

MENU

Piatti unici straordinariamente semplici

affettati, pesci e terra

prosciutto cotto Meggiolaro alla brace¹⁰ € 10
con rafano e senape Dijon

prosciutto crudo di Montagnana⁷ € 14
con fagottino di burrata pugliese Artigiana

salmone affumicato di Scozia^{4,7} € 14
radicchio di stagione e formaggio al rafano

bacca-là mantecato^{1,4} € 14
con crostini e tartufo nero scorzone

parmigiana di melanzane^{3,7} € 8
con pomodoro datterino e Grana DOP

paste

**tagliatelle Fracasso al ragù di bovino
Piemontese La Granda**^{1,9} € 8
presidio Slow Food

spaghetti Fracasso alla carbonara^{3,7} € 8

carni

carpaccio d'angus^{7,9,12} € 14
con mozzarella di latte di bufala Borgoluce,
olive taggiasche e verdure in agrodolce

tartare di manzo Piemontese La Granda^{3,7} € 15
presidio Slow Food

polpette La Granda^{1,3,9} € 12
presidio Slow Food, al sugo e crostini di
pane di Matera

**bistecca al pepe verde di scamone
Piemontese La Granda** € 18
presidio Slow Food

**tagliata di bovino Piemontese
alla griglia La Granda** € 17
presidio Slow Food

hamburger Giotto La Granda^{7,12} € 14
presidio Slow Food, di sola polpa di bovino
200 gr, con patate al forno con la buccia

insalate

insalata mediterranea^{7,12} € 9
pomodorini ciliegini, olive di Kalamata,
lattuga, cetrioli, ceci, Feta greca

caesar salad^{1,3,7} € 9
misticanza, bacon, pollo in bassa
temperatura, dressing, crostini, Grana Padano

insalata di gamberoni^{2*} € 10
misticanza, pomodorini ciliegino, avocado,
gamberoni

MENU

verdure

insalata mista	€ 3,50
patate al forno con buccia*	€ 4
verdure miste grigliate al forno con patate*	€ 4
giardiniera della Cascina Pizzavacca	€ 4

dolci

tiramisù^{3,7*}	€ 4,50
crema pasticcera^{1,3,7} con biscotti Strazzata di Matera	€ 4,50
meringata^{1,3,7*}	€ 4,50

snack

energising Toast^{1,3}	€ 6
pane ai cereali integrali, avocado, uova al tegamino, insalatina di cetrioli	
bacca panino^{1,7}	€ 6
pane del fornaio, prosciutto cotto affumicato, lattuga capuccina, stracciatella, granella di pistacchi	
puccia Salentina I Contadini^{1,4,7}	€ 6
con burrata pugliese e acciughe del Cantabrico	
crostini di Altamura^{1,4}	€ 14
con lardo di colonnata e petali di tartufo nero	

* Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.