IL GRANO

PASTA & PINSA

31 décembre 2026

MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

Tartare de saumon, bar et citron vert

Carpaccio de boeuf, sauce tonnato

Burrata et gaspacho de tomate, poivron et concombre

ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX

Crème de pommes de terre, poulpe, romarin et pain croustillant

Joue de bœuf cuite 12 heures à basse température au Chianti, jus de cuisson et pain croustillant

Croquette de pommes de terre, œuf au cœur et mayonnaise parfumée à l'estragon

PLAT AU CHOIX

Linguine à la truffe noire

Raviolis farcis aux crevettes et pommes de terre, sauce bisque de fruits de mer et tomates cerises confites

Gnocchis au ragoût d'agneau

DESSERT AU CHOIX

Tiramisu classique

Millefeuille à la crème diplomate vanillée et fraises fraîches

85 € TTC




IL GRANO

COCKTAILS

PORN STAR MARTINI (14 cl)
Vodka, jus de citron frais, fruit de la passion,
sirop de vanille, blanc d'œuf 12€

MOJITO CUBANO (17 cl)
Rhum blanc cubain, jus de citron vert frais,
sirop de sucre de canne, menthe, eau pétillante 12€

MOSCOW MULE (18 cl)
Gin, jus de citron frais, soda au gingembre 12€

NEGRONI (17 cl)
Gin, vermouth rouge, Campari, zeste d'orange 12€

GIN ET TONIC (17 cl)
Gin, tonic, tranche de lime 13€


APEROL
SPRITZ


APEROL
SPRITZ

SPRITZ LOVERS

APEROL SPRITZ (16 cl)
Apérol, Prosecco, eau pétillante 11€

AMALFI SPRITZ (16 cl)
Limoncello, Prosecco, eau pétillante 11€

HUGO SPRITZ (16 cl)
Liqueur de sureau Fiorente, Prosecco,
jus de citron vert, menthe, eau pétillante 11€

CAMPARI SPRITZ (16 cl)
Campari, Prosecco, eau pétillante 11€

SARTI SPRITZ (16 cl)
Sarti Rosa, Prosecco, eau pétillante 11€

BELLINI SPRITZ (16 cl)
Prosecco, nectar de pêche 11€


IL GRANO
PASTA & PINSA
Fatto in casa con amore

COCKTAILS SANS SOUCIS... 0% ALCOOL

VIRGIN PORN STAR MARTINI (14 cl)
Purée de fruit de la passion, jus de citron frais, sirop de vanille, blanc d'œuf 8€

VIRGIN MOIJTO (17 cl)
Jus de citron frais, menthe, sirop de sucre, eau pétillante et citron vert 8€

VIRGIN SPRITZ (16 cl)
Crodino, eau pétillante, tranche d'orange 6€

CILENTO (17 cl)
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron frais, sirop de fraise 7€


TAI ROSSO
COLLI BERICI
denominazione di origine
controllata
2022

VINS AU VERRE

(12 cl)

Rouges

BARDOLINO CLASSICO DOC 7€
Vénétie - Delibori

MONTEPULCIANO RISERVA DOC "TOR DE COLLE" 8€
Abruzzes- Tenuta Ulisse

NERO D'AVOLA DOC BIO 8€
Sicile - Kore

CHIANTI DOCG "DONNA ENRICA" BIO 8€
Toscane - Donna Enrica

PRIMITIVO IGP 8€
Pouilles - Cantine de Falco

Blancs

PINOT GRIGIO DOC 7€
Vénétie - San Martino

CHARDONNAY DOC 7€
Trentin - Vescovile

VERMENTINO IGT "LA TRAVERSATA" BIO 8€
Toscane - Corvezzo

SOAVE DOC 8€
Vénétie - Gianni Tessari

Rosé

GRANATEY IGP BIO 7€
Sicile - Colomba Bianca

Bulles

Rouge petillant

LAMBRUSCO DELLA DAMA AMABILE 7€
Emilie-Romagne - Lombardini

Blanc petillant

PROSECCO DOC 8€
Marques - Rocca dei Forti Cantina Togni

KIR VIN BLANC 7€


Principe di Granatey
ROSÈ
TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA


PIO CESARE
PIODILEI
LANGHE
DOC
CHARDONNAY
PIO CESARE


Parusso
2021
LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
NEBBIOLO
ÈL SARTÙ


2025
BARDOLINO
classico
DELIBORI

VINS EN BOUTEILLE

Vins blancs

PINOT GRIGIO DOC 29€
Vénétie - San Martino
100% Pinot Grigio, sec, légèrement fruité avec une légère note d'amande.

