

INFORMATIONS CONCERNANT LA PRÉSENCE DE SUBSTANCES CONSIDÉRÉES ALLERGÈNES DANS LES ALIMENTS ADMINISTRÉS

Nous Vous prévenons que les plats préparés et administrés dans ce restaurant et les boissons peuvent contenir des ingrédients ou adjuvants considérés comme des allergènes.

Ceux-ci pourraient être:

1. céréales contenant du gluten; 2. crustacés; 3 oeufs; 4. poisson; 5. arachides; 6. soja; 7. lait et lactose; 8. noix; 9. céleri; 10. moutarde; 11. graines de sésame; 12. dioxyde de soufre et sulfites; 13. lupins; 14. mollusque.

Pour une information correcte et claire sur les ingrédients des plats choisis, nous Vous invitons à demander à l'un de nos serveurs; ils ont été spécifiquement formés pour vous donner les réponses nécessaires.

POUR COMMENCER



ITINÉRAIRES DE DEGUSTATION

Pour ne pas perdre du temp, nous vous conseillons...

SAVEURS DE LA MER^{*}

Croùtons avec carpaccio d'espadon, Pétoncle gratiné, Salade de poulpe avec pommes de terre, Crevettes en sauce cocktail, Saumon mariné

€. 16

SAVEURS DU PIÉMONT

Veau en sauce de thon, Tominos de fromage rouge et verte, Salade russe, Viande cru de Fassona, Sélection de charcuteries et framages du Piémont)

€. 15

LE VÉGÉTARIEN

Rouleaux d'aubergine, Omelette aux légumes de saison, courgettes marinées,

Cous cous aux légumes, Selection de fromages

€. 13

piedmont products



LES FROMAGES DU PIÉMONT Le Piémont bénéficie de la présence de plus de 30 principales variétés de fromages, la plupart protégées par la marque DOP. Région dans laquelle la transformation du lait a des racines anciennes, de plus

de 7000 ans. Dans notre région, l'art laitier italien a son maximum de créativité avec une production diversifiée de fromages de chèvre et de vache. Les rois du fromage de vache sont: Gorgonzola et Castelmagno de Val Grana, dont l'assaisonnement suit des chemins anciens et lents qui semblent vous rappeler les passages difficiles empruntés. par les animaux pour se reposer sur les alpages de la vallée.

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

AUTRES HORS-D'OEUVRES

IXIXIXIXIXIXIXIXIXIXIXIXIXIXIXIXIXIXI

SALADE DE POULPE TRI COULEURS*

€. 15

TRIO DE CARPACCIOS FUMÉS

Esopadon, Saumon, Thon €. 18

SOUPE DE BÉBÉ POULPE AVEC CROÛTONS

€. 14

VIANDE CRUE DE VEAU FASSONA

€. 14

VEAU EN SAUCE DE THON ET CÀPRES DE PANTELLERIADOP

€. 10





SAVEURS DE LA MER



LE VEGETARIÈN



SAVEURS DU PIÉMONT



* produit surgelé Couvert 2 €

APÉRITIFS POUR DEUX



PALERMO PANELLE

Farine de pois chiches frits tipique sicilienne

ARANCINES SICILIENNES*

(5 pieces)

€ 6

CHIACCHIERE AVEC JAMBON CRU

Pate à pizza frite et jambon cru €. 10

MÉLANGES D'APERITIFS*

(Panelle, Arancini et Boulettes de viande) \in 9



MÈLANGES D'APERITIFS

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI



PALERMO PANELLE «Panelle» est l'un des exemples les plus anciens de la cuisine de rue italienne; c'est le peuple arabe, il y a plus de mille ans (comme Tabisca), qui a inventé la panelle, pendant la domination de la Sicile. Panella est une crêpe écrasée de couleur dorée, uniquement à base de farine de pois chiche, parfumée au persil frais et souvent consommée avec du pain mou et des graines

de sésame.

Sa consommation à Palerme a lieu au «panellaro», une frite itinérante typique contenant les outils du commerce: un poêle, une grande marmite contenant de l'huile de friture, une étagère contenant la panelle prête et un récipient en fer-blanc pour le sel.

Il n'ya pas de rue de la ville qui ne donne pas la possibilité de déguster ces délicieuses crêpes servies avec un saupoudrage de sel et quelques gouttes de citron.

