



IL GRANO

PASTA & PINSA

*Fatto in casa
con amore* ♥



BURRATA



MINISTRONE SORPRESA



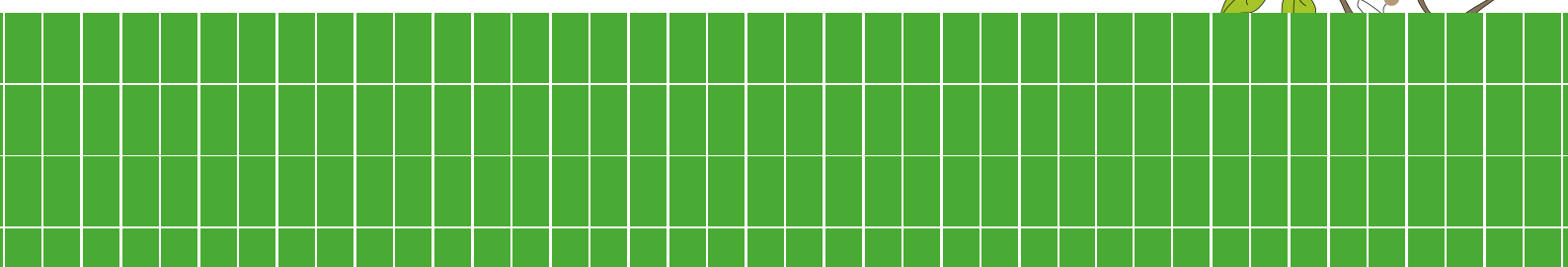
AVOCADO TOAST



FRITTURA D'ITALIA



PATATA DOLCE IN FONDUTA



Entrées

Pour les allergènes, voir le code QR.



MINISTRONE SORPRESA PLUS PROTÉINÉ NEW

Minestrone revisité au bouillon de poulet et poulet, croûtons de pain maison et citron 14€

EMILY IN PARIS ✓

Bruschetta pain maison, tomates datterino et pesto de basilic 9€

AVOCADO TOAST NEW

Pain maison, avocat, blanc de dinde, œuf parfait et citron vert 13€

BURRATA ✓

Burrata, pesto pistache, épinards frais et tomates séchées 13€

FRITTURA D'ITALIA ✓

Arancini sauce tomate, champignons de Paris, petits pois et mozzarella - boulettes de pois chiches - croquettes de pommes de terre avec ciboulette et scamorza fumée 9,5€

PLANCHE D'ITALIA

3 charcuteries italiennes et 2 fromages italiens

1 personne 15€

À partager pour 2 personnes ou plus 25€

PATATA DOLCE IN FONDUTA ✓ NEW

Patates douces, fondue de camembert de bufflonne, oignons caramélisés et huile au persil 13€

