

## ALL INCLUSIVE

### MILANESE<sup>(\*)</sup>

Cappuccino o caffè, Granaio special e spremuta fresca

*Cappuccino or coffee, Granaio special and fresh orange juice*

19

### MEDITERRANEO<sup>(\*)</sup>

Yogurt, granola, focaccia ricotta dolce e miele  
*Yogurt, granola, sweet ricotta focaccia and honey*

18

### COLAZIONE LENTA<sup>(\*)</sup>

Uova morbide, pane tostato, burro e brioche alla crema siciliana

*Soft-boiled eggs, toasted bread, butter and Sicilian cream brioche*

22

### VIAGGIATORE<sup>(\*)</sup>

Caffè, brioche salata e spremuta  
*Coffee, savory brioche and fresh orange juice*

20

## CAFFETTERIA/CAFÉ

ESPRESSO GRANAIO	4
CAPPUCCINO MONTATO LENTO	5
CAFFÈ AMERICANO	4,5
LATTE & MIELE	6
ORZO	6
GINSENG DEL GRANAIO	6
TEA CALDO	8

## LA COLAZIONE ITALIANA/ THE ITALIAN BREAKFAST

PANE TOSTATO BURRO & MARMELLATA <sup>(*)</sup> pane del Granaio, burro e confetture <i>Toasted Bread with Butter &amp; Jam: Granaio bread, butter and jams</i>	9
LA "PUCCIATA" <sup>(*)</sup> uova morbide prosciutto cotto e besciamella leggera <i>"La Pucciata": soft-boiled eggs, cooked ham and a light béchamel sauce</i>	12
FOCACCIA RICOTTA & MIELE <sup>(*)</sup> focaccia, ricotta dolce e miele italiano <i>Ricotta &amp; Honey Focaccia: focaccia, mild ricotta and Italian honey</i>	9
YOGURT, GRANOLA & FRUTTI ROSSI yogurt bianco, granola e frutti rossi <i>Yoghurt, Granola &amp; Red Berries: Plain yoghurt, granola and red berries</i>	8
PISTACCHIO & ALBICOCCA yogurt bianco, pistacchio, albicocca disidratata e granola <i>Pistachio &amp; Apricot: Plain yoghurt, pistachios, dried apricots and granola</i>	10

## DAL FORNO/BAKERY SELECTION

CROISSANT TRADIZIONALE <sup>(*)</sup> albicocca, crema, frutti rossi oppure semplice <i>Traditional croissant: apricot, cream, red berries or plain</i>	4
GIRELLA UVETTA & VANIGLIA <sup>(*)</sup> uvetta morbida e crema leggera <i>Raisin &amp; vanilla swirl: soft raisins and light cream</i>	4,5
SACCOTTINO FONDENTE <sup>(*)</sup> sfoglia al burro e cioccolato fondente <i>Dark Chocolate Pastry: butter puff pastry with dark chocolate</i>	4,5

## BRIOCHES SPECIAL

NOCCIOLA & LATTE <sup>(*)</sup> crema alla nocciola e latte, nocciola caramellata e cioccolato <i>Hazelnut and milk: hazelnut and milk cream, caramelised hazelnuts and chocolate</i>	6
LATTE MIELE & BISCOTTO <sup>(*)</sup> crema al latte e vaniglia, miele e biscotto croccante <i>Milk, honey &amp; biscuit: milk and vanilla cream, honey and crunchy biscuit</i>	6
GRANAIO <sup>(*)</sup> crema di pistacchio tostato, sale maldon e pistacchi <i>Granaio: roasted pistachio cream, maldon salt and pistachios</i>	7
SICILIANA <sup>(*)</sup> crema alla vaniglia con frutti rossi e zucchero a velo <i>Sicilian: vanilla cream with red berries and icing sugar</i>	6



Condividi la buona cucina / Share the good Taste

GRANAIOROMATERMINI.IT

## ESTRATTI E SPREMUTE / THE ITALIAN BREAKFAST

<b>MILANO MORNING</b>	9	<b>VERDE MEDITERRANEO</b>	9
polpa di fragola, succo di mela, polpa di banana, succo d'arancia, succo di limone, succo concentrato di carota nera <i>Milan Morning: strawberry pulp, apple juice, banana pulp, orange juice, lemon juice, black carrot juice concentrate</i>		succo e polpa di mela, polpa di kiwi, polpa di banana, succo e polpa di ananas, estratto di spirulina e cardamomo <i>Mediterranean Green: apple juice and pulp, kiwi pulp, banana pulp, pineapple juice and pulp, spirulina extract and cardamom</i>	
<b>SOLE</b>	9	<b>SPREMITA DI ARANCIA</b>	8
succo di arancia, succo e polpa di mela, polpa di carota, polpa di banana, succo di limone <i>Sole: succo di arancia, succo e polpa di mela, polpa di carota, polpa di banana, succo di limone</i>		<i>Orange juice</i>	
		<b>SPREMITA DI POMPELMO ROSA</b>	8
		<i>Pink grapefruit swap</i>	

