



IL GRANO

PASTA & PINSA

*Fatto in casa
con amore* ♥



BURRATA PORTOFINO



POLPO ALLO SPIEDO



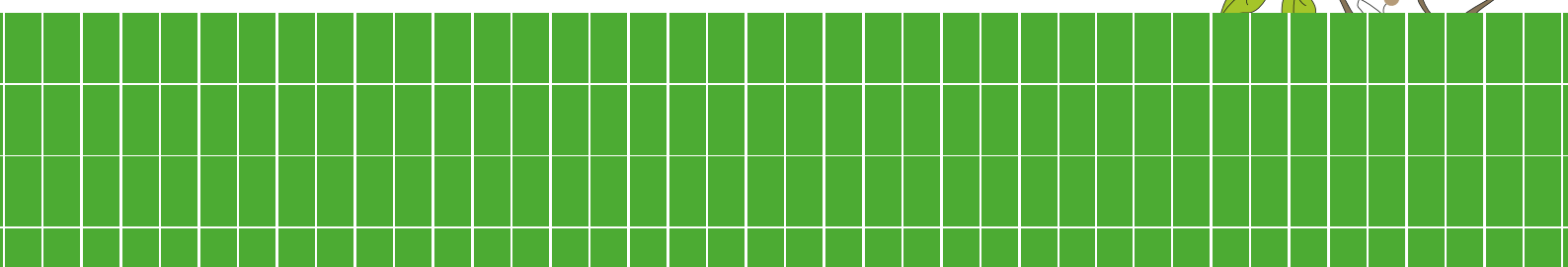
AVOCADO TOAST



CARCIOFO DORATO



BOCCONCINI DI MELANZANA



Antipasti

Per gli allergeni, scansiona il QR code



POLPO ALLO SPIEDO

Spiedino di polpo, peperoni multicolore, patate, salsa barbecue e maionese al dragoncello 11€

EMILY IN PARIS

Bruschetta con pane fatto in casa, pomodori datterini e pesto di basilico 9€

AVOCADO TOAST

Pane fatto in casa, avocado, petto di tacchino, uovo perfetto e lime 13€

BURRATA PORTOFINO

Burrata, salsa di pomodoro, pesto di basilico e pomodorini datterini 13€

BOCCONCINI DI MELANZANA

Sablé al parmigiano, caviale di melanzane, salsa ponzu e menta fresca 9,5€

PLANCHE D'ITALIA

3 salumi italiani e 2 formaggi italiani

1 persona 15€

Da condividere tra 2 o più persone 25€

CARCIOFO DORATO

Carciofo fritto servito con crema di pecorino e scorza di limone 9,5€

SARDINE MILLESIMATE (3/5)

Servite con pane fatto in casa con amore 13,5€

Supp. Focaccia con olio extra-vergine di oliva e rosmarino 8€

Supp. Insalata piccola 5€

Supp. Mix di verdure 8€

Insalate

HEALTHY

Mix di insalate, polpette e filetti di pollo fatti in casa (cottura a bassa temperatura), zucchine, pomodori secchi, pomodori datterini, crumble di Parmigiano Reggiano 24 mesi e salsa vinaigrette (olio, aceto di mele e senape) 16€

NEW VEGGIE

Assortimento di insalate con una trilogia di peperoni leggermente cotti, pomodorini datterino confit, cipolle caramellate, arance, nocciole, maionese al dragoncello 16€

LINGUINE MARE E ORTO



PACCHERI ALLA NORMA



RISOTTO AGLI ASPARAGI



TORTELLI DEL CUORE



VERO RAGÙ





Piatti

MILANESE DELLO CHEF *(vitello)*

Servita con le nostre patate al forno 23€

Supp. insalata o pasta fresca al pomodoro 3€

La nostra pasta fresca

TORTELLI DEL CUORE

Tortelli fatti a mano con tanto amore, ricotta, Parmigiano Reggiano 24 mesi e crema di tartufo estivo 23€



LINGUINE MARE E ORTO

Linguine con crema di zucchine, polpo e pomodorini datterino confit 22€



OLD BUT GOLD

Paccheri con burrata affumicata, spinaci freschi, funghi champignon, pinoli e crumble di parmigiano stagionato 24 mesi 18,5€

