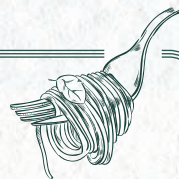


## LA PASTA



### TROCCOLI AI FRUTTI DI MARE

con calamari, gamberi, cozze pugliesi, vongole veraci e pomodori ciliegino

### SPECIALITÀ SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Antico pastificio Vicidomini con vongole veraci, bottarga e prezzemolo fresco

### PACCHERI AI 3 POMODORI

con San Marzano, datterino giallo e rosso mantecati con parmigiano, Bufala Dop e basilico fresco

### RIGATONI ALLA CARBONARA

Antico pastificio Vicidomini con pecorino romano, guanciale stagionato selezione **La Granda** e pepe nero

## ORTO

azienda agricola gambaro

Sopri di più  
sull'agricoltura zero residui:



### LE INSALATE

#### DALLE RADICI ALLA TAVOLA

Lattughino verde e rosso, spinacino ed orientali miste

#### CESARE

Lattughino verde, filetto di pollo croccante, scaglie di grana crostini di pane e salsa caesar

#### ESTATE

Lattughino verde, rucola, gamberi rosa, pomodorini, sedano croccante, olive taggiasche, crostini di pane e salsa yogurt

#### BUFALINA

Lattughino verde e rosso, spinacino ed orientali miste, pomodorini, mozzarella di bufala DOP, guanciale croccante, scaglie di grana e salsa Benvenuto

#### CAPRESE

Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala DOP ed emulsione di basilico

### LE STAGIONALI

Verdure alla griglia

Zucchine alla scapece

Scarola ripassata con olive di riviera

Insalata di pomodori

### LE SALSE GOURMET *perfette con tutto!*

Bagnetto verde

Bagnetto rosso

Cre moso al pomodoro con tabasco

# benvenuto

il gusto di stare in famiglia

## I PIÙ AMATI

### FASSONA

Carne cruda di Fassona **presidio slow food La Granda**, scaglie di grana, citronette al limone e misticanza

### POLPETTE DELLA NONNA

Polpettine di Fassona con salsa di pomodoro San Marzano, pecorino, basilico fresco e pane bruschettato

### MILANESE

Cotoletta di vitello [250 gr circa] in doppia panatura con scaglie di grana, salsa tartara, misticanza e pomodorini

### COZZE ALLA TARANTINA

Cozze pugliesi con pomodoro, pepe e crostini di pane tostato

### SPADELLATA DI MARE\*

Polpo saltato con olive taggiasche, gamberi, calamari, patate, salsa di pomodoro, pane bruschettato ed emulsione di basilico

### GRAN FRITTO DI PESCE\*

Anelli e ciuffi di totano, code di gamberi e verdure di stagione croccanti in pastella



## GRIGLIA

i migliori tagli proposti da 60 famiglie di allevatori Piemontesi



La Granda Slow Food

### POLLETTO RUSPANTE

1/2 polletto marinato e cotto alla brace accompagnato da salsa tartara e patate fritte

### TAGLIATA DI FASSONA

**Presidio slow food La Granda** [200 gr circa] con misticanza e pomodori  
*cottura consigliata sangue, media*

### ENTRAÑA DI FASSONA

**Presidio slow food La Granda** [250 gr circa] con misticanza e pomodori  
*cottura consigliata sangue, media*

### SPECIALITÀ IBERICA

Tagliata di pluma iberica [300 gr circa] con misticanza e pomodori

### TAGLIATA DI TONNO

Tonno pinna gialla [250 gr], zucchine alla scapece e dressing al limone

### ANGUS

Black Angus fattoria Creekstone [250 gr circa] con misticanza e pomodori  
*cottura consigliata sangue, media*

### GRIGLIATA BENVENUTO

Entraña di Fassona, salamella di Norcia, alette e cosce di pollo speziate, pancetta fresca **La Granda**, salsa tartara e patate sfiziose

### SPADA DELL'AMICIZIA

Salsiccia Norcina, pluma iberica, black Angus fattoria Creekstone, rustichella di pollo, alette e cosce speziate alla paprika, verdure miste e patate sfiziose

### VEGETARIANA

Burger di spinaci, tomino scottato, verdure di stagione, mandorle tostate, pane carasau, mousse di gorgonzola e mascarpone e patate sfiziose

## BURGER

### SPECIALITÀ BENvenuto BURGER

Hamburger di Fassona Giotto del **presidio slow food La Granda** da 160 gr, scaglie di grana padano, guanciale croccante, pane artigianale, insalata mista e maio delicata

### VEGGIE\*

Hamburger di spinaci, pane nero al carbone vegetale formaggio valdostano, chips di cipolla croccante, pomodoro, insalata mista e salsa yogurt

### CROC

Filetto di pollo dorato, pomodoro, cipolla croccante, pane artigianale, insalata mista e salsa caesar

*tutti i nostri burger sono accompagnati da patate sfiziose!*



## SFIZIOSITÀ

### MONTANARINA

con salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala Dop, scaglie di grana e basilico fresco

### SPECIALITÀ CHIACCHIERE SALATE

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con pasta cresciuta di panizza

### CARTOCCIO

Mix di fritti: polpette di melanzane e scamorza, crocchette di patate e mozzarella, arancini classici e panelle di farina di ceci

### BRUSCHETTONE AI POMODORI

con pomodorino datterino giallo, cuore di bue, bufala Dop e basilico fresco

### RUSTICHE

Patate fritte artigianali con buccia

### TAGLIERE DELL'AMICIZIA

*Consigliato per 2 persone*

Mortadella favola, crudo di Parma 24 mesi, salame finocchiona, lardo selezione **La Granda** su crostone di pane, toma di grotta, pecorino rosso di Pienza, robiolini al verde e paprika dolce, olive verdi piccanti di Cerignola, cipolle in agrodolce e chiacchiere salate



## DOLCI

*di produzione artigianale!*

### CANNOLI "A MODO MIO"

Mini cannoli siciliani con ricotta di Modica, gocce di cioccolato, arance candite e pistacchi Dop

### DOLCI TENTAZIONI

Chiacchiere dolci con Nutella, panna montata e frutti di bosco

### TIRAMISÙ AL CAPPUCCINO

Crema al mascarpone, caffè, savoiardi, nocciole e scaglie di cioccolato

### SPECIALITÀ CHEESECAKE NEWYORKESE

Torta al formaggio fresco su frolla al biscotto con coulis ai frutti di bosco

### FOCACCIA GOLOSA

*ideale da condividere*

Focaccia dolce con Nutella e zucchero a velo

### BICERIN

Gelato fiordilatte, caffè, Nutella e panna montata

### SORBETTO

al limone di Sicilia  
corretto vodka o rum

### MACEDONIA DI FRUTTA

\*Prodotto Decongelato. Alcuni prodotti contenuti in questi piatti potrebbero essere surgelati all'origine. Secondo quanto prescritto dal reg. 1169/11, si precisa che in questo esercizio vengono utilizzati alcuni allergeni consultabili dalla lista allergeni presente in cassa.

Vegetariano Piccante

Servizio: adulti 2€ • bambini 1,50€