## UOVA/EGGS

<b>STRAPAZZATE MORBIDE</b>	12
uova morbide e pane tostato <i>Soft Scrambled Eggs: soft eggs and toasted bread</i>	
<b>BENEDICT ITALIANA<sup>(*)</sup></b>	15
uova pochè, focaccia tostata, prosciutto cotto e crema cacio e pepe <i>Italian Benedict: poached eggs, toasted focaccia, cooked ham, and cacio e pepe cream</i>	
<b>OMELETTE ALLE ERBE</b>	13
uova, erbe e Grana Padano <i>Herb Omelette: eggs, herbs and Grana Padano</i>	
<b>UOVA DELLA NONNA E TARTUFO</b>	19
uova al tegamino, Grana Padano e tartufo nero <i>Grandma's eggs and truffles: fried eggs, Grana Padano and black truffle</i>	
<b>AVOCADO DEL GRANAIO<sup>(*)</sup></b>	15
pane tostato, crema di avocado, pomodorini e olio EVO <i>Avocado del Granaio: toasted bread, avocado purée, cherry tomatoes and extra virgin olive oil</i>	

## PANCAKE DEL GRANAIO

<b>FRAGOLE &amp; SCIROPPLO D'ACERO<sup>(*)</sup></b>	9
burro, sciroppo d'acero, fragole e panna <i>Strawberries &amp; Maple Syrup: butter, maple syrup, strawberries and cream</i>	
<b>VANIGLIA &amp; NOCCIOLA<sup>(*)</sup></b>	12
crema alla nocciola e latte, nocciole caramellate e cioccolato <i>Vanilla and Hazelnut: hazelnut and milk cream, caramelised hazelnuts and chocolate</i>	
<b>PISTACCHIO &amp; AGRUMI<sup>(*)</sup></b>	16
crema di pistacchio tostato e scorza d'arancia fresca <i>Pistachio and citrus: a cream made from toasted pistachios and fresh orange zest</i>	
<b>PANCAKE SALATO<sup>(*)</sup></b>	16
uova morbide, bacon croccante e sciroppo d'acero <i>Savoury pancake: soft eggs, crispy bacon and maple syrup</i>	

\* Prodotti surgelati /congelati all'origine.

Gentile Cliente, al fine di garantire la massima qualità e sicurezza alimentare, i semilavorati utilizzati per la preparazione dei nostri prodotti vengono realizzati a partire da materie prime fresche, lavorate dal Gruppo Savini. Tali semilavorati possono essere sottoposti ad abbattimento a -18°C, come previsto dal Piano HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004. I prodotti della pesca, crudi o praticamente crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per motivi igienico-sanitari, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 853/2004. Il nostro personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e all'origine delle materie prime utilizzate. Inoltre, invitiamo i clienti a segnalare eventuali necessità di consumare alimenti privi di allergeni, la relativa documentazione è sempre disponibile per la consultazione.

### ALLERGENI

Gli allergeni sono segnalati nel menù tramite appositi numeri di riferimento oppure consultabili nel registro allergeni. Le preparazioni sono realizzate internamente con metodo artigianale; pertanto non è possibile escludere completamente la presenza di eventuali tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche se non inclusi nella ricetta. Il nostro personale resta a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione.

### SERVIZIO 3€ A PERSONA

\* Frozen / frozen products at origin.

Dear Customer, in order to guarantee the highest quality and food safety standards, the semi-finished products used in the preparation of our dishes are made from fresh raw materials processed by the Savini Group. These semi-finished products may be blast chilled to -18°C, as required by the HACCP Plan in accordance with EC Regulation 852/2004. Fish products, whether raw or practically raw, are subjected to rapid freezing for hygienic and safety reasons, in compliance with EC Regulation 853/2004. Our staff will be happy to provide any further information regarding the nature and origin of the raw materials used. Furthermore, we invite our customers to inform us of any need to consume allergen-free foods, the relevant documentation is always available for consultation.

### ALLERGENS

Allergens are indicated on the menu through specific reference numbers or can be consulted in the allergen register. All dishes are prepared in-house using artisanal methods; therefore, the complete absence of traces of allergens in the finished products cannot be guaranteed, even when not included in the recipe. Our staff will be happy to provide any further information.

### SERVICE CHARGE 3€ PER PERSON