VERO RAGÙ

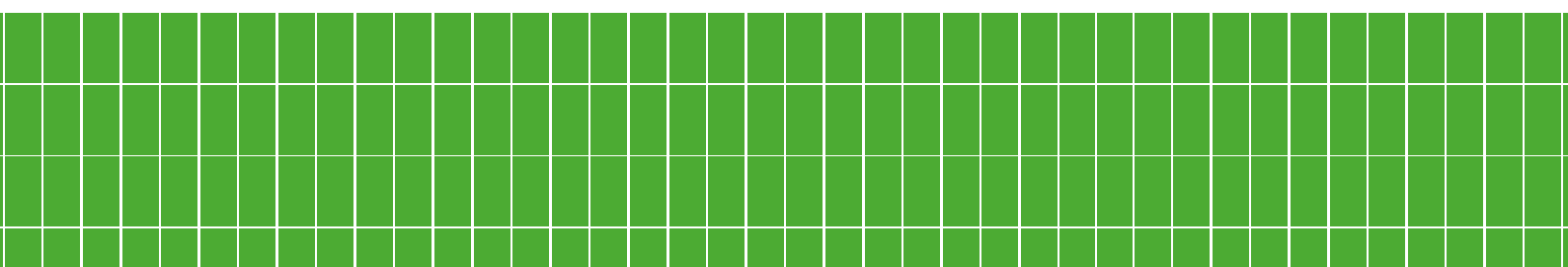
Rigatoni con ragù di manzo cotto a fuoco lento per 5 ore, timo, rosmarino e foglie di alloro 20€

PACCHERI ALLA NORMA

Paccheri, melanzane, salsa di pomodoro e ricotta salata 19€

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Risotto cremoso agli asparagi, croccante di parmigiano 24 mesi e salsa all'arancia 19€





