

GRANANTICO

ANTIPASTI

Sapori di mare € 18,00

Polpo scottato con vellutata di patate e pomodorini confit - 1, 4, 7, 9, 16

Millefoglie di polenta e baccalà mantecato - 4, 5, 7, 16

Gambero in tempura al panko con salsa piccante - 2, 3, 16

Sapori di terra € 16,00

Battuta di Fassone con cipolla caramellata e crema di parmigiano - 7

Fonduta di toma con crostini al sesamo - 7, 11

Finissima di vitello con salsa tonnata e fiori di capperi - 3, 4, 9, 12

Sapori di grano € 10,00

Montanarina burrata e prosciutto crudo - 1, 7

Montanarina pomodoro, parmigiano e crema al basilico - 1, 7

Montanarina datteri giallo, mozzarella di bufala e pomodorini confit - 1, 7

GRANANTICO

Tagliere di formaggi - 7 € 12,00

Tagliere di salumi&formaggi - 7 € 15,00

Tagliere di salumi - 7 € 12,00

Farinata - 5 € 4,00

GRANANTICO

vi presentiamo

LE NOSTRE PIZZE " GOURMET "



" GOURMET "

(letteralmente dal francese *buongustaio*) è un termine associato alle arti culinarie del cibo e del buon bere o di alta cucina, che è caratterizzata da pietanze raffinate.

Il termine e le sue relative pratiche vengono associate di solito positivamente per descrivere le persone o il cibo dal gusto raffinato.



Le nostre pizze sono il risultato della continua ricerca di prodotti selezionati, ingredienti di alta qualità ed impasti a lunga lievitazione.

(Antonio & Maria, Luca, Simone)

GRANANTICO

LA PIZZA CLASSICA

Utilizziamo soltanto farina semintegrale macinata a pietra,
con tempo minimo di maturazione di 48 h

La Margherita € 7,00

Pomodoro biologico, mozzarella, fior di latte con emulsione al basilico - 1,7

La Marinara € 6,00

Pomodoro biologico, pomodorini confit, olio aromatizzato all'aglio - 1

La Prosciutto € 9,00

Pomodoro biologico, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto artigianale fuori cottura - 1,7

La Bufala € 10,00

Pomodoro biologico, mozzarella bufala campana DOP, emulsione al basilico - 1,7

La Salsiccia € 9,00

Pomodoro biologico, mozzarella fior di latte, salsiccia - 1,7

GRANANTICO

L'Acciuga € 12,00

Pomodoro biologico, mozzarella fior di latte,
acciughe del mar Cantabrico, capperi di Pantelleria e colatura di alici - 1,7,4

La Diavola € 9,00

Pomodoro biologico, mozzarella fior di latte, spianata calabra - 1,7

La Ligure € 9,00

Pomodoro biologico, mozzarella fior di latte, olive riviera ligure - 1,7,12

La Prosciutto & Funghi € 10,00

Pomodoro biologico, prosciutto cotto artigianale fuori cottura,
funghi con olio aromatizzato ai porcini - 1,7,12

La Primavera € 9,00

Mozzarella fior di latte, pomodorini, scaglie di parmigiano, rucola - 1,7

Ai quattro Formaggi € 10,00

Mozzarella fior di latte, Paglierina di Cuneo, Gorgonzola, Castelmagno - 1,7

GRANANTICO

Dall'Orto € 9,00

Mozzarella fior di latte, crema di broccoli, cima di rapa, peperoni arrostiti - 1,7

Delle quattro stagioni € 10,00

Pomodoro biologico, olive taggiasche, prosciutto cotto fuori cottura,
funghi champignon, cime di rapa - 1,7, 12

La Lombard € 9,00

Mozzarella fior di latte, Cipolla di Tropea stufata, Gorgonzola DOP - 1,7

La Partenopea € 9,00

Mozzarella fior di latte, friarielli artigianali, salsiccia - 1,7, 12

La Piccante € 12,00

Passata di datterino giallo, bufala, guanciale croccante, crema di 'nduja,
filamenti di peperoncino - 1,7

La Libidine € 12,00

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Lardo di Patanegra,
cipolle caramellate - 1,7

GRANANTICO

La Lussuosa	€	10,00
Pomodoro biologico, burrata, salsiccia, patate sabbiate - 1,7		
La Bra	€	13,00
Pomodoro biologico, burrata, salsiccia di Bra, emulsione al basilico - 1,7		
La Pugliese	€	10,00
Crema di broccoli, mozzarella fior di latte, cime di rapa, salsiccia - 1,7		

In caso di intolleranze, chiediamo di segnalare al momento dell'ordine al cameriere di sala.

Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco o presurgelati, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto.

Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.

GRANANTICO

IN PALA ALLA ROMANA

Pizza alla pala di forma rettangolare, con impasto alto e morbido, croccante all'esterno.
Realizzato con farina semintegrale macinata a pietra.

oppure

SCROCCHIARELLA

Pizza farcita caratterizzata da un tipico impasto croccante.
Realizzato con farina semintegrale macinata a pietra.

