

grangusto

MENU

Pizza & bistrot

Tradizione e contemporaneità si incontrano in una cucina che valorizza ingredienti freschi, stagionali e di qualità.

I prodotti contrassegnati dal logo sono disponibili per l'acquisto presso la nostra area Mercato.

2.00 coperto

I menu speciali

All you can pizza

solo servizio serale
Giovedì e Venerdì

• • • • •

Angioletti di pasta cresciuta con
rucola, grana e pomodorino giallo

Giro pizza illimitato

1 bottiglia d'acqua ogni due persone

20.00

Menu di Carne

solo servizio serale
Dal Lunedì al Venerdì

• • • • •

Bruschette al pomodoro

Montanara al ragù Napoletano

Frittatina di pasta

1 kg di costata o entrecôte con contorno

1 bottiglia d'acqua

55.00 a coppia

Insalate



Caesar salad

Petto di pollo, crostini al forno, grana padano,
salsa caesar, insalata iceberg

1, 3, 4, 7, 10

10.00

Halloumi salad

Insalata mista, formaggio halloumi alla griglia, semi
di zucca e girasole, melata di bosco Brezzo

7, 11

12.00

Catalana di gamberi

Gamberi atlantici, mix di pomodori di stagione,
cipolla rossa, capperi, sedano e citronette

2, 9

14.00

Caprese

Mozzarella di bufala campana doc, pomodoro
sorrentino, origano, sale, olio e basilico

7

9.00

Fresella

Fresella di grano tenero con pomodori,
mozzarella, tonno e olive bianche

1, 4, 7

12.00

Salmon

Spinacino, salmone, dressing allo yogurt e noci

4, 7, 8

14.00

Antipasti

• • • • •

Crocché special

Crocché aperto con pancetta Giovanna cotta al miele, salsa burger HM e cipolla croccante

1, 3, 7, 10

4.50

Frittura napoletana

Crocché, frittatina di pasta, fiore di zucca ripieno

1, 3, 7

10.00

Montanarine

Due montanarine fritte al sugo di pomodoro, parmigiano e basilico

1, 7

4.00

Crudo e bufala

7

12.00

Frittura di mare

a seconda della disponibilità

1, 2, 4, 14

6.00/etto

Carpaccio tirolese

Carpaccio tirolese di bresaola salumificio F.lli Billo, arancia a vivo, olio arso affumicato, sedano bianco, sale maldon e pinoli

7, 8, 9

15.00

Tagliere dal mercato per due persone

Prosciutto crudo di Parma, capodicollo di Martina Franca, salame napoletano, parmigiano reggiano 24 mesi, scimudin di capra, gorgonzola piccante

1, 4, 7

25.00

Tagliere iberico

Lomo joselito, chorizo joselito, jamón serrano, formaggio manchego, pan y tomate

7

30.00

Insalata di mare

2, 14

18.00

Mediterraneo e Cantabrico

Bruschetta al pomodoro, aglio, olio e basilico Bruschetta burro e acciuga del Cantabrico

1, 4, 7

6.00

Primi

.....

Spaghetti di pasta fresca allo scarpariello

1, 7

13.00

Gnocchetti acqua e farina con gamberi,
limone e panure alle erbe

1, 2

16.00

Spaghetti di pasta fresca con cozze,
peperoncino verde e pecorino

1, 7, 14

15.00

Spaghetti alle vongole
secondo disponibilità

1, 14

20.00

Pasta Vesuvio Carmiano alla Nerano

1, 7

13.00

Special del giorno
chiedi allo staff per maggiori dettagli
Raviolo Caprese

1, 3, 7

14.00

Secondi

.....

Entrecôte argentina servita con burro aromatico

7

22.00

Tagliata di manzo con rucola,
grana e pomodorini

7

25.00

Polpetta al sugo

1, 3, 7

14.00

Spigola alla brace con insalatina
di pomodori alla catalana

4, 9

23.00

Polpo alla brace con salsa alla Luciana

4, 14

20.00

Baccalà ripieno di provola in tempura con
scarola riccia, olive nere, pomodori secchi,
acciughe e noci

1, 3, 4, 7, 8

18.00

Frittura di mare
secondo disponibilità

1, 2, 4, 14

da 6.00/etto

*Selezione carne**



Marchigiana Italiana

6.50/etto

Selezione Special

7.50/etto

Selezione Premium

8.50/etto

*per maggiori dettagli chiedere al nostro staff

Pescato del giorno



Pescato

6.00/etto

Scampi

9.00/etto

Gambero rosso

9.00/etto

Astice

12.00/etto

Aragosta

15.00/etto

Contorni



Zucchine alla scapece

5.00

Patate al forno

5.00

Melanzane a funghetto

5.00

Verdure grigliate

6.00

Riso bianco

5.00

Insalata di pomodori alla catalana

7.00

Pizze

.....

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 fritta

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

1, 7

10.00

Marinara dei signori

Ragù di datterino, origano, aglio, paté di olive nere

1, 7

10.00

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

Pagnotta iberica

Pagnotta con jamón iberico e confettura
selezione Gran Gusto

1, 7

15.00

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,
parmigiano

1, 7

8.00

Gioia

Provola, salsiccia, patate al forno
e fonduta di parmigiano

1, 7

11.00

Primavera rivisitata

Pomodorini pacchetelle 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

Capri

Base focaccia, bufala, origano, misticanza,
pomodoro di Sorrento

1, 7

10.00

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

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

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 ci

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

Allergeni



1. Glutine

Cereali, grano, segale, orzo, avena, kamut e ceppi ibridati.



2. Crostacei

Crostacei marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi.



3. Uova

Uova e prodotti che le contengono, come maionese, emulsionanti e pasta all'uovo.



4. Pesce

Prodotti alimentari contenenti pesce.



5. Arachidi

Creme e condimenti contenenti arachidi.



6. Soia

Prodotti derivati dalla soia, come latte di soia, tofu e spaghetti di soia.



7. Latte e derivati

Prodotti contenenti latte, come yogurt, biscotti, torte, gelati e creme.



8. Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, noci pecan, anacardi e pistacchi.



9. Sedano

Sia in pezzi sia utilizzato nella preparazione di zuppe, salse e concentrati.



10. Senape

Presente in salse e condimenti, in particolare nella mostarda.



11. Semi di sesamo

Semi interi utilizzati nel pane e farine contenenti sesamo.



12. Anidride solforosa e solfiti

In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (SO_2). Presenti come conservanti in prodotti ittici, alimenti sott'olio e sott'aceto, marmellate, funghi secchi e bevande.



13. Lupini

Presenti in alimenti vegani sotto forma di arrostiti, salamini, farine e prodotti simili.



14. Molluschi

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, vongola, tellina e altri molluschi.