

GRANAIO

ANTIPASTI

Asparagi gratinati, uovo fondente e pop corn di parmigiano	11,00
Antipasto misto del Granaio	28,00
Parmigiana di melanzane	11,00
Insalata tiepida di polipo con fagiolini, patate, pinoli e maionese alle olive taggiasche	14,00
Roast-beef di black angus con chips di melanzane, mousse di caprino alla menta e limone, pomodori confit	13,00
Mondighili di vitello della tradizione lombarda su pesto leggero e scaglie di pecorino di Fossa	13,50
Cocotte di verdure di stagione saltate allo zenzero	10,00
Prosciutto crudo di Parma "18 mesi" con bruschetta di pane casereccio al pomodoro e basilico	14,00

PASTA

Tagliatelle Selezione Granaio con pesce spada, basilico, menta e pomodorini	14,00
Pasta al forno della nonna	10,00
Paccheri all'amatriciana con fonduta di pecorino	12,00
Cannelloni di magro gratinati al pomodoro	10,00
Lasagna alla bolognese	11,00
Maccheroncini di pasta fresca al pomodoro e basilico	9,50
Intrecci "selezione Granaio" al pesto e cozze	13,00

CONTORNI

Verdure saltate - Patate al forno - Patatine fritte Insalata di soncino e pomodorini - Purè di patate	6,00
--	------

PIZZA

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella di latte vaccino, basilico ed origano fresco	8,00
GRAN BISCOTTO Pomodoro, mozzarella di latte vaccino, prosciutto cotto Gran Biscotto	10,50
CAMPAGNOLA Pomodoro, mozzarella di latte vaccino, salame crudo Campagnolo	10,00
GOLOSA Pancetta steccata, pomodorini datterini, brie e basilico fresco	11,00
RUSTICA Gorgonzola, spinacino, speck e mozzarella	11,00
TACCO D'ITALIA Pomodoro, 'Nduja di Spilinga, stracciatella di burrata	12,50
DELICATA Pomodoro, ricotta, salmone e pesto di pistacchi	13,50
GRANAIO Mozzarella, salsiccia, provola, friarielli e scaglie di grana	13,00
MARINARA Pomodoro, acciughe del mediterraneo marinate in casa, origano fresco	7,50
TONNO E CIPOLLE Pomodoro, mozzarella di latte vaccino, tonno e cipolle di Tropea	11,00

INSALATE

CAPRESE Pomodoro, mozzarella di bufala campana, spinacino, basilico fresco e capperi in fiore	8,50
GRANAIO Misticanza, anguria, ananas, mele verdi, mango, cipollotto, ribes e salsa allo yogurt	11,00
CAESAR Iceberg, uovo sodo, Tacchino, scaglie di parmigiano, acciughe, pane croccante e salsa Caesar	10,50
MISTA Misticanza, pomodorini, mais, carote, mozzarelline e filetti di tonno in olio di oliva	10,00

RISOTTI E ZUPPE

Risotto alla milanese	13,00
Risotto con code di mazzancolle, zucchine in fiore e scorza di limone	14,50
Gazpacho di pomodoro con crocchette di mozzarella di bufala e pesto	11,00
Minestrone di verdure di stagione con crostini di pane al timo limonato	9,50

SECONDI DI CARNE

Puntine di maiale in salsa BBQ con patatine fritte	18,50
Costoletta di vitello alla milanese con insalata di soncino e pomodoro	24,50
Ossobuco di manzo al pomodoro con purè di patate	26,00
Scamone di manzo alla griglia con asparagi e jus di vitello	21,00
Tagliata di petto d'anatra con verdure saltate e salsa al miele e zenzero	19,50
Petto di pollo alla griglia su salsa al balsamico e caponatina di melanzane con uvetta passa, pomodoro e rucola	15,00
Controfiletto di maiale con salsa di prugne e anelli di cipolla in tempura	19,00

SECONDI DI PESCE

Come un caciucco	22,00
Frittura di calamari, cozze e gamberi con maionese al cetriolo e salsa piccante all'ananas	19,50
Filetto di orata al cartoccio al profumo di pomodoro, menta e limone	24,00

PANINI & BURGERS

GOLOSO arrosto di maiale, salsa tonnata, iceberg e pomodoro	6,50
PARMA crudo di Parma 18 mesi, mozzarella di latte vaccino e spinacino	7,50
DELICATO prosciutto cotto Gran Biscotto, pomodoro, maionese e insalata	8,00
GRANAIO verdure grigliate, brie e patè di olive taggiasche	6,50
ITALIANO pomodoro, mozzarella, maionese e basilico fresco	5,00
ESOTICO Hamburger di manzo, spinaci, cipolla, rucola, maionese al mango e avocado	16,00
CRISPY: petto di pollo impanato alla milanese, formaggio, uovo, pancetta croccante, cipolla frita, funghi e salsa piccante	15,00
GRANAIO: Hamburger di manzo, cipollotto fondente, 'nduja, bufala e pesto	16,50
VEGETARIANO: frittata di patate e porri, melanzane alla griglia e salsa tartufata	14,00
CLUB SANDWICH: petto di pollo alla griglia, bacon croccante, uovo sodo, lattuga, salsa Club e pomodoro	17,00

Via Mengoni, 2 - 20121 - Milano - Tel. 02.87.61.29 - duomo@ristorantegranaio.it - www.ristorantegranaio.it

Gentile cliente, per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.

I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e origine delle materie prime utilizzate.

Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni per cui è a disposizione la documentazione inerente.