Supp. Focaccia à l'huile d'olive extra vierge et au romarin 8€

Supp. Petite Salade 5€

Supp. Végétarien (légumes mélangés) 8€

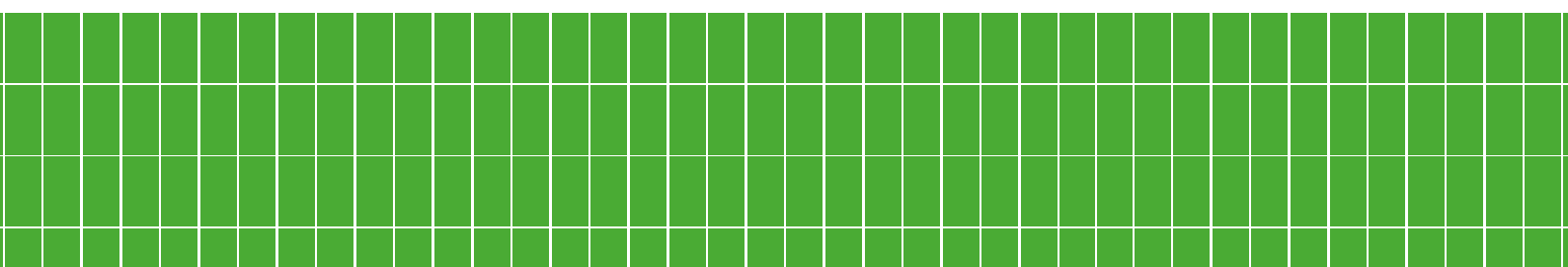
Salades

HEALTHY

Assortiment de salades, boulettes et filets de poulet fait maison (cuisson à basse température), courgettes, tomates séchées, tomates datterino, crumble de parmesan 24 mois et sauce vinaigrette (huile, vinaigre de pomme et moutarde) 16€

VEGGIE ✓

Assortiment de salades, mozzarella de bufflonne DOP, tomates datterino, avocat, olives Leccino, courgettes et sauce au yaourt, concombre et citron vert 16€





RISOTTO AI 3 FUNGHI



LINGUINE ALLA GENOVESE CON GAMBERI



GNOCCHI IN VERDE



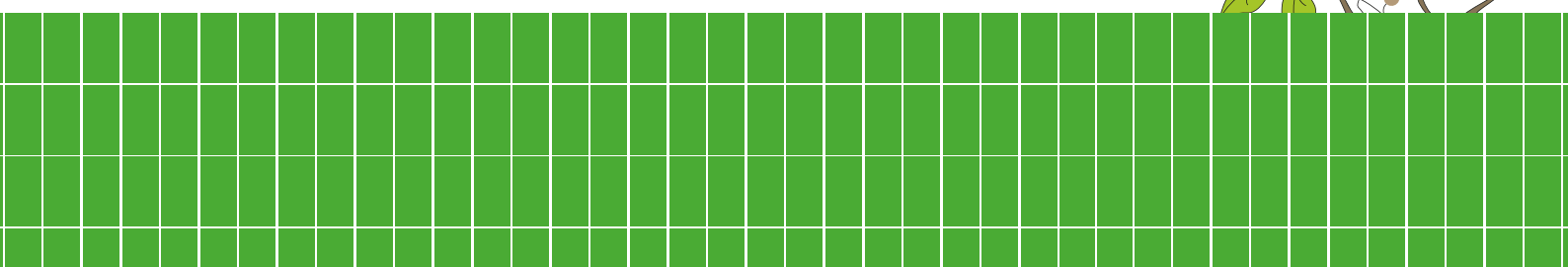
GNOCCHI IN VERDE VÉGÉTARIENNE



VERO RAGÙ



TORTELLI DEL CUORE





Plat

MILANESE DELLO CHEF (veau)

Servie avec nos pommes de terre au four 23€

Supp. Nos pâtes fraîches maison à la sauce tomate 3€

Nos pâtes fraîches

TORTELLI DEL CUORE

Tortelli faits à la main avec beaucoup d'amour, ricotta, parmesan 24 mois et crème de truffe d'été 23€



GNOCCHI IN VERDE

Gnocchi faits à la main avec beaucoup d'amour, crème de brocoli, guanciale (porc) et fondue de camembert de bufflonne 19€



GNOCCHI IN VERDE

OPTION VÉGÉTARIENNE

Gnocchi faits à la main avec beaucoup d'amour, crème de brocoli, tomates cerises confites et fondue de camembert de bufflonne 19€



OLD BUT GOLD

Paccheri à la burrata fumée, épinard frais, champignons de Paris, pignons et crumble de parmesan 24 mois 18,5€

