



IL GRANO

PASTA & PINSA

*Fatto in casa
con amore ♥*



BURRATA PORTOFINO



ROLL IL GRANO



AVOCADO TOAST



PATATA DOLCE D'AUTUNNO



FRITTURA MISTA



Entrées

Pour les allergènes, voir le code QR.



ROLL IL GRANO

Roulé de pomme de terre sans gluten, garni de dinde fumée, stracciatella fumée, courgettes, roquette, tomates séchées et parmesan 24 mois 13€

EMILY IN PARIS

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

AVOCADO TOAST

Pain maison, avocat, dinde fumée, œuf parfait bio et citron vert 13€

BURRATA PORTOFINO

Burrata, sauce tomate et pesto de basilic et tomates datterino 13€

PATATA DOLCE D'AUTUNNO

Purée de patate douce, poivrons tricolores marinés, œuf parfait bio et grissini au romarin 11€

PLANCHE D'ITALIA

3 charcuteries italiennes et 2 fromages italiens

1 personne 15€

À partager pour 2 personnes ou plus 25€

FRITTURA MISTA

Arancini de riz au citron, croquette de pomme de terre au cœur de scamorza fumée, roquette et mayonnaise 11€

SARDINES MILLÉSIMÉES 3/5

Servies avec du pain fait maison avec amour 13,5€

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

Supp. Petite Salade 5€

Supp. Végétarien (légumes mélangés) 8€

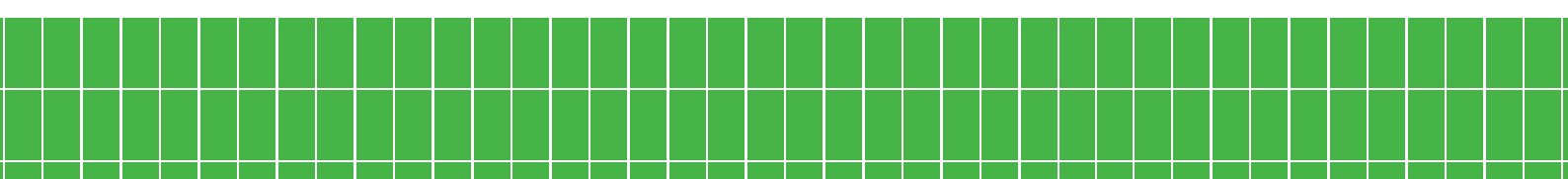
Salades

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 cidre et moutarde) 18€

VEGGIE

Assortiment de salades, mozzarella de bufflonne DOP, tomates datterino, avocat, olives Leccino, courgettes 18€



LINGUINE MEDITERRANEE



GNOCCHI PERE E ZOLA



RISOTTO CON CREMA DI PISELLI E BRESAOLA



TORTELLI DEL CUORE



VERO RAGÙ





Plat

MILANESE DELLO CHEF (veau)

Servie avec nos pommes de terre au four 23€

Supp. salade ou 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€

LINGUINE MEDITERRANEE

Linguine aux gambas, calamars, tomates datterino et olives noires Leccino 21€

OLD BUT GOLD ✓

Paccheri à la burrata fumée, épinards 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 20€

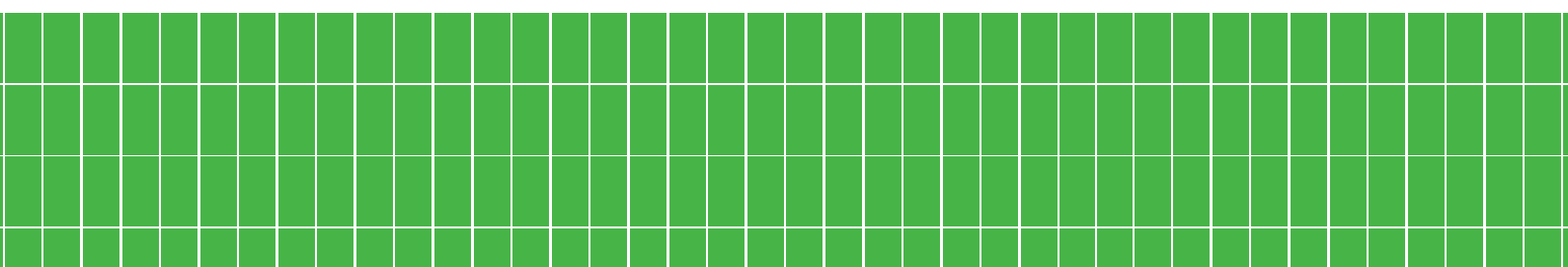
GNOCCHI PERE E ZOLA

Gnocchi à la crème de Gorgonzola, poire et parmesan 24 mois 18€



RISOTTO CON CREMA DI PISELLI E BRESAOLA

Risotto à la crème de petits pois, bresaola croustillante et fondue de parmesan 24 mois 20€