COPERTO 3,00 EURO A PERSONA

GRANAIO

APPETIZERS

Asparagus gratin, founded egg and Parmigiano chips	11,00
Granaio mixed appetizer	28,00
Eggplant "Parmigiana"	11,00
Warm octopus salad with spring beans, potatoes, pinenuts and majonnaise with Taggiasca olives	14,00
Black angus roast-beef with eggplant chips, Caprino mousse flavored with mint and lemon, confit tomatoes	13,00
Traditional veal "Mondighili" meat ball on lightly basil pesto sauce and Pecorino cheese from Fossa	13,50
Seasonal vegetables cocotte sautéed with ginger	10,00
Parma ham 18 months with homemade Bruschetta with tomato and basil	14,00

PASTA

Tagliatelle pasta Granaio selection with swordfish, basil, mint and cherry tomatoes	14,00
"Della nonna" baked pasta	10,00
"All'amatriciana Style" paccheri pasta with Pecorino cheese fondue	12,00
Cannelloni fresh pasta au tomato gratin stuffed with spinach and Ricotta cheese	10,00
"Bolognese style" lasagna	11,00
Maccheroncini fresh pasta with tomato and basil	9,50
Intrecci pasta "Granaio selection" with basil pesto and mussels	13,00

SIDE DISH

Sauteed vegetables - Baked potatoes - French fries	6,00
Corn salad and cherry tomatoes - Mashed potatoes	

PIZZA

MARGHERITA Tomato, Cow's Mozzarella cheese, basil and fresh oregano	8,00
GRAN BISCOTTO Tomato, Cow's Mozzarella cheese, Gran Biscotto cooked ham	10,50
CAMPAGNOLA Tomato, Cow's Mozzarella cheese, raw salami "Campagnolo"	10,00
GOLOSA Bacon, cherry tomato, Brie cheese and fresh basil	11,00
RUSTICA Gorgonzola cheese, spinach, speck and Mozzarella cheese	11,00
TACCO D'ITALIA Tomato, spicy "Nduja" from Spilinga, Burrata Mozzarella cheese	12,50
DELICATA Tomato, Ricotta cheese, salmon and pistachio's pesto	13,50
GRANAIO Mozzarella cheese, sausage, Provola cheese, friarielli pepper and Grana cheese sliced	13,00
MARINARA Tomato, home-made marinated Mediterranean anchovies, fresh oregano	7,50
TONNO E CIPOLLE Tomato, Cow's Mozzarella cheese, tuna and onions from Tropea	11,00

SALADS

CAPRESE Tomato, Campania Buffalo Mozzarella cheese, spinach, fresh basil and flower capers	8,50
GRANAIO Mixed leaves, watermelon, pine apple, green apple, mango, onion, currants and yoghurt sauce	11,00
CAESAR Iceberg salad, boiled egg, turkey, Parmigiano cheese, anchovies, crunchy bread and Caesar sauce	10,50
MISTA Mixed leaves, cherry tomatoes, corn, carrots, cherry Mozzarella cheese, tuna fillet in olive oil	10,00

RICE AND SOUPS

"Milanese style" risotto	13,00
Risotto with "Mazzancolle" shrimps, zucchini in flowers and lemon	14,50
Tomato gazpacho with Buffalo Mozzarella cheese and basil pesto croquettes	11,00
Seasonal vegetables soup with lemon thyme crunchy bread	9,50

MEAT MAIN COURSES

Pork ribs in BBQ sauce with French fries	18,50
"Milanese stile" veal cutlet with corn salad and tomato	24,50
Beef "ossobuco" with tomato and mashed potatoes	26,00
Grilled beef rump with asparagus and veal sauce	21,00
Sliced duck breast with sauteed vegetables and honey and ginger sauce	19,50
Grilled chicken breast on balsamic vinegar sauce and eggplant caponata with raisins, tomato and rocket salad	15,00
Pork sirloin with plums sauce and tempura onion rings	19,00

FISH MAIN COURSES

"Mediterranean style" fish soup with tomato	22,00
Squids, mussels and prawns mixed fried with cucumber majonnaise and ananas spicy sauce	19,50
"Al cartoccio" seabream fillet flavored with tomato, mint and lemon	24,00

SANDWICHES & BURGERS

GOLOSO Roasted pork, tuna sauce, iceberg salad and tomato	6,50
PARMA Parma ham 18 months, Cow's Mozzarella cheese and spinach	7,50
DELICATO Gran Biscotto cooked ham, tomato, majonnaise and salad	8,00
GRANAIO Grilled vegetables, Brie cheese and Taggiasca olives patè	6,50
ITALIANO Tomato, Mozzarella cheese, majonnaise and fresh basil	5,00
ESOTICO Beef hamburger, spinach, onion, rocket salad, mango majonnaise and avocado	16,00
CRISPY Milanese style beaded chicken breast, cheese, egg, crunchy bacon, fried onion, mushrooms and spicy sauce	15,00
GRANAIO Beef hamburger, founded onion, spicy 'nduja sauce, Buffalo Mozzarella cheese and basil pesto	16,50
VEGETARIANO: Leeks and potatoes omelette, grilled eggplants and truffle sauce	14,00
CLUB SANDWICH: Grilled chicken breast, crunchy bacon, boiled egg, lettuce salad, Club sauce and tomato	17,00

Via Mengoni, 2 - 20121 - Milano - Tel. 02.87.61.29 - duomo@ristorantegranaio.it - www.ristorantegranaio.it

Dear Guest, to guarantee quality and food safety, the products provided in this store are frozen or deep frozen at the origin or undergo to a rapid blast chilling procedure, as described in the HACCP Plan under Reg. CE 852/04. The fish products provided raw or nearly raw, are undergo to a rapid blast chilling procedure for sanitary purposes, under Reg. CE 853/04. Staff is available in order to provide any further information regarding the origin of the ingredients. The customer is invited to inform the staff about the need to consume foods without some allergens.

COVER CHARGE 3,00 EURO PER PERSON