VERO RAGÙ

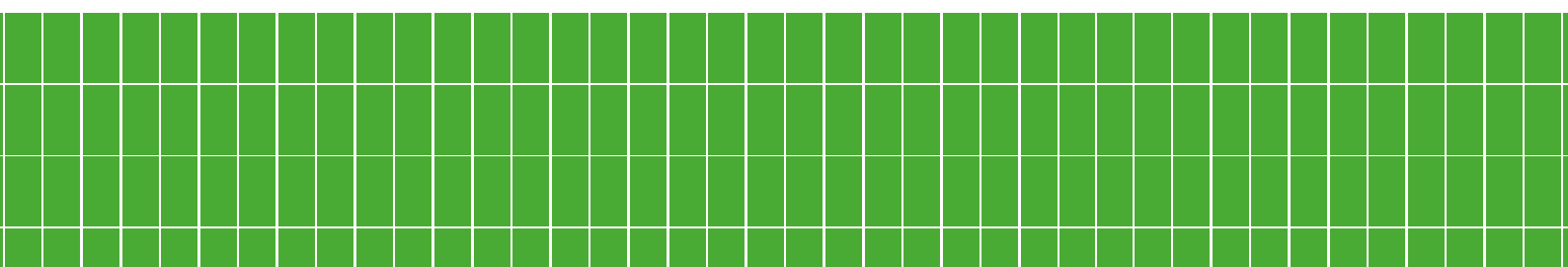
Rigatoni, bolognaise de bœuf mijoté 5 heures, thym, romarin et feuilles de laurier 19€

LINGUINE ALLA GENOVESE CON GAMBERI

Un classique italien réinventé : Sauce aux oignons caramélisés et crevettes 22€

RISOTTO AI 3 FUNGHI

Risotto aux champignons, mélange de pleurotes, shiitakés et pieds-de-mouton, umami de cèpes séchés, crème de parmesan 24 mois et crumble de parmesan 24 mois 21€



LA VEGETARIANA



BROCCOLI E SALSICCIA



LA VIOLETTA



LA DIAVOLA



Pinsa: le véritable ancêtre de la pizza



SUPP. SANS GLUTEN 4.9€



SUPP. MOZZARELLA VÉGAN 4€

LA DIAVOLA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et spianata piquante (porc) 17€

IL RE DEL BOSCO **TRUFFLE LOVERS**

Crème, champignons de Paris et ricotta à la crème de truffe d'été 19,5€

LA QUEEN DI PARIGI

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc et champignons de Paris 16,5€

LA VEGETARIANA (AUSSI VÉGAN **NEW**)

Sauce tomate, potimarron, brocoli, oignon caramélisé et courgette 17,5€

BENVENUTO IN ITALIA

Mozzarella fior di latte, pesto de basilic, tomates datterino, crème de burrata au parmesan 24 mois et basilic 17,5€

CARBONARISSIMA

Mozzarella fior di latte, guanciale (porc), œufs parfaits bio et pecorino 18€

BROCCOLI E SALSICCIA **NEW**

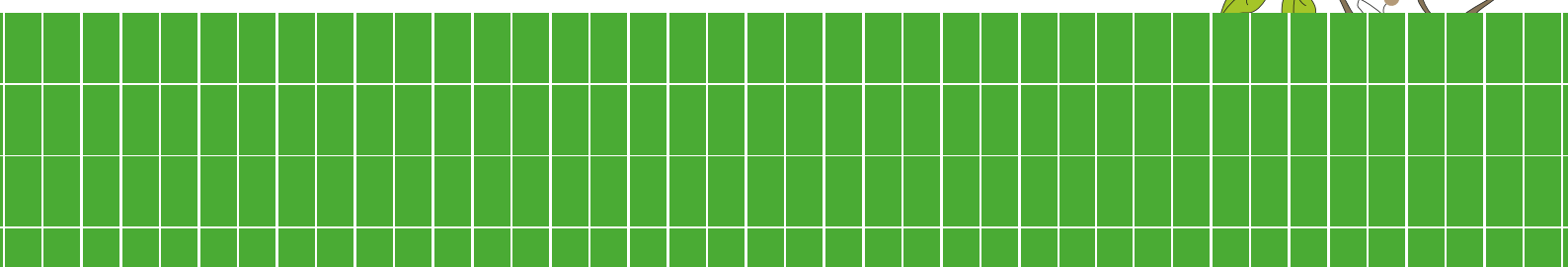
Mozzarella fior di latte, crème de brocoli, scamorza fumée, saucisse (porc), brocoli mariné, huile aux agrumes et oignon caramélisé 19€

