

Pizzeria

Focaccia con olio extra vergine di oliva e origano ₁	5
Margherita Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico _{1.7}	7
Wurstel e patatine Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte* _{1.7}	10
Vegetariana Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni _{1.7}	8
Quattro stagioni Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi misti trifolati*, olive, carciofini e friarielli* _{1.7.12}	10
Golosa Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, stracciatella pomodorini infornati _{1.7}	10
Crudo e bufala Salsa di pomodoro, mozzarella di latte di bufala, prosciutto crudo _{1.7}	13
Parmigiana Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, Parmigiano Reggiano DOP e basilico _{1.7}	10
Speck e brie Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Speck Alto Adige IGP e brie _{1.7}	11
Pizza al profumo di bosco gourmet Mozzarella fior di latte, ragù di cinghiale*, funghi misti trifolati*, crema di castelmagno Dop e salsiccia _{1.7.9.12}	13
Casa Grandate Mozzarella fior di latte, briciole di tonno, pomodorini, olive e origano con cornicione ripieno di ricotta, pecorino, pomodorini e basilico _{1.4.7}	13
Pizza Diavola gourmet Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, stracciatella, salame piccante e 'nduja _{1.7}	13

Menù junior

Piatto a scelta + acqua o bibita	8
Pasta al pomodoro ₁	Cotoletta con patate* _{1.3}
Pasta in bianco ₁	Pizza Margherita _{1.7}

LE NOSTRE PIZZE SONO FATTE CON LIEVITO MADRE, CHE DONA FRAGRANZA E GUSTO AUTENTICO COME UNA VOLTA. LASCIATI CONQUISTARE A OGNI MORSO.

Dolci

Tiramisù della tradizione _{1.3.7}	4,5	Millefoglie ai frutti rossi _{1.3.7}	5
Tarte tatin di mele con spuma allo zabaione _{1.3.7.12}	4,5	Torta del giorno**	4,5
Coppa di gelato** di nostra produzione _{6.7.8}	4,5	Ogni giorno dalla nostra pasticceria una proposta golosa	
Cannolo scomposto con ricotta* e gocce di cioccolato _{1.6.7.8}	5	Caffè goloso Espresso con tre mignon della nostra pasticceria _{1.3.5.6.7.8.12}	3,5
Crema allo zabaione con biscotti giallini _{1.3.7.12}	5	Crostatina di frutta con crema _{1.3.7}	5

Bevande

Acqua Chiarella naturale o frizzante 70cl	2,5	Caffè d'orzo piccolo ₁	1,7
Bibita	2,9	Caffè d'orzo grande ₁	1,9
Caffè espresso 	1,5	Caffè ginseng ₇	1,7
Caffè deca 	1,5	Caffè ginseng grande ₇	1,9

Birra

	25 cl	33 cl	40 cl	
 La Golden ₁	3,5	2,49	4,5	4.6% Dissetante, floreale, morbida
 La Blanche ₁	3,5	2,49	4,5	4.3% Agrumata, velata, dolce
 La Apa ₁	3,5	2,49	4,5	4.9% Amara, rotonda, fruttata
 La Bock ₁	3,5	2,49	4,5	4.9% Forte, maltata, decisa
 La Pilsner ₁		2,49		4.9% Dorata, delicata, fresca

Non pastorizzata, non microfiltrata, materie prime selezionate, ingredienti calibrati alla perfezione, sapori intriganti.

Prova la selezione dei nostri vini

Grandi Vigne

Ti aspettiamo tutti i giorni

Dalle 12.00 alle 14.30 / Dalle 18.00 alle 21.30

Prenota il tuo tavolo +39 347 268 2296

1  CEREALI CONTENENTI GLUTINE	2  CROSTACEI	3  UOVA	4  PESCE	5  ARACHIDI
6  SOIA	7  LATTE	8  FRUTTA A GUSCIO	9  SEDANO	10  SENAPE
11  SEMIDI SESAMO	12  OLIVITI	13  LUPINI	14  MOLLUSCHI	

Per ciascun piatto sono indicati gli allergeni contenuti nello stesso. I piatti indicati nel presente menù sono preparati in un laboratorio che lavora cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e molluschi: tali sostanze potrebbero, quindi, essere presenti in tracce. Per ulteriori dettagli consultare il libro ingredienti a bordo cassa oppure rivolgersi al personale di servizio.

