

GRANANTICO

- PIZZA GOURMET & CUCINA -

STARTERS

Piccoli antipasti studiati per iniziare al meglio la serata

FARINATA (PER 1/2 PERSONE)	€ 5,00
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO	€ 6,00
CROCCHETTA DI PATATE CON CUORE GOLOSO DI MORTADELLA E MOZZARELLA FIOR DI LATTE DOP	€ 5,00
TOMINO FRITTO CON SALSICCIA DI BRA E CIPOLLA CARAMELLATA	€ 5,00
GNOCCO ALLA ROMANA CROCCANTE, SALAME DI TURGIA, CARCIOFI E FONDUTA DI TOMA DI LANZO	€ 5,00
CROCCHETTA DI BACCALA MANTECATO IN PANATURA PANKO E OLIVE SU CREMA AI PEPERONI	€ 6,00

MONTANARINE

piccole delizie della tradizione partenopea in doppia cottura

POMODORO SAN MARZANO DOP, PARMIGIANO REGGIANO, EMULSIONE DI BASILICO	€ 3,50
ACCIUGA BUFALA DATTERINO GIALLO POMODORINO CONFIT E ORIGANO	€ 5,00
JAMON IBERICO E BURRATA	€ 6,00
POMODORO SAN MARZANO DOP, BURRATA ALLA N'DUJA DI SPILINGA E CHORIZO 100% IBERICO	€ 5,00
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E BUFALA CAMPANA DOP	€ 5,00

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)

€ 25,00

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.

GUARDA LÀ € 20,00

baccalà mantecato, carciofi in doppia consistenza e porri fritti

LA MARE NOSTRUM € 20,00

Ventresca di tonno rosso sott'olio, Pomodoro San Marzano DOP, burrata di Andria igp, polvere di olive e maionese di cipolle bruciate

L'IBERICO IN PIEMONTE € 18,00

chorizo 100% ibérico, tomino fresco dal cuore cremoso, vellutata di peperoni arrostiti e una bagna cauda delicata

LA PIEMONTESE € 18,00

Magatello di vitello, salsa tonnata e fiore di capperi

LA COSTA CALABRA € 20,00

Polipo scottato, cime di rapa, bufala campana DOP e crumble di n'duja di Spilinga

LA VALLE DI LANZO € 18,00

Salame di turgia, tomino Scottato e carciofi ripassati nel fondo bruno

SCROCCHIARELLA AL MAIS

Pizza farcita dalla forma tonda, con un impasto realizzato con farina di farina di grano tenero, mais e semi di girasole. Alta e soffice all'interno, croccante e fragrante all'esterno: un'esplosione di consistenze in ogni morso.

LA MORTAZZA € 13,00

Mortadella, burrata di Andria igp e pistacchi

LA CARRÙ € 18,00

Stracotto di bue, cipolle caramellate e crema al Parmigiano Reggiano

LA ARICCIA € 16,00

Porchetta di Ariccia, provola affumicata e cime di rapa

LA CHIALAMBERTO € 14,00

Fonduta di toma di lanzo e prosciutto cotto artigianale fuori cottura

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 € 13,00

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

LA CUNESE € 16,00

Fonduta di toma di lanzo, salsiccia di Bra e nocciole Piemontesi

LA PATANEGRA € 25,00

Paleta di prosciutto iberico Pata Negra 100% Bellota e burrata di Andria igp

LA TOUMIN € 16,00

Tomino scottato, lardo da pata negra, noci e miele di acacia

ACETO SU TELA € 15,00

Prosciutto crudo San Daniele, burrata di Andria igp, pomodorino Confit e riduzione di aceto balsamico

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 di Gioia del Colle DOP con emulsione al basilico

LA MARINARA € 6,00

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

LA PROSCIUTTO € 10,00

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

LA BUFALA € 10,00

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala campana DOP (fuori cottura), emulsione al basilico

LA SALSICCIA € 10,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Gioia del Colle DOP, salsiccia

L'ACCIUGA € 12,00

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

LA DIAVOLA € 10,00

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

LA PROSCIUTTO & FUNGHI € 12,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Gioia del Colle DOP, prosciutto cotto artigianale fuori cottura, funghi con olio aromatizzato ai porcini

AI QUATTRO FORMAGGI € 12,00

Mozzarella fior di latte di Gioia del Colle DOP, Paglierina di Cuneo, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP

DALL'ORTO € 10,00

Mozzarella fior di latte di Gioia del Colle DOP, crema di carciofi, cime di rapa e porri fritti

DELLE QUATTRO STAGIONI € 10,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Gioia del Colle DOP, olive taggiasche, prosciutto cotto fuori cottura, funghi champignon e carciofi

LA LUMBARD € 10,00

Mozzarella fior di latte di Gioia del Colle DOP, Cipolla di Tropea arrostita, Gorgonzola DOP

LA PARTENOPEA € 11,00

Mozzarella fior di latte di Gioia del Colle DOP, friarielli, salsiccia

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

In base al prodotto scelto

LA PICCANTE € 15,00

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

LA LIBIDINE € 15,00

mozzarella fior di latte di Gioia del Colle DOP, Gorgonzola DOP, Lardo di Patanegra, cipolle caramellate

LA LUSSUOSA € 13,00

Pomodoro San Marzano DOP, burrata, salsiccia, patate sabbiate

LA BRA € 15,00

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

L'INCONTRO € 15,00

passata di datterino giallo, mozzarella fior di latte di Gioia del Colle, chorizo 100% iberico e acciughe del mar Cantabrico

CONTADINA € 13,00

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

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

NIDO GOLOSO

€ 8,00

un finto uovo dal cuore esotico: guscio di cioccolato bianco, albume di panna cotta e tuorlo ai frutti tropicali servito su un nido croccante di pasta kataifi