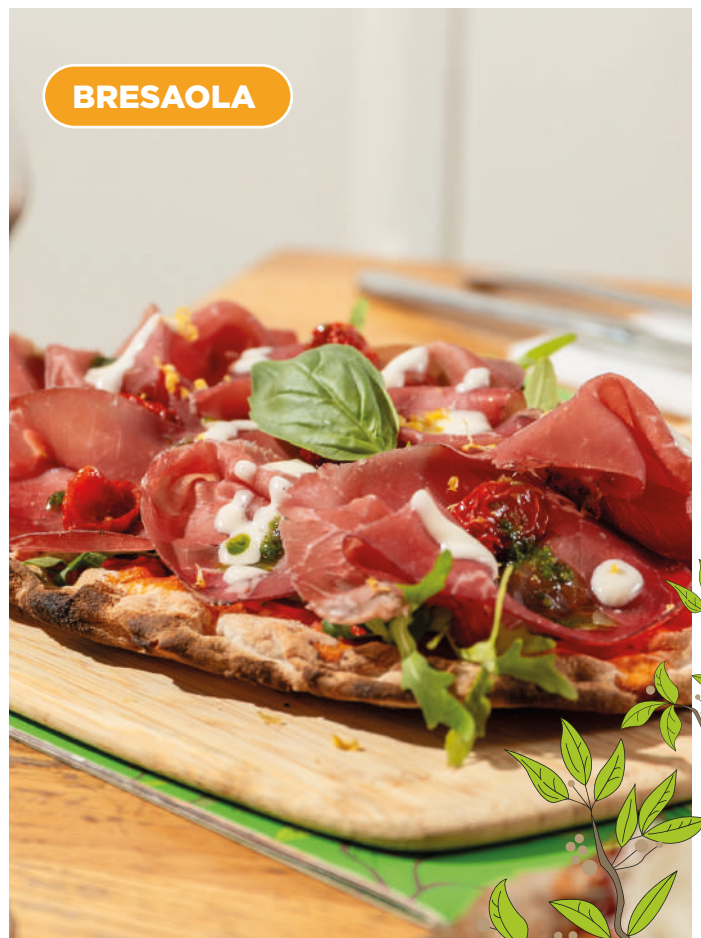
SICILIANA



MARINARA



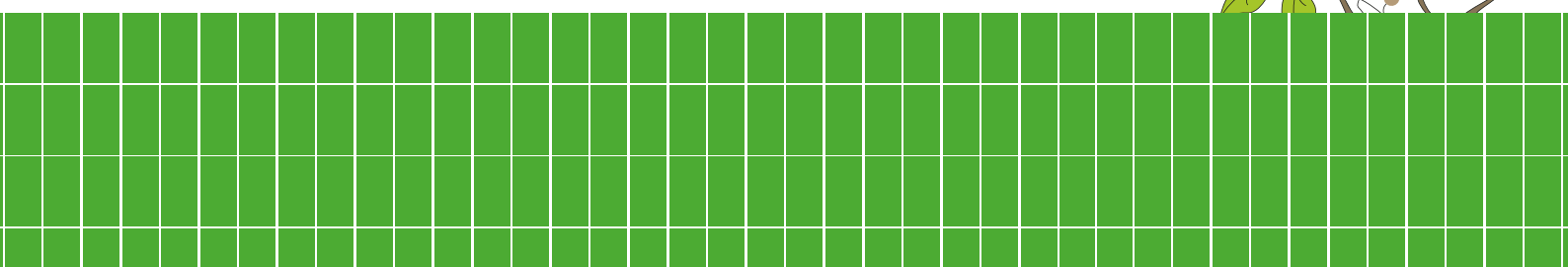
LA VEGETARIANA



BRESAOLA



LEGGEREZZA



Pinsa: il vero antenato della pizza



SUPP. SENZA GLUTINE 4.9€



SUPP. MOZZARELLA VEGANA 4€

LA DIAVOLA

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e spianata piccante (maiale) 17€

MARINARA

Salsa di pomodoro, acciughe, capperi e olive 17€

LA QUEEN DI PARIGI

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon di Parigi 17€

LA VEGETARIANA (ANCHE VEGANA)

Salsa di pomodoro, melanzane, zucchine, cipolle caramellate, pomodorini datterini e trilogia di peperoni 17,5€

BENVENUTO IN ITALIA

Mozzarella fior di latte, pesto di basilico, pomodori datterini, crema di burrata al Parmigiano Reggiano 24 mesi e basilico 17,5€

CARBONARISSIMA

Mozzarella fior di latte, guanciale (maiale), uova BIO e pecorino 18€

SICILIANA

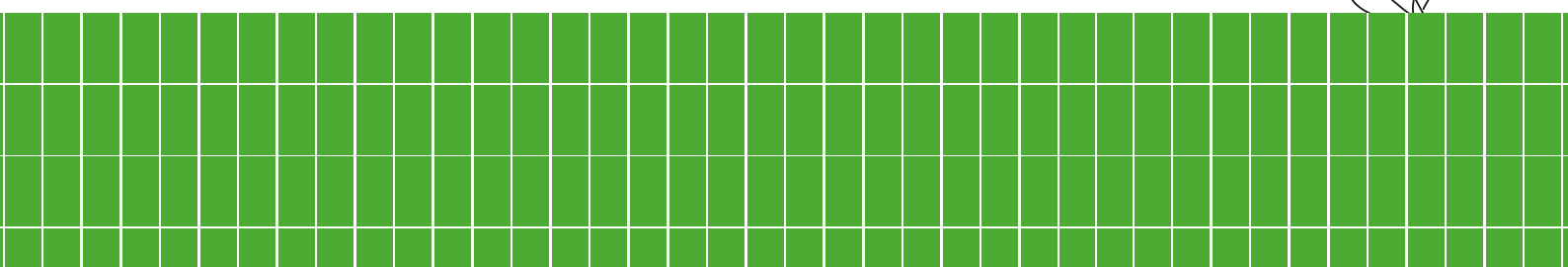
Salsa di pomodoro, melanzane, scamorza affumicata, pomodorini datterini confit e basilico 17€