* Ingrediente surgelato / congelato all'origine.
** Ingredienti utilizzati ed allergeni contenuti dipendono dal piatto
Per ogni dettaglio in merito, rivolgersi direttamente al personale di sala

Casa
GRANDATE

FLOWERS & FOOD



Antipasti

Tartare Castelmagno e funghi Tartare di razza piemontese con funghi pioppini e fonduta di Castelmagno Dop	14
Carpaccio di carne salada con cavolo cappuccio marinato, salsa yogurt e chips di pane integrale	12
Torretta di melanzane melanzane al forno con salsa di pomodoro e fior di latte	10
Baccalà mantecato con tapenade di olive e chips di pane carasau	14
Tortino di patate e provola con funghi* con provola, ragù di funghi e grana Padano DOP	12

Insalate

Caesar salad Cuore di lattuga, petto di pollo grigliato, bacon croccante, crostini di pane e salsa caesar	12
Insalata Esotica Insalata misticanza, salmone norvegese, avocado, mango, mix di semi, pomodorini e salsa al sesamo	13
Insalata Delicata insalata mista, funghi champignon, noci pecan , pomodorino confit e scaglie di grana padano DOP	12

Primi

Spaghettoni cacio e pepe con Pasta di Gragnano IGP	10
Strozzapreti al ragù di cinghiale*	12
Risotto ai funghi porcini* con riso carnaroli	13
Paccheri mantecati al pomodoro al profumo di basilico	10
Tagliatelle all’uovo con zucca , funghi porcini* e porri con pasta di Gragnano IGP	13
Pizzoccheri della Valtellina con Pizzoccheri della Valtellina IGP, verze, coste, patate e Valtellina Casera DOP	12

Taglieri

Tagliere di salumi Con salumi di suino nero del Salumificio Fumagalli, giardiniera e focaccia di Nostra Produzione	10
Tagliere di salumi e formaggi Con salumi di suino nero del Salumificio Fumagalli, Taleggio DOP, Valtellina Casera DOP, crema di caprino all’erba cipollina, giardiniera e focaccia di Nostra Produzione	12

Zuppe

Crema di zucca, farro e timo con zucca e farro al profumo di timo	10
Crema di patate e porcini* con patate e porcini trifolati	11

Secondi

Tentacolo di polpo* croccante su patata schiacciata e olive	18
Cotoletta alla milanese con rucola, pomodorini e patatine fritte*	25
Filetto di branzino al cartoccio con pomodorini datterini e funghi porcini* trifolati	18
Fritto misto di calamari del Pacifico*, code di gambero argentino* e latterini*	18
Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese	18

Contorni

Polenta taragna condita	5	Insalata mista con misticanza tenera, pomodorini e carote	4
Patate al forno con rosmarino	5	Spinaci sauté	5
Caponata di verdure alla Siciliana	5	Melanzane, peperoni e zucchine al forno	5
Patate fritte dippers*	4		

A disposizione il nostro “cestino del pane”

I NOSTRI PIATTI SONO PREPARATI
CON SALMONE NORVEGESE



Le braci di Casa Grandate CON CARNI SELEZIONE IPER

Costata Irlandese con verdure e patate al forno	5,5/hg
Fiorentina Irlandese con verdure e patate al forno	6/hg
Tagliata di scottona con funghi porcini*	22
Pancia di maialino croccante con verdure e patate al forno	13
Petto di pollo “Ducale” al Josper con verdure e patate al forno	14
Galletto Vallespluga alla diavola con verdure e patate al forno	15
Bistecca di pollo speziata con verdure e patate al forno	14

Specialità Black Angus USA

Costata Black Angus USA con verdure e patate al forno	7,5/hg
Tagliata Black Angus USA con verdure e patate al forno	23
Entraña Black Angus USA con verdure e patate al forno	27

Noi consigliamo la cottura al sangue, per valorizzare al meglio il sapore e la tenerezza della carne. Diversamente comunicate la cottura preferita al personale di sala.

Salse ketchup, maionese, senape, salsa di soia, salsa Barbecue, salsa Algerina	0,3
---	-----



Resta con noi,
ovunque
condividi la tua esperienza
@casa_grandate #casagrandate