

The background of the entire image is a dark, almost black, marbled texture. The marbling consists of intricate, vein-like patterns in shades of grey and white, creating a complex, organic, and somewhat abstract visual field. The overall effect is one of depth and texture, reminiscent of natural stone or aged paper.

GRANCANTICO

- PIZZA GOURMET & CUCINA -

ANTIPASTI

SAPORI DI MARE

€ 18,00

Gamberi in tempura

Calamaro scottato su vellutata di piselli e polvere al limone

Tartare di tonno con sesamo nero e teriyaki

SAPORI DI TERRA

€ 16,00

Finissima di vitello con salsa tonnata e fiori di capperi

Battuta di fassone, asparagi e maionese alla barbabietola

Parmigiana 2.0

SAPORI DI GRANO

€ 10,00

Montanarina burrata e prosciutto crudo

Montanarina pomodoro, parmigiano e crema al basilico

Montanarina datteri giallo, mozzarella di bufala e pomodorini confit

TAGLIERE DI FORMAGGI

€ 12,00

TAGLIERE DI SALUMI&FORMAGGI

€ 15,00

TAGLIERE DI SALUMI

€ 12,00

FARINATA

€ 4,00

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.

LA NOSTRA DEGUSTAZIONE

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)

€ 22,00

NUVOLA AL MAIS

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

ASSOLUTA DI PORRI € 15,00

Porri fritti, in polvere, stufati, al vapore ed in seguito scottati e la loro vellutata

LA PESCI D'ORO € 18,00

Baccalà e la sua crema, guanciaie croccante e vellutata di piselli

LA FASSONA € 18,00

Asparagi, battuta di Fassona Piemontese e crema al parmigiano e zafferano

LA PATANEGRA € 22,00

Burrata e Jamòn de Bellota 100% Iberico

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.

PIEMONTESE € 16,00

Magatello di vitello, salsa tonnata, fiore di capperi

LA PARMIGIANA 2.0 € 15,00

Pomodoro San Marzano DOP, cuore di melanzane, crema al Parmigiano Reggiano, chips di melanzana croccante e emulsione al basilico

IL CALAMARO € 18,00

Calamaro scottato, agretti al burro e limone, burrata e polvere di limone

LA TONNINA € 20,00

Tartare di tonno, crema di burrata, polvere di olive e confettura di cipolle caramellate

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.

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.

LA ROSSA € 10,00

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, pomodorino Confit, emulsione al basilico, origano

LA TOUMIN € 12,00

Tomino scottato, cipolla caramellata, nocciole piemontesi

ACETO SU TELA € 14,00

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

CUNEESE € 14,00

Fonduta di toma, salsiccia di Bra e nocciole Piemonte

SCROCCHIARELLA

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

CHIALAMBERTO € 12,00

Fonduta di toma di lanzo e prosciutto cotto artigianale fuori cottura

BOLOGNA AL SUD € 12,00

Mortadella, burrata e pistacchi

DALL'AMERICA € 15,00

Pulled pork, cipolle caramellate e toma al peperoncino

LA ARICCIA € 15,00

Porchetta di Ariccia, provola affumicata e cavolo nero

PIZZA CLASSICA

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

LA MARGHERITA € 7,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, fior di latte con emulsione al basilico

LA MARINARA € 6,00

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini confit, olio aromatizzato all'aglio

LA PROSCIUTTO € 9,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto artigianale fuori cottura

LA BUFALA € 10,00

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala campana DOP, emulsione al basilico

LA SALSICCIA € 9,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia

L'ACCIUGA € 12,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, acciughe del mar Cantabrico, capperi di Pantelleria

LA DIAVOLA € 9,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata Calabria

SUPPLEMENTO / RINFORZO € 1,00 - € 2,00

In base al prodotto scelto

LA LIGURE € 9,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olive riviera
ligure

LA PROSCIUTTO & FUNGHI € 10,00

Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto artigianale fuori
cottura, funghi con olio aromatizzato ai porcini

L'ASPARAGINA € 15,00

Mozzarella fior di latte, asparagi, guanciale croccante e spolverata
di tuorlo d'uovo

AI QUATTRO FORMAGGI € 10,00

Mozzarella fior di latte, Paglierina di Cuneo, Gorgonzola, Taleggio

DALL'ORTO € 9,00

Crema di piselli, mozzarella fior di latte asparagi e agretti saltati al
burro e limone

DELLE QUATTRO STAGIONI € 10,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olive
taggiasche, prosciutto cotto fuori cottura, funghi champignon, asparagi

LA LUMBARD € 10,00

Mozzarella fior di latte, Cipolla di Tropea arrostita, Gorgonzola DOP

LA PARTENOPEA € 10,00

Mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia

CONTADINA € 12,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, porri,
salsiccia e taleggio