ROSSO DIVINO

€ 8,00

Frolla al cacao, ricotta di seirasse e pere cotte al vino rosso

AMARENA ROCHER

€ 9,00

Semifreddo al cacao, con guscio croccante di cioccolato, nocciole tostate e cuore di amarena

CHICCO DI TIRAMISÙ

€ 8,00

Tiramisù da tradizione rivisitato in chiave moderna

TORTA ALLE NOCCIOLE

€ 9,50

torta alle nocciole accompagnata da un gelato allo zabaione

COPERTO

€ 2,50

TAGLIO TORTA

€ 1,50

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	€ 3,50
SPRITE	€ 3,50
FANTA	€ 3,50
CHINOTTO LURISIA	€ 4,00
ACQUA TONICA LURISIA	€ 4,00
GAZZOSA LURISIA	€ 4,00
ARANCIATA LURISIA	€ 4,00
THE ALLA PESCA	€ 3,50
THE AL LIMONE	€ 3,50

BIRRE

BIRRA ALLA SPINA PIAN DELLA MUSSA BIONDA- PICCOLA	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA PIAN DELLA MUSSA BIONDA - MEDIA	€ 6,00
BIRRA ALLA SPINA PIAN DELLA MUSSA BIONDA - GRANDE	€ 7,00
BIRRA ALLA SPINA PIAN DELLA MUSSA ROSSA - PICCOLA	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA PIAN DELLA MUSSA ROSSA - MEDIA	€ 6,00
BIRRA ALLA SPINA PIAN DELLA MUSSA ROSSA - GRANDE	€ 7,00
BIRRA ALLA SPINA PIAN DELLA MUSSA IPA - PICCOLA	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA PIAN DELLA MUSSA IPA - MEDIA	€ 6,00
BIRRA ALLA SPINA PIAN DELLA MUSSA IPA - GRANDE	€ 7,00
BIRRA ISAAC BLANCHE BALADIN PICCOLA	€ 4,00
BIRRA ISAAC BLANCHE BALADIN MEDIA	€ 6,00
BIRRA ISAAC BLANCHE BALADIN GRANDE	€ 7,00
MENABREA 33CL	€ 4,00
ICNUSA 50CL.	€ 4,50
NAZIONALE BALADIN 0,33CL	€ 6,50
BIRRA BIONDA 6,5%	€ 6,50
L'IPA BALADIN 0,33CL	
BIRRA (IPA) 5,5%	€ 6,50
LEON BALADIN 0,33CL	
BIRRA ROSSA DOPPIO MALTO 8,5%	€ 6,50
ROCK'N'ROLL 0,33CL	
BIRRA BIONDA DOPPIO MALTO 7,5%	€ 6,50
NORA BALADIN 0,33CL	
BIRRA SPICE (SPEZIATA AGRUMATA) 6,8%	€ 6,50
BIRRA ANALCOLICA BOTANIC 0,33CL	€ 6,50

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
NEBBIOLO 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	€ 3,50
MONTENEGRO	€ 3,50
SAN SIMONE	€ 3,50
AMARO DEL CAPO	€ 3,50
AMARO LUCANO	€ 3,50
JÄGERMEISTER	€ 3,50
AMARO RAMAZZOTTI	€ 3,50
FERNET BRANCA MENTA	€ 3,50
UNICUM	€ 3,50
AMARETTO DI SARONNO	€ 3,50
AMARETTO DI TORINO	€ 3,50
LIMONCELLO	€ 3,50
MIRTO (BRESCA DORADA)	€ 3,50
AMARA (AMARO DI ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP)	€ 3,50
SAMBUCA RAMAZZOTTI	€ 3,50
BICERIN	€ 3,50
BAILEYS	€ 3,50

DISTILLATI

Prezzi intesi per bicchiere liscio o con ghiaccio da 40ml

WHISKY

BOURBON WHISKEY JIM BEAM (USA)	€ 5,00
GLENFIDDICH SCOTCH WHISKY (SCOZIA)	€ 7,00
PRIETO Y PRIETA (MEXICO)	€ 10,00

TEQUILA

LMECA ALTOS 100% AGAVE (MEXICO)	€ 5,00
1800 TEQUILA 100% AGAVE (MEXICO)	€ 7,00

RUM

HAVANA CLUB 7 ANNI (CUBA)	€ 6,00
EMINENTE RISERVA (CUBA)	€ 7,00
RUM SANTIAGO CARTA BLANCA	€ 5,00

GRAPPA

DOLCE VITE 12 MESI IN BARRIQUE (ITALIA)	€ 5,00
DOLCE VITA DA PROSECCO (ITALIA)	€ 5,00
SCARPA ORO DI POLI (ITALIA)	€ 6,00

COGNAC

HENNESSY VERY SPECIAL V.S. (FRANCIA)	€ 7,00
--------------------------------------	--------

VODKA

ABSOLUT VODKA (SVEZIA)	€ 4,00
BELVEDERE VODKA (POLONIA)	€ 7,00
SKYY VODKA (USA)	€ 6,00

GIN

MALFY GIN CLASSICO E AL LIMONE (ITALIA)	€ 7,00
CUBICAL GIN (INGHILTERRA)	€ 6,00
GIN MARE (GRECIA)	€ 8,00

DRINK

NEGRONI € 10,00

MARGARITA € 10,00

AMERICANO € 9,00

SPRITZ € 7,50

GIN TONIC

MALFY GIN CLASSICO/LIMONE + MATCH TONIC WATER € 12,00

GIN CUBICAL + SCHWEPPE € 9,00

GIN MARE + FEVER TREE € 11,00

OLD FASHIONED

GLENFIDDICH 12 ANNI € 11,00

JIM BEAM € 9,00

PRIETO € 9,00