27 DOC (Emilie-Romagne)

Ceci

100% Salamin, Rouge, méthode Charmat

35

## CHAMPAGNE HENRIOT BRUT

Coppa

Bottiglia

12

75

## CHAMPAGNE RUINART BRUT

110

# bianchi

Bottiglia 75 cl o bicchiere 15 cl

## PINOT GRIGIO DOC (Venezia)

San Martino

Vino secco, leggermente fruttato,  
con una leggera nota di mandorla.

26

## LANGHE BIANCO DOC (Piemonte)

Parusso

100% Sauvignon, note di agrumi, generoso e fresco

35

## CHARDONNAY DOC (Trentino)

Vescovile

Fruttato e floreale, fresco e secco.

28

## ROERO ARNEIS CAMESTRI DOCG (Piemonte)

Porello

100% Arneis, vino fruttato, note di pesca e pera, secco.

39

## FALANGHINA IGT (Campania)

Vinosia

100% Falanghina, fresco, leggera salinità, note di agrumi.

29

# rosati

Bottiglia 75 cl ou bicchiere 15 cl

## GRANATEY IGT BIO (Sicilia)

Colomba Bianca

100% Nero d'Avola. Bouquet delicato di frutti rossi,  
profumo di pompelmo e melograno.



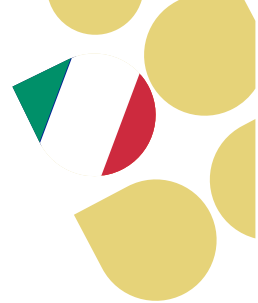
29

## ROSE MAREMMA DOC (Toscana)

Fertuna

100% Sangiovese. Fresco, note fruttate e vanigliate

29



# rossi

Bottiglia 75 cl o bicchiere 15 cl

## **BARDOLINO CLASSICO DOC**

30

**(Venezia)**

*Delibori*

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

Fruttato, leggero, secco, equilibrato,

note di fragola, lampone, ribes

## **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (Abruzzo)**

28

*Ulisse*

100% Montepulciano. Note di frutti

rossi, di cacao et di spezie.

## **NEBBIOLO DOC (Piemont)**

44

*Parusso*

100% Nebbiolo, generoso, goloso,

grande finezza, comparabile ad un Barolo

## **PRIMITIVO (Puglia)**

31

*Cantine del Falco*

100 % Primitivo. Fruttato, aroma di piccoli  
fruits rouges, frutti rossi, generosi e freschi.

## **NERO D'AVOLA DOC BIO (Sicilia)**



33

*Kore*

100% Nero D'Avola. Profumo di prugna e  
ciliegia, morbido, vellutato ed elegante.

## **CHIANTI DOCG BIO (Toscana)**



32

*Poggiotondo*

85% Sangiovese 10% Canaïdo  
5% Colorino. Equilibrato,  
con un bouquet espressivo.

## **PINOT NERO IGT (Lombardia)**

39

*Terrazze*

100% Pinot nero. Fino ed elegante,  
goloso, stile Bourgogne.