SUPPLEMENTO / RINFORZO € 1,00 - € 2,00

In base al prodotto scelto

LA PICCANTE € 14,00

Passata di datterino giallo, Bufala Campana DOP, guanciale croccante, crema di 'nduja, filamenti di peperoncino

LA LIBIDINE € 14,00

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Lardo di Patanegra, cipolle caramellate

LA LUSSUOSA € 12,00

Pomodoro San Marzano DOP, burrata, salsiccia, patate sabbiate

LA BRA € 14,00

Pomodoro San Marzano DOP, burrata, salsiccia di Bra, emulsione al basilico

LA SENESE € 14,00

Mozzarella fior di latte, finocchiona da cinta Senese, cipolla arrostita e scaglie di Pecorino Romano DOP

SUPPLEMENTO / RINFORZO € 1,00 - € 2,00

In base al prodotto scelto

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.

DOLCI

CANNOLO 2.0 € 8,00

Letto di cialda al cacao con chantilly di ricotta, arance candite e crumble al cacao

TIRAMI-CHUX € 7,00

Bignè con crema al caffè ripieno di crema al mascarpone

MERINGATA SCOMPOSTA € 7,50

Con crema al limone e menta

MILLE FOGLIE € 7,00

Millefoglie crema chantilly e frutti di bosco

CONTRASTO € 8,00

Semifreddo al cioccolato e caramello salato

COPERTO € 2,50

TAGLIO TORTA € 1,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ	€ 1,50
GINSENG	€ 2,00
ORZO	€ 2,00
DECAFFEINATO	€ 2,00

BEVANDE

ACQUA 50 CL.	€ 1,50
ACQUA 75 CL	€ 2,50
COCA COLA	€ 3,00
SPRITE	€ 3,00
FANTA	€ 3,00
COCA COLA ALLA SPINA (MEDIA)	€ 4,00
COCA COLA ALLA SPINA (PICCOLA)	€ 3,50
CHINOTTO LURISIA	€ 3,50
ACQUA TONICA LURISIA	€ 3,50
GAZZOSA LURISIA	€ 3,50
ARANCIATA LURISIA	€ 3,50
THE ALLA PESCA	€ 3,00
THE AL LIMONE	€ 3,00

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

LA CANTINA

BOLLICINE

PROSECCO ROSÈ CANTINA COLLALTO	€ 18,00
PROSECCO EXTRA DRY CANTINA COLLALTO	€ 20,00
PROSECCO DRY CANTINA COLLALTO	€ 20,00
PROSECCO SUPERIORE BRUT CANTINA COLLALTO	€ 20,00

BIANCHI









SAUVIGNON CANTINA AI GALLI	€ 15,00
RIBOLLA GIALLA CANTINA AI GALLI	€ 16,00
TRAMINER AROMATICO CANTINA AI GALLI	€ 18,00
ROERO ARNAIS CANTINA MALABAILA	€ 18,00
MÜLLER THURGAU CANTINE MONSUPELLO	€ 20,00
RIESLING CANTINE MONSUPELLO	€ 20,00
CHARDONNAY CANTINA AI GALLI RISERVA	€ 28,00


ROSSI

CABERNET SAUVIGNON CANTINA AI GALLI	€ 13,00
BARBERA D'ALBA CANTINA MALABAILA	€ 18,00
ROSATO CANTINA MALABAILA	€ 18,00
BARBERA SUPERIORE CANTINA MALABAILA	€ 25,00
BARBARESCO CANTINA ALTE ROCICHE BIANCHE	€ 30,00
BAROLO CANTINA ALTE ROCICHE BIANCHE	€ 30,00

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

1		GLUTINE	CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI E DERIVATI.
2		CROSTACEI E DERIVATI	SIA QUELLI MARINI CHE D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI, PAGURI E SIMILI
3		UOVA	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
4		PESCI	INCLUSI I DERIVATI, CIOÈ TUTTI QUEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI COMPONGONO DI PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI.
5		ARACHIDI E DERIVATI	SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI.
6		SOIA	LATTE, TOFU, SPAGHETTI, ETC.
7		LATTE E DERIVATI	YOGURT, BISCOTTI E TORTE, GELATO E CREME VARIE. OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE
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.

9		SEDANO E DERIVATI	PRESENTE IN PEZZI MA PURE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI.
10		SENAPE E DERIVATI	SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA
11		SEMI DI SESAMO E DERIVATI	OLTRE AI SEMI INTERI USATI PER IL PANE, POSSIAMO TROVARE TRACCE IN ALCUNI TIPI DI FARINE.
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.
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.
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.
15		CONGELATO O SURGELATO	SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE.
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