MOULES



Les moules que nous servons en eté sont uniquement d'origine italienne (Sardinia, Liguria)

MOULES MARINARA €. 12

MOULES ÉPICÉES €. 12

MOULES POIVRÉES €. 12

SAUTÊ DE MOULES ET PALOURDES €. 18

HAMBURGER GOURMET

Nos hamburger sont servi avec viande selectionne de veau piemontaise avec pommes de terre frites.



HAMBURGER CLASSIQUE

hamburger de veau Fassona 150 gr., ketchup, mayonnaise, salade iceberg, tomate, pain

LE CHEESBURGER

hamburger de veau Fassona 150 gr., ketchup, mayonnaise, salade iceberg, tomate, pain, fromage cheddar

LE GRINTOBURGER

hamburger de veau Fassona 150 gr., ketchup, mayonnaise, salade iceberg, tomate, pain, bacon, fromage cheddar, oeuf \in 15

HAMBURGER BBQ

hamburger de veau Fassona 150 gr., cheddar, bacon, oignons caramélisés et sauce BBQ

€. 15

* produit surgelé Couvert 2 €

NOS PÂTES MAISON





4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

SPAGHETTI CHITARRA AVEC DES BOULETTES DE VIANDE ET FROMAGE PECORINO

€. 13

TAGLIOLINI À LA SAUCE DE SANGLIER

€. 16

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

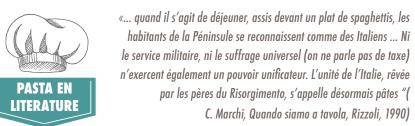


IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

PACCHERI AVEC TOMATES PACHINO, STRACCIATELLA ET BASILIC €. 13

AGNOLOTTI DE LA TRADITION DU PIÈMONT AVEC SAUCE DE VIANDE BLANCHE

€. 14



«... le quartier s'appelle Bengodi, et là ils lient les vignes avec des saucisses, et un denier achètera une oie et un oison dans le marché; et sur une montagne, tout le parmesan râpé, habite des gens qui ne font rien d'autre que faire des macaronis et des raviuolis, et les font bouillir dans le bouillon de chapon, puis les jettent pour être brouillés pour ... "

(G.Boccaccio Decameron VIII 3)



TAGLIOLINI À LA SAUCE DE SANGLIER

* produit surgelé

NOS PÂTES MAISON ET LES RISOTTOS

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

AVEC POISSON



WINIXIXIXIXIXIXIXIXI

TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE ET POULPE

SPAGHETTI CHITARRA AUX PALOURDES

€. 17

PACCHERI AVEC CREVETTES* ET PESTO AUX PISTACHES €. 18

GUITARE FRUITS DE MER* EN CROÛTE

€. 21

TAGLIOLINI AU HOMARD €. 20



PACCHERI CREVETTES ET PISTACHES



CHITARRA AUX FRUITS DE MER EN CROÙTE

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

ESSAYER

goût et légèreté

AVEC CALAMARS*, TOMATES ET RICOTTA SALÉE

€. 16



CALAMARATA PASTA

BUSIATE AVEC ESPADON, AUBERGINES ET MENTHE

€. 17



BUSIATE AVEC ESPADON

THE RISOTTOS

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

RISOTTO AU
CASTELMAGNODOP,
NOIX ET MIEL
DANS UNE GALETTE DE
PARMESAN

€. 17

RISOTTO AU CURRY AVEC CREVETTES ET LEGUMES SAISON

€. 15





RISOTTO AU CASTELMAGNODOP



LE RIZ

C'est la céréale la plus ancienne connue de l'homme. Le riz est un aliment très utile pour l'organisme grâce à ses innombrables propriétés, tout d'abord sa haute digestibilité et sa capacité à réguler la flore intestinale. L'Italie n'est pas devenue célèbre pour la production de riz. Quand quelqu'un pense à notre Bel Paese, il imagine un paysage vallonné avec la culture de la vigne, des agrumes ou des olives. Mais il est bon de savoir que notre nation est le plus grand producteur européen de riz et le Piémont a la primauté. La capitale du riz est Vercelli: des rizières entourant la ville proviennent plus d'un tiers de la production nationale.

Le semis, la culture et la récolte du riz étaient autrefois tous pratiqués à la main et c'était un travail très difficile principalement fait par les femmes. On les appelait «mondine» et elles devinrent des figures populaires dans les années 50, lorsqu'elles furent également montrées par le cinéma. Pendant les mois d'été, lorsque le travail était plus intense, des milliers d'entre eux travaillaient dans les rizières pendant 10 heures par jour, hantés par les moustiques et la sensualité.

