

grangusto

MENU

bistrot

Antipasti

.....

Fritturina napoletana
Crocchè, frittatina e scagliezzi
1, 3, 5, 7, 9

8.00

Chips di patate con confettura del Piennolo
1, 3, 6, 7, 9, 10

6.00

Burrata ripiena di pesto di pomodori secchi, alici e
olive su letto di basilico
1, 3, 4, 6, 7, 8, 9

12.00

Alici fritte
1, 3, 4, 5

8.00

Parmigiana di melanzana con dressing di fonduta di
provola e confettura di pomodoro
1, 3, 7

10.00

Polpetta panata al panko con salsiccia,
friarielli e salsa alla provola
1, 3, 6, 7, 9

9.00

Selezione di formaggi italiani
7

25.00

•

Insalate

.....

Caesar salad
1, 3, 4, 7

10.00

Nizzarda
pomodoro, patate, uova, tonno, olive taggiasche, acciuga,
cipolla rossa e finocchio
3, 4, 7, 10

10.00

Vegetariana
insalata mista, semi misti, fior di latte
1, 5, 6, 7, 8, 11

10.00

Primi

.....

Scialatiello di pasta fresca con vongole
1, 3, 14

18.00

Rigatoni al ragù napoletano della tradizione
1, 7, 9

13.00

Spaghetti di pasta fresca con pomodoro del Piennolo
giallo e barilotto di bufala
1, 7

13.00

Genovese
1, 9

14.00

Pasta e patate
1, 19

12.00

Secondi

.....

Baccalà pastellato con friarielli
saltati in padella

1,3,4,10

14.00

Polpo alla Luciana con pane fritto

1,12,14

15.00

Pescato del giorno
al forno, alla griglia o fritto

4

6.00/etto

Frittura gamberi e calamari
salvo disponibilità

1,2,3,14

22.00

Entrecôte di manzo alla griglia con
contorno a scelta

7

20.00

Polpette al ragù

1,3,6,7,9,10

12.00

•

Carni

.....

Mooi Mooi Beef Olandese

7.50/etto

Hereford Irlandese

7.50/etto

Swami beef Platinum

8.00/etto

Marchigiana IGP Italiana

6.00/etto

Chianina Italiana

6.00/etto

Contorni

.....

Zucchine alla scapece

6.00

Patate al forno o fritte

5.00

Melanzane a funghetto

6.00

Friarielli

5.00

Scarole

5.00

•

Dessert

.....

Babà al rhum

1, 3, 7, 12

5.00

Tiramisù

1, 3, 7, 8

5.00

Delizia al limone

1, 3, 7

5.00

La Nostra Pasticceria Artigianale

Dessert esposti in vetrina, preparati ogni giorno
con ingredienti freschi

1, 3, 5, 6, 7, 8

6.00

Il dolce segreto

Disponibilità limitata

1, 3, 5, 6, 7, 8

6.00

Crostatina alle fragoline di bosco

1, 3, 7

6.00

Pizza

.....

Margherita

Pomodoro S. Marzano dop, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano e basilico

1, 7

7.00

Marinara

Pomodoro S. Marzano dop, origano, aglio

1

6.00

Bufalina

Pomodoro S. Marzano dop, Parmigiano Reggiano, mozzarella di bufala, basilico

1, 7

9.00

Ripieno al forno

Salame Napoli, ricotta, fior di latte, pomodoro S. Marzano

1, 7

10.00

Pizza frita

Ricotta, provola, cicoli, pomodoro, formaggio, pepe e basilico

1, 7

10.00

Salsiccia e friarielli

Salsiccia, friarielli, provola e formaggio

1, 7

9.00

Schiacciata scarole

Provola, scarole condite, formaggio

1, 7

12.00

Nerano

Vellutata di zucchine, provola affumicata dei Monti Lattari, chips di zucchine, scaglie di provolone del monaco i.g.p, basilico fresco, olio evo

1, 7

9.50

Diavola

Salame Napoli, pomodoro S. Marzano, salame piccante, provola, Parmigiano Reggiano, peperoncino

1, 7

9.00

Pomodorina

Filetto di pomodorino, fior di latte, basilico, Parmigiano Reggiano

1, 7

8.00

Tonno e cipolla

Provola di Agerola, filetto di tonno Callipo, cipolla di Tropea, olive nere di Gaeta, olio evo, basilico fresco

1, 4

10.00

Cuor di zucca

Pancetta, provola, zucca, provolone del Monaco, basilico

1, 7

12.00

Siciliana

Provola, melanzane, polpettine, scaglie di parmigiano e basilico

1, 3, 7

11.00

Brontella

Fior di latte dei Monti Lattari, pistacchio di bronte, mortadella artigianale al pistacchio, granella di pistacchio, basilico fresco, olio evo

1, 7, 8

10.00

Ortolana

Provola di Agerola, peperoni, melanzane, friarielli, parmigiano

1, 7

8.00

Gioia

Provola, salsiccia, patate al forno e fonduta di parmigiano

1, 7

11.00

Primavera rivisitata

Pomodorini pacchettelle gialli e rossi, provola dei Monti Lattari, rucola selvatica, prosciutto crudo di Parma doppia corona, scaglie di parmigiano dop 24 mesi, basilico fresco, olio evo

1, 7

11.00

Pagnotta iberica

Pagnotta con jamón iberico e confettura selezione Gran Gusto

1, 7

15.00

Birre

.....

Messina cristalli di sale 50 cl

5.00

Lutgarde Blonde Belgian abbey 33 cl

6.00

Lutgarde IPA Belgian abbey 33 cl

6.00

Paulaner Weissbier Munich 50 cl

6.00

Guinness draught stout Irish 33 cl

6.00

Blanche de Namur Belgian 33 cl

6.00

Chouffe cherry belgian 33 cl

6.00

Ichnusa non filtrata 50 cl

5.00

Moretti 0 33 cl

5.50

Birra alla spina N'Artigiana oro o rossa

6.00

Bevande

.....

Acqua naturale o frizzante

75 cl

3.50

Coca Cola

33 cl

3.00

Altre bibite

3.00

Amaro - Liquore

5.00

Caffè espresso

2.00

Vino rosso/bianco al calice

Il nostro personale sarà felice di consigliarti
l'abbinamento più adatto

7.00