



Grizzana Morandi

PERCORSI DEGUSTAZIONE

Percorso Mare – €110

Un viaggio tra profondità e leggerezza, dove il mare è protagonista assoluto. Crudi selezionati, pasta fresca della Chef e la nostra Gran Frittura per chiudere con freschezza e armonia.

Crudità 12 pz | Tagliolino della Chef | Gran Frittura | Neve di Limone

Allergeni: 1, 2, 4, 7, 14

Percorso Terra – €70

Un equilibrio tra eleganza e intensità. Tradizione reinterpretata con sensibilità contemporanea, dalla melanzana rustica alla nostra Petroniana.

Melanzana Rustica | Strascinato d'Anatra | Petroniana | Zuppa Inglese

Allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

Percorso Vegetariano – €50

Un percorso che valorizza orto e creatività. Piatti vegetali pensati con la stessa cura e struttura dei nostri percorsi principali.

Antica Terra Contadina | Gnocco Viola al Pesto e Pistacchio | Melanzana Rustica | Tiramisù della casa

Allergeni: 1, 3, 7, 8

 **Legenda Allergeni:**

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte |

8 Frutta a guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

CRUDITÉ & ANTIPASTI

Perla di Mare – 5 cad. | 10 pz 45

Ostrica servita al naturale.

Allergeni: 14

Mazzancolla Reale – 4 cad. | 10 pz 36

Cruda, dolce e delicata.

Allergeni: 2

Scampo Imperiale – 6 cad. | 10 pz 54

Polpa tenera e raffinata.

Allergeni: 2

Rubino del Mediterraneo – 7 cad. | 10 pz 63

Gambero rosso selezionato.

Allergeni: 2

Melanzana Rustica – 13

Strati di melanzana frita, salsa di pomodoro e basilico fresco, mozzarella fiordilatte al forno.

Allergeni: 1, 3, 7

Le Griglie dell'Orto – 12

Patate, melanzane, zucchine e peperoni grigliati con olio extravergine.


Antica Terra Contadina – 15

Cicoria saltata con vellutato purè di fave.

Duchessa Dorata – 13

Patate al forno con crema artigianale di pecorino al pepe nero.

Allergeni: 3, 7

 Legenda Allergeni:

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte |

8 Frutta a guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

PRIMI PIATTI

Canederlo Alpino al Velluto di Pecorino – 18

Con speck e crema di Pecorino Val d'Orcia.

Allergeni: 1, 3, 7

Strascinato d'Anatra al Nebbiolo – 20

Ragù bianco d'anatra con scorza d'arancia.

Allergeni: 1, 9, 12

Scrigno Nero al Salmone Affumicato – 18

Ripieno di salmone con burro alla salvia e scorza di limone biologico.

Allergeni: 1, 3, 4, 7

Gnocco Viola al Pesto e Pistacchio – 18

Mammoli di patate viola con pesto fresco e pistacchi tostati.

Allergeni: 1, 7, 8

Il Tagliolino della Chef – 25

Tagliolini al nero di seppia con ragù di mare.

Allergeni: 1, 2, 4, 14

 *Legenda Allergeni:*

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte |

8 Frutta a guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

SECONDI & BRACERIA

Tonno in Purezza – 26

Tartare di tonno con citronette e capperi.

Allergeni: 4

Gran Frittura dell'Adriatico – 26

Frittura croccante di molluschi e crostacei.

Allergeni: 1, 2, 4, 14

Petroniana Tradizionale – 38

Maestosa Cotoletta alla bolognese con culaccia e Parmigiano Reggiano sciolto in brodo.

Allergeni: 1, 3, 7

Tomahawk Irlanda Platinum 8 €/hg (1,1 – 1,5 kg)

Il taglio iconico della nostra brace.

Costata con osso lungo, marezzatura importante e sapore deciso.

Cottura su carbone ardente per una crosta intensa e cuore morbido.

Perfetta da condividere.

Scottadito alla Brace – 32

Costolette d'agnello alla griglia, servite con salsa Tzatziki.

Tagliata Selezione Locanda – 28

Entrecôte di manzo selezionato con sale rosa dell'Himalaya e rosmarino.

 *Legenda Allergeni:*

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte |

8 Frutta a guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

DOLCI

Torroncino della Tradizione – 11

Semifreddo al torrone artigianale italiano.

Allergeni: 3, 7, 8

Zuppa Inglese alla Bolognese – 11

Pan di Spagna all'Alchermes con crema pasticcera e crema al cioccolato.

Allergeni: 1, 3, 7, 12

Trilogia di Cioccolati – 11

Ganache fondente, latte e bianca su base di Crumble di biscotti.

Allergeni: 1, 3, 7

Neve di Limone – 11

Gelato artigianale al limone con coulis di fragole.

Allergeni: 7

Tiramisù della Casa – 11

Mascarpone, savoiardi e caffè espresso.

Allergeni: 1, 3, 7

Coperto – 4

 *Legenda Allergeni:*

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte |

8 Frutta a guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo | 12 Solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

La Nostra Cantina

Bollicine

La Fondazza – Pignoletto DOC – Emilia Romagna · 11,5% vol. – 20 (Calice 6)

Val d'Oca – Prosecco Superiore Brut Millesimato – Veneto · 11,5% vol. – 27

Villa Cialdini – Prosecco Brut Rosé – Emilia Romagna · 11% vol. – 23

Montaudon – Champagne Brut Tradition – Francia · 12% vol. – 49

Vini Bianchi

Cantina di Solopaca – Falanghina Benevento IGP – Campania · 12,5% vol. – 20 (Calice 6)

Gemellæ – Vermentino di Gallura – Sardegna · 13% vol. – 24

Giorgi – Pinot Nero vinificato in bianco – Lombardia · 11,5% vol. – 28

Vini Rosati

La Santonnière – Rosé de Provence – Francia · 13% vol. – 23

Wilhelm Walch – Tramin Rosato – Trentino Alto Adige · 12,5% vol. – 28

Vini Rossi

Mastalsò – Sangiovese Superiore – Emilia Romagna · 13,5% vol. – 20 (Calice 6)

St. Michael – Eppan – Lagrein – Alto Adige · 14% vol. – 34

Vignabaldo – Montefalco Sagrantino – Umbria · 15% vol. – 33

Santa Sofia – Ripasso Superiore – Veneto · 14% vol. – 34

Fonte del Re – Lacrima di Morro d'Alba – Marche · 13% vol. – 30

Alte Rocche Bianche – Barolo Riserva – Piemonte · 14% vol. – 49

Bar & Caffetteria

Acqua 75 cl – 3

Bibite – 3

Caffè – 1,50

Cappuccino – 2,50

Tè / Infusi – 3

Birra – 5

Cocktail – 8

Liquori – 4