

ANTIPASTI/STARTERS

Battuta "La Granda" con maionese nocciola e uovo marinato 3-8

Steak tartare with mayonnaise hazelnut and marinated egg

euro 18,50

Corona di gamberi* passatina di ceci e granella di pistacchio 2-8-9

Baked king prawns* with chickpeas cream and pistachio

euro 18,00

Il classico vitello tonnato 3-4-9-10

Baked veal with tuna sauce

euro 16,00

La nostra carne salada con la giardiniera 9

Marinated carpaccio veal with "Giardiniera" salade

euro 16,50

Budino di carciofi con fonduta 3-7-9

Artichokes pudding with fondue

euro 15,50

SELEZIONE/SELECTION

Selezione di formaggi 7

Selection cheese

euro 16,00

PRIMI PIATTI/*FIRTS COURSES*

I Nostri Agnolotti* al sugo d'arrosto 1-3-7-9

Stuffed "Agnolotti*" pasta with gravy sauce

euro 15,50

Risotto con carciofi 7-9

Risotto with artchokes

euro 17,00

Gnocchi* Vitellotte al burro e timo 1-3-7-9

Potato dumplings with butter and thyme

euro 15,00

Spaghettoni "Armando" al ragù di polpo* 1-8-9-14

"Spaghettoni" pasta with octopus+ ragout

euro 16,50

Pappardelle al ragù di fassona con guanciaie croccante 1-3-7-9

Pappardelle pasta with fassona ragout and crispy bacon

euro 18,00

ZUPPE/OUR SOUPS

Vellutata di cavolo nero e caprino 7-9

Black cabbage cream with goat cheese

euro 15,00

La pasta fresca è di nostra produzione e successivamente abbattuta e surgelata sino a momento della cottura

Pasta is of our production

SECONDI PIATTI DI CARNE/MAIN CORSES MEAT

Filetto selezione "La Granda" con salsa Robespierre 1-7-8-9-10

Filled beef with Robespierre sauce

euro 28,00

Guanciotto di vitello selezione "La Granda" al barbera 9

Baked cheek veal with red wine sauce

euro 24,00

Tagliata selezione "La Granda" con carciofi 7-9

Sirloin steak veal with artchokes

euro 25,00

Bollito in salsa verde e mostarda 1-4

Boiled meat with green sauce and mustard

euro 24,00

Pollo alla piastra

Chicken breast

euro 18,00

La nostra carne proviene dal consorzio "La Granda" quality food

Our meat comes from "La Granda" quality food

SECONDI DI PESCE/MAIN COURSES FISH

Pescatrice con crema di zucchini e taggiasche 4-7-9

Monkfish with cream of courgettes and olives

Euro 26,00

I NOSTRI DOLCI/DESSERT

Pere Madernassa al vino rosso

Madernassa pears in red wine

euro 8,00

Semifreddo ai marroni 3-7

Chestnut parfait

euro 8,00

Bonet 1-3-7-8

Chocolate pudding with almond biscuits

euro 7,00

Torta di nocciole e zabaglione al passito 1-3-7-8

Hazelnut cake with cream of eggnog and passito

euro 8,00

Macedonia di frutta fresca

Fresh fruit salad

euro 7,00