CAMPAGNOLA



LA VEGETARIANA



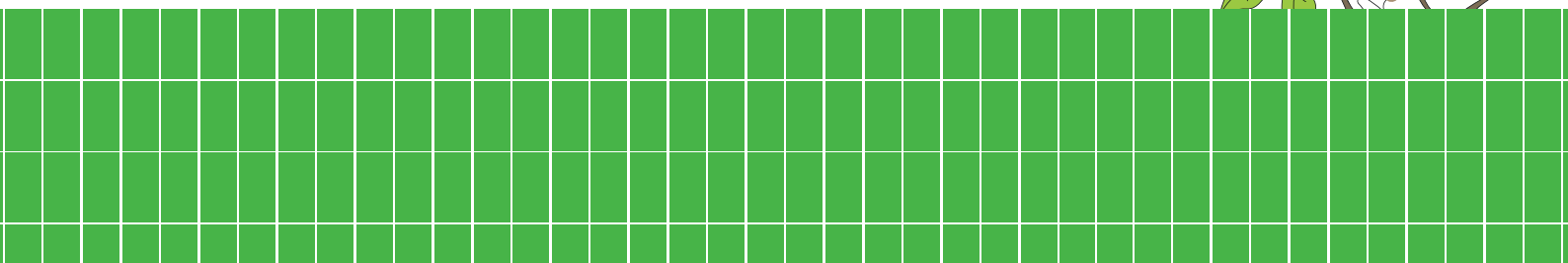
BRUNELLO



BRESAOLA



VIP



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) 18€

LA QUEEN DI PARIGI

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc et champignons de Paris 17,5€

LA VEGETARIANA (AUSSI VÉGAN

Sauce tomate, aubergine, courgette, pickles d'oignons caramélisés, tomates datterino et trilogie de poivrons 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€

BRUNELLO

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, courgettes, saucisson et insert de filet mignon de porc cuit au Brunello 19€

CAMPAGNOLA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, dinde fumée, poivrons verts, olives noires et pickles d'oignons 18€

BRESAOLA

Sauce tomate, bresaola Punta d'Anca, tomates datterino confites, pesto de roquette et crème de parmesan 24 mois 19,5€



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€ 



LA SUGGESTION DU CHEF

Supplément : demi-mozzarella de bufflonne ou demi-burrata

Suppléments



Roquette 2,5€



Olives 1,5€



Champignons 2,5€



Cœuf parfait bio 2,5€



Pesto 4€



Crème de truffe d'été 4€



Burrata entière 8€



Demi Burrata 5€



Mozzarella de bufflonne DOP 7€



Demi mozzarella de bufflonne 4€



Poulet 5€



Jambon de Parme 5€



Spianata piquante 4€



Jambon blanc 4€



Dinde fumée 4€



Bresaola 6€

 **végan**  **végétarien**





TORTA AL LIMONE



PANNA COTTA



CAFÈ GOURMAND



GLACE OU SORBET



GRANOMISU



AFFOGATO AL CAFFÈ

Desserts



GRANOMISU

Notre tiramisu authentique, selon la vraie tradition italienne avec son biscuit savoirdi 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 NEW

Panna cotta à la compotée de poire et à la vanille de Madagascar ou au caramel au beurre salé 9€

TORTA AL LIMONE

Tarte au citron meringuée 9,5€

CREMA DI CAFFÈ ILLY

Crème au café Illy glacée 7,5€

GLACE OU SORBET NEW

Demandez au personnel les parfums du moment 7,5€

AFFOGATO AL CAFFÈ NEW

Glace à la vanille, servie avec un espresso Illy 9,5€





IL GRANO

PASTA & PINSA