



IL GRANO

PASTA & PINSA

*Fatto in casa
con amore* ♥



BURRATA PORTOFINO



POLPO ALLO SPIEDO

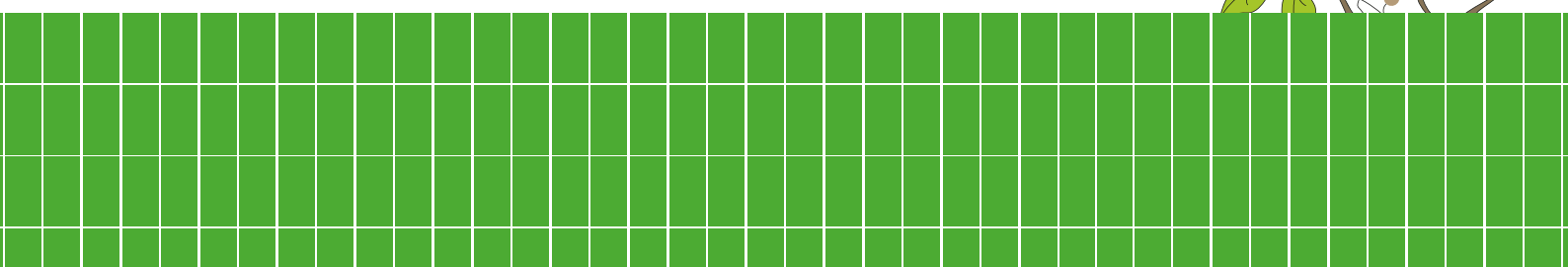
AVOCADO TOAST



CARCIOFO DORATO



BOCCONCINI DI MELANZANA



Entrées

Pour les allergènes, voir le code QR.



POLPO ALLO SPIEDO

Brochette de poulpe, poivrons multicolores et pommes de terre, sauce barbecue et mayonnaise à l'estragon 11€

EMILY IN PARIS

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

AVOCADO TOAST

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

BURRATA PORTOFINO

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

BOCCONCINI DI MELANZANA

Sablé de parmesan, caviar d'aubergine, sauce ponzu et menthe fraîche 9,5€

PLANCHE D'ITALIA

3 charcuteries italiennes et 2 fromages italiens

1 personne 15€

À partager pour 2 personnes ou plus 25€

CARCIOFO DORATO

Artichaut frit servi avec crème de pecorino et zeste de citron 9,5€

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€

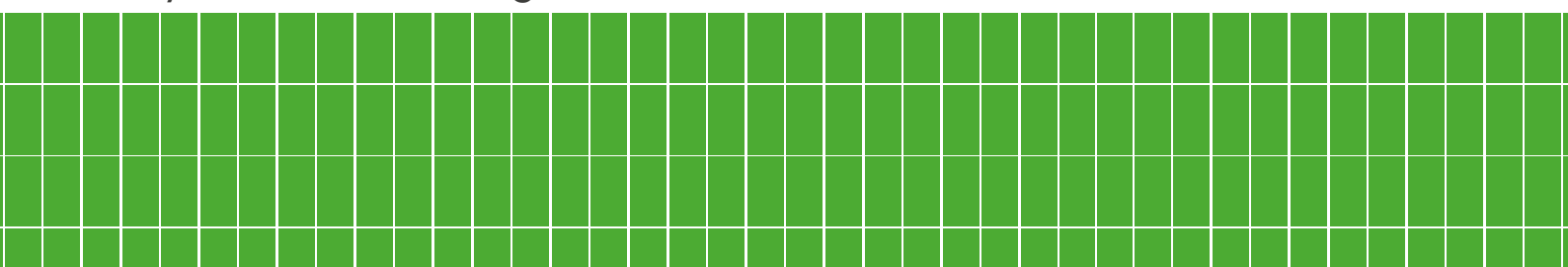
Salades

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 pomme et moutarde) 16€

NEW VEGGIE

Assortiment de salades avec une trilogie de poivrons semi-cuits, tomates datterino confites, oignons caramélisés, oranges, noisettes, mayonnaise à l'estragon 16€



