

Allergeni



1 - Glutine

(Cereali, grano, segale, orzo, avena, kamut e ceppi ibridati)



2 - Crostacei

(Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi)



3 - Uova

(Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



4 - Pesce

(Prodotti alimentari in cui è presente il pesce)



5 - Arachidi

(Crema e condimenti in cui vi siano arachidi)



6 - Soia

(Prodotti derivati come latte di soia, tofu e spaghetti di soia)



7 - Latte e derivati

(Prodotti contenenti latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



8 - Frutta a guscio

(Mandorle, nocciole, noci comuni, noci pecan, anacardi, pistacchi)



9 - Sedano

(Sia in pezzi che per le preparazioni di zuppe, salse e concentrati)



10 - Senape

(In salse e condimenti, specialmente nella mostarda)



11 - Semi di sesamo

(Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono)



12 - Anidride solforosa e solfiti

(> 10 mg/kg o 10 mg/l (SO₂): conservanti prodotti ittici, cibi sott'olio e aceto, marmellate, funghi secchi, bibite)



13 - Lupini

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



14 - Molluschi

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, vongola, tellina, ecc.)

grangusto

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.

grangusto

PIZZA & BISTROT

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

grangusto

PIZZA & BISTROT

Birre

Birra alla spina N'Artigiana oro o rossa
6.00

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

Bevande

Acqua naturale o frizzante

75 cl

3.50

Coca Cola

33 cl

3.00

Altre bibite

3.00

Caffè espresso

2.00

Amaro - Liquore

5.00

Vino rosso/bianco al calice

Il nostro personale sarà felice di consigliarti

l'abbinamento più adatto

7.00

Insalate

Caesar salad

Petto di pollo, crostini al forno, grana padano⁹,
salsa caesar, insalata iceberg

1,3,4,7,10

10.00

Halloumi salad

Insalata mista, formaggio halloumi⁹ alla griglia, semi di
zucca e girasole⁹, melata di bosco Brezzo⁹

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 doc⁹, 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

Frittura di mare

a seconda della disponibilità

1,2,4,14

6.00/etto

Crudo e bufala

7

12.00

Crocché special

Crocché aperto con pancetta Giovanna cotta al miele,⁹
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

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

Crostatina alle fragoline di bosco

1,3,7

6.00

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

grangusto

PIZZA & BISTROT

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

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

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

Capri

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

1,7

10.00

grangusto

PIZZA & BISTROT

Antipasti

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

Tagliere iberico

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

7

30.00

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

9

1,4,7

25.00

Carpaccio tirolese

Carpaccio tirolese⁹ di bresaola salumificio F.lli Billo,
arancia a vivo, olio arso affumicato⁹, sedano bianco,
sale maldon⁹ e pinoli

7,8,9

15.00

Primi

Spaghetto di pasta fresca allo scarpariello
1,7
13.00

Pasta Vesuvio Carmiano alla Nerano
1,7
13.00

Raviolo Caprese
1,3,7
14.00

Spaghetto di pasta fresca con cozze,
peperoncino verde e pecorino
1,7,14
15.00

Gnocchetti acqua e farina con gamberi,
limone e panure alle erbe
1,2
16.00

Spaghetti alle vongole
secondo disponibilità
1,14
20.00

Special del giorno
chiedi allo staff per maggiori dettagli

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

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

Pagnotta iberica

Pagnotta con jamón iberico e confettura
selezione Gran Gusto
1,7
15.00

grangusto

PIZZA & BISTROT

Le nostre 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 frita

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

grangusto

PIZZA & BISTROT

Secondi

Frittura di mare

secondo disponibilità

1,2,4,14

da 6.00/etto

Polpetta al sugo

1,3,7

14.00

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

1,3,4,7,8

18.00

Polpo alla brace con salsa alla Luciana

4,14

20.00

Entrecôte argentina servita con burro aromatico

7

22.00

Spigola alla brace con insalatina di pomodori alla catalana

4,9

23.00

Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini

7

25.00

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

Melanzane a funghetto
5.00

Patate al forno
5.00

Verdure grigliate
6.00

Riso bianco
5.00

Insalata di pomodori alla catalana
7.00