LEGGEREZZA

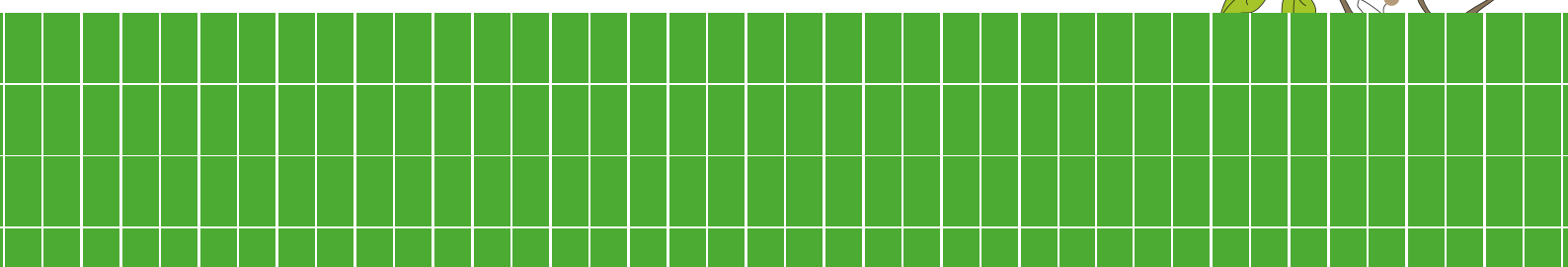
Mozzarella fior di latte, petto di tacchino, asparagi, crema di pecorino e pomodorini datterini confit 19€

BRESAOLA

Salsa di pomodoro, bresaola punta d'anca, pomodorini datterini confit, pesto di rucola e crema di parmigiano 24 mesi 19,5€



LA PINSA MARGHERITA




LA PINSA MARGHERITA

*è un grande classico italiano,
abbiamo creato con amore tre
varianti di questa pizza*


CLASSICA

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico 13,5€ 


SPECIALE

Filetti di pomodoro pelato schiacciati a mano,
mozzarella di bufala DOP in uscita, puntini di pesto al
basilico e olio extravergine di oliva 17€ 

VIP

Salsa di pomodorini ciliegini siciliani, crema di
mozzarella di bufala DOP, pesto di basilico, basilico
fresco e olio extravergine di oliva 18,5€ 

Supplementi

 Uovo BIO 2,5€

 **Rucola 2,5€**

 Funghi 2,5€

 Prosciutto di Parma 5€

 Pollo 5€


 **Mezza Burrata 5€**

 Burrata intera 8€

 Mozzarella di bufala DOP 4€

 Spianata piccante 4€

 Bresaola 6€

 Prosciutto cotto 4€

 Crema di tartufo estivo 4€

 **Pesto 4€**

 Petto di tacchino 4€

 **vegano**  **vegetariano**





TORTA AL LIMONE



PANNA COTTA



CAFÈ GOURMAND



GRANOMISU



CREMA DI CAFFÈ ILLY

Dolci

GRANOMISU

Il nostro autentico tiramisù, fedele alla tradizione italiana con savoiardi 8,5€

CAFÉ GOURMAND

Caffè servito con una selezione di 3 dei nostri dessert fatti in casa 11€

Opzione Cappuccino 12€

Opzione caffè decaffeinato 11€

Opzione tè 12€

PANNA COTTA NEW

Panna cotta con coulis di pesca o caramello al burro salato 9€

TORTA AL LIMONE NEW

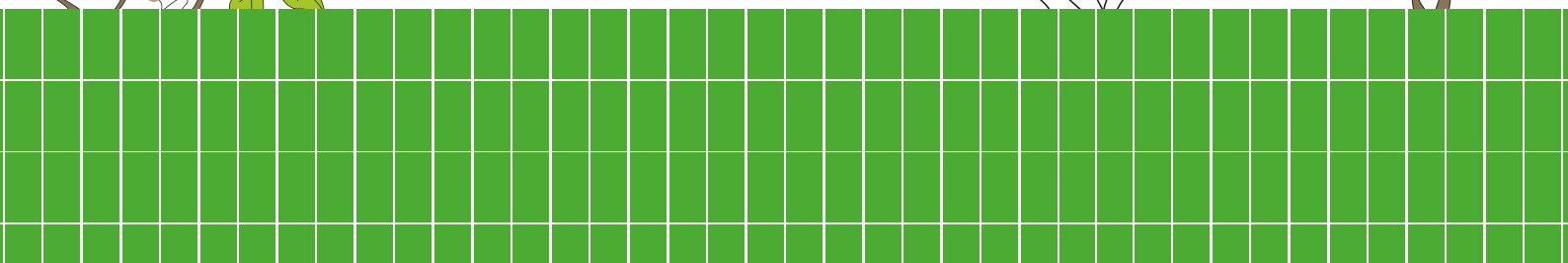
Torta al limone 9,5€

CREMA DI CAFFÈ ILLY

Crema al caffè Ily ghiacciata 7,5€

HAPPY FRUITS NEW

Frutta di stagione 9€





IL GRANO

PASTA & PINSA