Aceto su tela

€ 14,00

Burrata, prosciutto crudo San Daniele, pomodorini confit,
riduzione di aceto balsamico - 1,7

La Bolognese

€ 12,00

Mortadella, burrata, pistacchio - 1,7,8

GRANANTICO

La Ruffiana	€	12,00
Lardo di Patanegra, miele, noci - 1,7, 8		
La Pesci d'Oro	€	18,00
Baccalà, battuta di olive, pomodorini secchi - 1, 4, 7, 12, 16		
La Chialamberto	€	10,00
Prosciutto cotto artigianale fuori cottura, toma di Lanzo - 1,7		
L'Inconfondibile	€	12,00
Prosciutto crudo San Daniele, burrata - 1,7		

In caso di intolleranze, chiediamo di segnalare al momento dell'ordine al cameriere di sala. Per esigenze di mercato ed al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengano sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco o presurgelati, nel rispetto delle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze. Si dichiara che su richiesta al personale di sala è a disposizione il libro elencante gli allergeni presenti per ogni singolo piatto.

Non possiamo escludere la possibilità di contaminazioni crociate riguardanti gli allergeni.

NUVOLA AL RISO VENERE

Pizza di forma rotonda, con un impasto alto, alveolato, soffice e leggero come una nuvola.
Realizzato con farina di riso venere e farina di grano tenero.

La Carrù € 16,00

Stracotto di bue, cipolla caramellata, fonduta di parmigiano - 1,7,9

La Gallipoli € 18,00

Polpo scottato con cima di rapa al brucio, burrata, polvere di olive - 1,4,7,12,16

La Piemontese € 16,00

Magatello di vitello, salsa tonnata, fiore di cappero - 1,3,4,9,12

La Cuneese € 14,00

Salsiccia di Bra, toma di Lanzo, nocciole Piemonte - 1,7,8

GRANANTICO

GIRO PIZZA

GIRO PIZZA CLASSICO € 16,00

Selezione di pizze classiche a scelta del pizzaiolo
sino allo stop dei commensali.
(bevande e coperto esclusi)

GIRO PIZZA DEGUSTAZIONE € 20,00

Sarà il pizzaiolo a decidere cosa farVi degustare abbinando a sua scelta
tra gli impasti e le farciture, garantendo la massima esperienza culinaria.
Minimo 2 persone.
(bevande e coperto esclusi)

SUPPLEMENTO / RINFORZO € 1,00 - € 2,00
In base al prodotto scelto

GRANANTICO

I DOLCI

TIRAMISU' - 1,3,6,7	€ 5,00
CANNOLINI SICILIANI - 1,6,7,8	€ 6,00
CREME BRULEE creme brulèe al pistacchio - 3,7,8	€ 6,00
CROSTATINA con crema chantilly e frutti di bosco - 1,3,7,12	€ 6,00
TORTINO tortino dal cuore caldo al cioccolato fondente e gelato alla crema - 1,3,7	€ 6,00
COPERTO	€ 2,00

GRANANTICO

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
-------	--------

BEVANDE

Acqua 50 cl.	€ 1,50
Coca-cola	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Coca-Cola alla spina (media)	€ 4,00
Coca-Cola alla spina (piccola)	€ 3,50
Bibite LURISIA	€ 3,50
The freddo	€ 3,00

GRANANTICO

BIRRE

Birra alla spina Madama Bionda - piccola	€ 4,00
Birra alla spina Madama Bionda - media	€ 6,00
Birra alla spina Madama Ambrata - piccola	€ 4,00
Birra alla spina Madama Ambrata - media	€ 6,00

VINI AL CALICE

Sauvignon bianco	€ 4,00
Cabernet Sauvignon rosso	€ 4,00

GRANANTICO

LA CANTINA

BOLLICINE

Prosecco Superiore Brut cantina Collalto	€ 20,00
Prosecco Extra Dry cantina Collalto	€ 20,00
Prosecco Dry cantina Collalto	€ 20,00
Prosecco Rosè cantina Collalto	€ 18,00

BIANCHI

Traminer aromatico cantina Ai Galli	€ 18,00
Ribolla Gialla cantina Ai Galli	€ 16,00
Sauvignon cantina Ai Galli	€ 15,00
Chardonnay cantina Ai Galli	€ 13,00
Roero Arnais cantina Malabaila	€ 18,00

ROSSI

Barbera d'Alba cantina Malabaila	€ 18,00
Barbera Superiore cantina Malabaila	€ 25,00
Rosato cantina Malabaila	€ 18,00
Nebbiolo cantina Malabaila	€ 20,00
Cabernet Sauvignon cantina Ai Galli	€ 13,00

GRANANTICO

LIQUORI

Averna	€ 3,00
Montenegro	€ 3,00
San Simone	€ 3,00
Amaro del Capo	€ 3,00
Amaro Lucano	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,00
Amaro Ramazzotti	€ 3,00
Fernet Branca Menta	€ 3,00
Unicum	€ 3,00
Amaretto di Saronno	€ 3,00
Amaretto di Torino	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Mirto (Bresca Dorada)	€ 3,00
Amara (amaro di arancia rossa di Sicilia IGP)	€ 3,00
Sambuca Ramazzotti	€ 3,00
Bicerin	€ 3,00
Baileys	€ 3,00
Grappa morbida	€ 3,00
Grappa barrique	€ 3,00

ALLERGENI

1		Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.	9		Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
2		Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.	10		Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
3		Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.	11		Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
4		Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.	12		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
5		Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.	13		Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
6		Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.	14		Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
7		Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.	15		Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
8		Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.	16		Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3