CHARDONNAY DOC 30€
Trentin - Vescovile
100% Chardonnay, fruité, floral, frais et sec.

VERMENTINO IGT "LA TRAVERSATA" BIO 36€
Toscane - Corvezzo
Vermentino issu de vignobles cultivés en agriculture biologique dans les plaines ensoleillées du nord-ouest de l'Italie. Vin blanc fruité, frais et harmonieux, aux arômes d'agrumes, de fruits mûrs d'été et de fleurs blanches, avec une légère touche minérale et une belle vivacité en finale.

SOAVE DOC 38€
Vénétie - Gianni Tessari
Cépages : Garganega et Trebbiano di Soave. Vendages à la main couleur jaune paille et notes de fleurs blancs et fruits à pulpe jaune, avec un finale persistant et très agréable.

LANGHE BIANCO DOC 48€
Piémont - Parusso
100 % Sauvignon, un vin riche et élégant. Robe jaune paille lumineuse, nez frais aux notes de fruits exotiques et de fruits blancs. En bouche, une texture précise, gourmande et fraîche, offrant un bel équilibre et une jolie complexité.

CHARDONNAY LANGHE DOC PIODILEI 98€
Piémont - Pio Cesare
100% Chardonnay, intense et élégant. Robe jaune aux reflets dorés. Nez complexe aux notes épicées, de noisette et de noix, avec des arômes de fruits jaunes et une touche boisée discrète. En bouche, une belle minéralité, des notes beurrées et une légère pointe salée, avec une finale longue et persistante.

Vins rosés

GRANATEY IGP BIO 31€
Sicile - Colomba Bianca
100% Nero d'Avola, bouquet délicat de fruits rouges, senteurs de pamplemousse et de grenade.


SALENTO
PRIMITIVO
DE FALCO


Parusso
2023
LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO

Vins rouges

BARDOLINO CLASSICO DOC 31€
Vénétie - Delibori
70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone. Fruité, léger, sec, équilibré, notes de fraise, framboise, groseille.

MONTEPULCIANO RISERVA DOC “TOR DE COLLE” 34€
Abruzzes - Tenuta Ulisse
100 % Montepulciano, élevé 12 mois en fûts de chêne, offrant un vin rond, velouté et légèrement tannique. Arômes de fruits mûrs, d’épices, de vanille et de réglisse. En bouche, une belle structure équilibrée et une finale longue et élégante.

NERO D’AVOLA DOC BIO 34€
Sicile - Kore
100% Nero D’Avola, senteurs de prune et cerise, souple, velouté et élégant.

CHIANTI DOCG “DONNA ENRICA” BIO 36€
Toscane - Donna Enrica
100% Sangiovese, cultivé sur des sols riches et bien drainés, puis élevé 12 mois en fût de chêne. Vin élégant et persistant, aux arômes de cerise noire, violette et épices douces, avec des notes de vanille, cannelle et fruits des bois. En bouche, une structure tannique souple, équilibrée par une belle acidité et une finale harmonieuse.

PRIMITIVO IGP 38€
Pouilles - Cantine De Falco
100% Primitivo, bouquet avec des notes de fruits rouges mûrs et d’épices, corsé, chaleureux avec des tanins souples.

LANGHE NEBBIOLO DOC 52€
Piémont - Parusso
100% Nebbiolo, au profil élégant et structuré, avec des tanins fins et une belle fraîcheur. Robe rouge rubis brillante. Nez délicat mêlant fleurs, épices douces et fruits rouges et noirs. En bouche, un vin rond et harmonieux aux notes de roses, fraises, cassis et cacao, avec des tanins fins et persistants.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 99€
Toscane - La Rasina
100% Sangiovese, symbole du Made in Italy, ce Brunello offre des sensations enveloppantes et un plaisir renouvelé à chaque gorgée. Robe rouge grenat dense et vif. Nez intense aux notes florales, fruits rouges, framboises, cerises noires et groseilles, avec une touche balsamique, menthe et épices. En bouche, fraîcheur et douceur se mêlent à des tanins lisses et nobles, ponctués de fruits rouges mûrs, tabac doux et épices.