LA VIOLETTA **NEW**

Mozzarella fior di latte, blanc de dinde, pommes de terre violettes, fondue de camembert de bufflonne, tomates confites et huile au persil 19€



LA PINSA MARGHERITA




LA PINSA MARGHERITA

est un grand classique italien nous avons créé avec amour trois déclinaisons de cette pizza


CLASSICA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic 13,5€ 

SPECIALE

Filets de tomates pelées écrasées à la main, mozzarella de bufflonne DOP en dehors du four, petits points de pesto de basilic et huile d'olive extra vierge 17€ 

VIP

Une sauce de tomates cerises de Sicile, crème de mozzarella de bufflonne DOP, pesto de basilic, basilic frais et huile d'olive extra vierge 18,5€ 

Suppléments



Œuf bio 2,5€



Demi Burrata 5€



Jambon blanc 4€



Roquette 2,5€



Burrata entière 8€



Crème de truffe d'été 4€



Champignons 2,5€



Mozzarella de bufflonne DOP 4€



Pesto 4€



Jambon de Parme 5€



Spianata piquante 4€



Jambon de dinde 4€

 végan  végétarien



**PANNA COTTA AU CARAMEL AU
BEURRE SALÉ**



**PANNA COTTA AU COULIS DE
FRUITS ROUGES**



CAFÈ GOURMAND



DOLCE AL CIOCCOLATO



GRANOMISU



Desserts



GRANOMISU

Notre tiramisu authentique, selon la vraie tradition italienne avec son biscuit savoïardi 8,5€

CAFÉ GOURMAND

Café accompagné d'une sélection de 3 de nos desserts maison 11€

Option Cappuccino 12€

Option café décaféiné 11€

Option thé 12€

PANNA COTTA

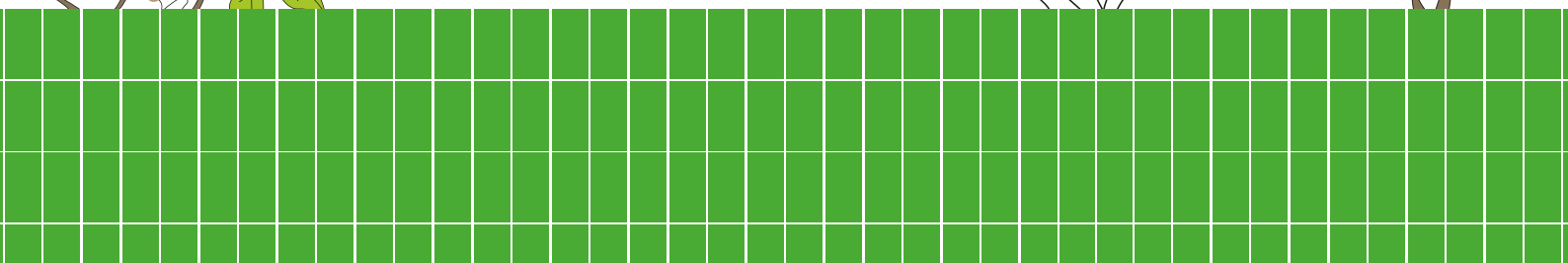
Panna cotta au caramel au beurre salé ou au coulis de fruits rouges 8,5€

DOLCE AL CIOCCOLATO NEW

Gâteau au chocolat, noisettes du Piémont IGP et crème de noisette 9,5€

CREMA DI CAFFÈ ILLY NEW

Crème au café Illy glacée 7,5€





IL GRANO

PASTA & PINSA

