

Inganna l'attesa



ANTIPASTI/TO START

- ✓ \ PARMIGIANA DI MELANZANE (1-3-7) 16
tradizionale del Granaio
Aubergine parmigiana traditional
- ✓ \ POLPETTE AL SUGO DI POMODORO (1-3-7-12) 13
con pane rustico tostato
Meatballs in tomato sauce with toasted rustic bread
- ✓ \ ROAST BEEF (3-7) 16
con rucola, pomodori secchi e scaglie di grana
Roast beef with rocket, sun-dried tomatoes and shavings of grana cheese
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18
con melone di stagione
Parma ham with seasonal melon
- ✓ \ BURRATA (7) 16
con pomodori di stagione e basilico
Milk burrata with seasonal tomatoes and basil

INSALATE/SALADS

- ✓ \ CAESAR SALAD (1-3-4-6-7-10-12) 14
con pollo, iceberg, acciughe, scaglie di grana e croccante di pane
Caesar salad with chicken, iceberg lettuce, anchovies, shaved grana cheese and crispy croutons
- ✓ \ INSALATA CAPRESE (7) 13
con mozzarella di bufala, pomodorini e basilico
Caprese salad with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil



PRIMI/PASTA & RISOTTI

- ✓ \ SPAGHETTI ALLA CHITARRA(*) (1-3) 13
con salsa di pomodoro e basilico
Spaghetti alla chitarra pasta with tomato and basil sauce
- ✓ \ PASTA AL FORNO DELLA NONNA (1-3-7-9-12) 15
con ragù, besciamella e formaggio grattugiato
Grandma's baked pasta with meat ragù, béchamel sauce and grated cheese



Per iniziare

- ✓ \ TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA(*) (1-3-7-9-12) 16
al ragù bolognese
Fresh tagliatelle pasta with bolognese ragù
- ✓ \ CAVATELLI(*) (1-7-12) 16
con salsa all'amatriciana e pecorino
Cavatelli pasta with amatriciana sauce and pecorino cheese
- ✓ \ RISOTTO ALLA PESCATORA (2-3-4-7-14) 19
Seafood Rice
- ✓ \ TONNARELLI ALLA CARBONARA(*) (1-3-7) 17
con guanciale croccante
Tonnarelli pasta alla carbonara with crispy guanciale
- ✓ \ TONNARELLI CACIO E PEPE(*) (1-3-7) 15
Tonnarelli pasta with pecorino cheese and black pepper
- ✓ \ LASAGNA TRADIZIONALE DEL GRANAIO (1-3-7-9-12) 14
con ragù alla bolognese
Traditional Granaio lasagna pasta with bolognese ragù
- ✓ \ MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE (1-9-12) 12
con crostini di pane
Seasonal vegetable minestrone with toasted croutons

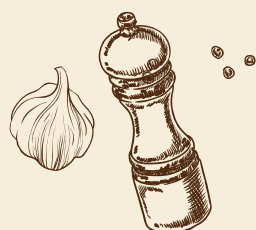


Condividi la buona cucina
Share the good Taste

GRANAIOROMATERMINI.IT



L'essenza del gusto



SECONDI/MAIN DISHES

- PETTO DI POLLO** (12) 17
 con patate e carciofi
Chicken Breast with potatoes and artichokes
- TRANCIO DI SALMONE** (4) 21
 con cime di rapa ripassate leggermente piccanti
Salmon fillet with lightly spicy sautéed turnip greens
- TAGLIATA DI MANZO AL PUNTO ROSA** (12) 24
 con rucola pomodorini e riduzione all'aceto balsamico
Sliced beef steak cooked medium-rare with rocket, cherry tomatoes and balsamic reduction
- FILETTO DI MERLUZZO ALLA MEDITERRANEA** (1-4) 22
 con olive, capperi e pane tostato
Mediterranean-Style Cod Fillet with olives, capers and toasted bread
- PORK RIBS IN SALSA BARBECUE** (9) 19
 con patate al forno
Barbecue pork ribs with roasted potatoes
- COTOLETTA DI POLLO** (1-3) 18
 con patatine fritte(*)
Chicken cutlet with french fries



Chiudi in bellezza



DOLCI/DESSERTS

- TIRAMISÙ TRADIZIONALE** (1-3-7) 9
Traditional Tiramisù
- MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI** (1-3-6-7) 9
 con panna montata
Three chocolate mousse served with whipped cream
- TORTA DEL GIORNO** (1-3-7-8) 7
 con panna montata
Cake of the day with whipped cream
- CHEESE CAKE AI FRUTTI ROSSI** (1-3-7) 8
Cheesecake with red berries
- CANNOLO SICILIANO**(*) (1-3-7-8-12) 8
 con gocce di cioccolato e granella
Sicilian cannolo with chocolate chips and crunchy topping



Condividi la buona cucina
Share the good Taste

GRANAIOROMATERMINI.IT

Vegetarian

* 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.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, 5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI, 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, 8. FRUTTA A GUSCIO, 9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE, 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO, 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI, 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

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.

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN, 2. CRUSTACEANS AND SHELLFISH PRODUCTS, 3. EGGS AND EGG PRODUCTS, 4. FISH AND FISH PRODUCTS, 5. PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS, 6. SOYA AND SOYA PRODUCTS, 7. MILK AND MILK-BASED PRODUCTS, 8. NUTS, 9. CELERY AND CELERY PRODUCTS, 10. MUSTARD AND MUSTARD PRODUCTS, 11. SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS, 12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES, 13. LUPINS AND LUPIN PRODUCTS, 14. MOLLUSCS AND SHELLFISH PRODUCTS.

SERVICE CHARGE 3€ PER PERSON