Bulles

LAMBRUSCO DELLA DAMA AMABILE 35€
Emilie-Romagne - Lombardini
Cépages : Salamino, Marani, Maestri, Rouge, méthode Charmat, vin pétillant.

PROSECCO DOC 36€
Marques - Rocca dei Forti Cantina Togni


BIRRIFICIO
ANGELO
PORETTI
VALGANNA DAL 1877
BIRRIFICIO
ANGELO
PORETTI
VALGANNA DAL 1877

BIÈRES

Bières pression

PORETTI BLONDE 25 cl - 6€ | 50 cl - 11€

PANACHÉ 25 cl - 6€ | 50 cl - 11€

Bières bouteille

PERONI NASTRO AZZURRO (33 cl) 7€

PERONI ZERO ALCOOL (33 cl) 7€
Blonde 0.0%

BIÈRE ARTISANALE ITALIENNE FLEA IPA (33 cl) 9€


IL GRANO
Fatta in casa con amore

SOFT DRINK

THÉ À LA PÊCHE (33 cl) *fait maison avec amour*
Infusion de thé noir, pulpe de pêche 5€

LIMONADE (33cl) *fait maison avec amour*
Jus de citron frais, menthe, eau pétillante, sucre 5€

JUS DE FRUIT (20 cl)
Fruit de la passion, pomme, orange ou ananas 5,5€

EAU CASTALIE (50 cl - 75 cl)
Naturelle ou gazeuse affinée dans l'établissement à partir de l'eau de réseau microfiltrée
50 cl 3€ - *75 cl* 4€

COCA, COCA ZÉRO (33 cl) 5,5€

PERRIER (33 cl) 5,5€

CRODINO (17,5 cl) 5€
Apéritif sans alcool aux notes douces-amères, mêlant agrumes, épices et herbes aromatiques.

GINGER BEER (20 cl) 6€

EAU TONIQUE CLASSIQUE (20 cl) 6€


illy
IL GRANO
PASTA & PINSA
in casa con amore

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ILLY 3€

CAFÉ NOISETTE 3,5€
Supplément lait végétal + 0,5€

DOUBLE ESPRESSO ILLY 5€

CAPPUCCINO 4€
Supplément lait végétal + 0,5€

CAFÉ CRÈME 4€
Supplément lait végétal + 0,5€

SÉLECTION DE THÉS ET INFUSIONS 4€

Café décaféiné aussi disponible sur demande

Carafe d'eau gratuite sur demande

DIGESTIFS *4 cl*

AMARETTO DI SARONNO 6€

LIMONCELLO 4€

GRAPPA BLANCHE 7€

GET 27 7€

FERNET BRANCA 7€

IL GRANO
PASTA & PINSA

Liste des allergènes

	Liste des produits	Allergènes
Entrée Froide	**TARTARE DE SAUMON**	Poisson
	CARPACCIO DE BOEUF	Céréales - gluten, poisson, œufs
	BURRATA	Lactose, fruit à coques
Entrée Chaude	**CRÈME DE POMMES DE TERRE, POULPE**	Céréales - gluten, poisson
	JOUE DE BOUEF	Céréales - gluten, lactose
	CROQUETTE DE POMMES DE TERRE	Céréales - gluten, œufs, lactose
Plat	**LINGUINE À LA TRUFFLE NOIRE**	Céréales - gluten, lactose
	RAVIOLIS FARCIS AUX CREVETTES ET POMMES DE TERRE	Céréales - gluten, œufs, poisson
	GNOCCHIS AU RAGOÛT	Céréales - gluten, œufs, lactose
Desserts	**TIRAMISU**	Céréales - gluten, œufs, lactose
	MILLEFEUILLE	Céréales - gluten, œufs, lactose