LINGUINE MARE E ORTO



PACCHERI ALLA NORMA



RISOTTO AGLI ASPARAGI



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 MARE E ORTO

Linguine crème de courgettes, poulpe et tomates datterino confites 22€



OLD BUT GOLD

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

VERO RAGÙ

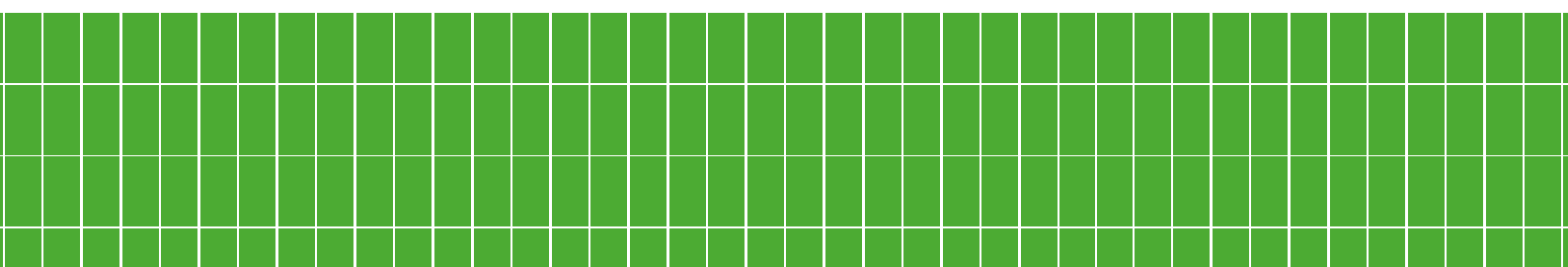
Rigatoni, bolognaise de bœuf mijoté 5 heures, thym, romarin et feuilles de laurier 20€

PACCHERI ALLA NORMA

Paccheri, aubergines, sauce tomate et ricotta salée 19€

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Risotto crémeux aux asperges, croquant de parmesan 24 mois et sauce à l'orange 19€





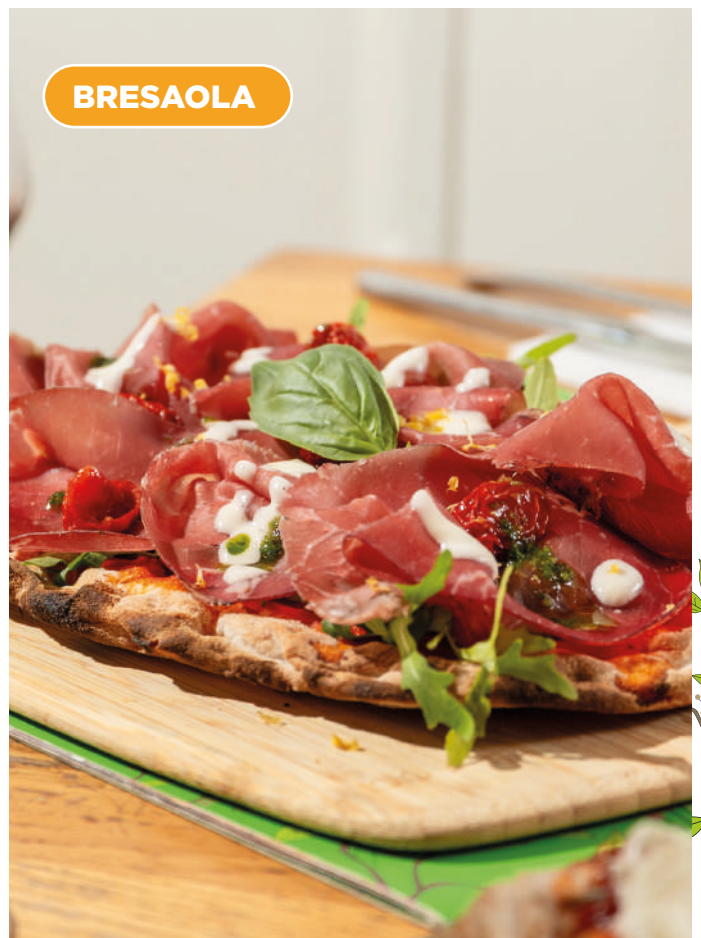
SICILIANA



MARINARA



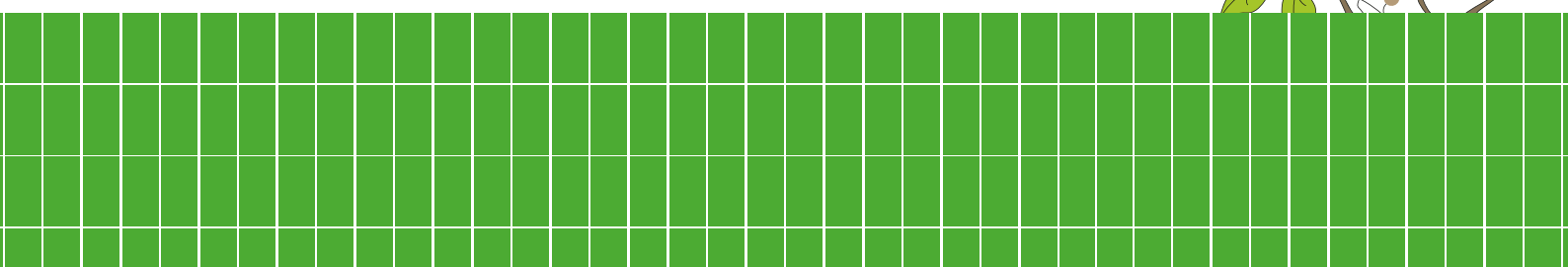
LA VEGETARIANA



BRESAOLA



LEGGEREZZA



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€

MARINARA

Sauce tomate, anchois, câpres, olives 17€

LA QUEEN DI PARIGI

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

LA VEGETARIANA (AUSSI VÉGAN

Sauce tomate, aubergine, courgette, 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€

SICILIANA

Sauce tomate, aubergine, scamorza fumée, tomates datterino confites et basilic 17€

LEGGEREZZA

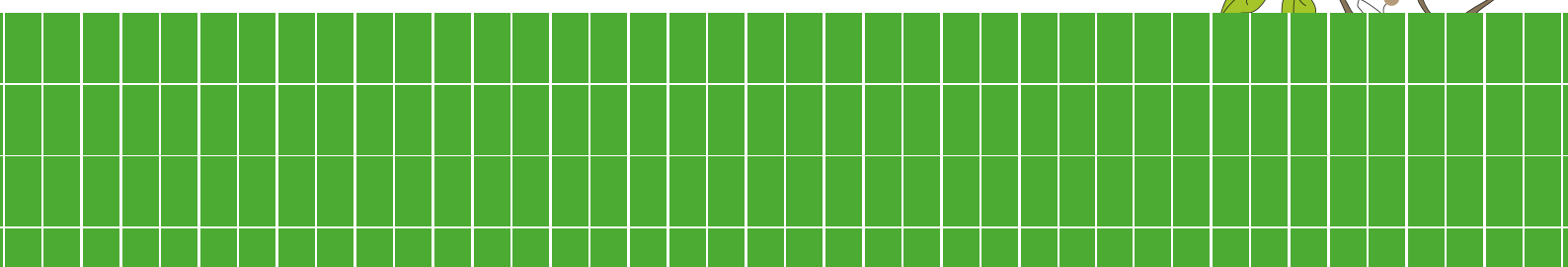
Mozzarella fior di latte, blanc de dinde, asperges, crème de pecorino, tomates datterino confites 19€

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€ 

Suppléments

 Œuf bio 2,5€

 Roquette 2,5€

 Champignons 2,5€

 Jambon de Parme 5€

 Poulet 5€

 Demi Burrata 5€

 Burrata entière 8€

 Mozzarella de bufflonne DOP 4€

 Spianata piquante 4€

 Bresaola 6€

 Jambon blanc 4€

 Crème de truffe d'été 4€

 Pesto 4€

 Jambon de dinde 4€





TORTA AL LIMONE



PANNA COTTA



CAFÈ GOURMAND



GRANOMISU



CREMA DI CAFFÈ ILLY

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 NEW

Panna cotta au coulis de pêche ou au caramel au beurre salé 9€

TORTA AL LIMONE NEW

Tarte au citron 9,5€

CREMA DI CAFFÈ ILLY

Crème au café Illy glacée 7,5€

HAPPY FRUITS NEW

Fruits de saison 9€





IL GRANO

PASTA & PINSA