* produit surgelé Couvert 2 €



PLATS DE VIANDE



GRILLADES DE VIANDE FUMÉE

AVEC:

BROCHETTE, COU DE PORC, CÔTES D'AGNEAU, SAUCISSE DE PORC, COUPE DE FASSONA

servi avec pommes de terre au four et saucisse barbecue

€. 21 par personne



CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉ

servi avec pommes de terre au four €. 18



COTELETTE D'AGNEAU

FILET DE PORC AU POIVRE VERT (250 GR.)

avec pommes de terre au four €. 18



FILET AU FROMAGE CASTELMAGNODOP

FILET TRANCHÉ CLASSIQUE FASSONA DU PIÉMONT

avec salade de roquette, sauce bernoise, Grana Padano et vinaigre balsamique €. 16



CÔTES DE PORC À LA SAUCE BBQ

et pommes de terre au four €. 16

CÔTE DE GÉNISSE (400 GR.)

aux légumes grillés €. 22

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

LES FRITES* €. 4.50

LÉGUMES FRITS €. 5

POMMES DE TERRE AU FOUR

€. 4.50

LEGUMES GRILLÉS

€. 6

SALADE MIXTE

salade verte et rouge, maïs, carottes, tomates

€. 6

PICANHA DE BŒUF ANGUS AMÉRICAIN GRILLÉ

accompagné de base de riz et haricots noir (300 g)

€. 25



IL GRILL DI CARNE





PLATS DE POISSON



4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4



IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

FRITURE DE CALAMARS*

avec julienne de fenouil et raisins secs €. 15

GRAND FRITURE POISSON*: CALAMAR, CREVETTES, GAMBAS

avec julienne de fenouil et raisins secs \in 20

FILET DE SÉRIOLE EN CROÛTE DE POMMES DE TERRE

€. 17

SAUMON AU CURRY AVEC RIZ BASMATI ET LÉGUMES

€. 17



4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4





DAURADE ROYALE GRILLÉE

avec légumes €. 18

CALMAR GRILLÉE

avec roquette, tomates cerises et glace balsamique

€. 16

SUPER GRILLADE DE POISSON*:

ESPADON, CALMAR, GAMBAS, CREVETTE ROYALE, BAR ET SAUMON

avec légumes grillés

€. 25



4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4



LES SALADES

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

FOOD EXPERIENCE

poulet pané, carottes, haricots verts, flocons de parmesan et sauce au yaourt

€. 11

GRINTO

salade verte, pommes, noix, Grana Padano, Speck €. 11

LA NICOISE

thon, œufs, anchois, olives noires, salade verte, tomates, pommes de terre bouillies, haricots

€. 12

FAMOUS

roquette, céleri, noix, poires et copeaux de parmesan

€. 10

HARLEQUIN

carottes, fenouil, maïs, tomate, pommes de terre bouillies, mozzarella et poivre

> . €. 10



LE CHOIX DU POISSON Voici cing curiosités intéressantes pour vous aider à acheter du poisson:

L'étiquette est le document d'identité du poisson. Avant d'acheter du poisson, il est utile de savoir lire son étiquette, qui doit indiquer le nom de la race, la provenance géographique, le mode de production (élevé, pêché en eau douce ou en mer). De plus, il doit être clairement indiqué s'il n'est pas gelé. N'oubliez pas que congelé ne signifie pas moins frais. La couleur. Un poisson vivant de couleur est un indice de fraîcheur, également mis en évidence par l'œil saillant et transparent.

La présence d'excoriations sur le corps ou de «gel» près des yeux est un indice de poisson non frais. Un corps ferme et brillant confirme la fraîcheur du poisson.

Le poisson est saisonnier. Tout comme les fruits et légumes. Les poissons ont aussi leur cycle de vie et il y a des saisons où la disponibilité est plus élevée pour certaines races. Choisir un poisson de saison, c'est respecter la nature, mais aussi avoir un poisson plus frais. Poisson gras ou maigre? Même s'il est considéré comme un aliment hypocalorique, le poisson contient des acides gras oméga 3, qui ne procurent que des avantages pour le corps humain.

Poisson bleu, anchois, saumon, truite, bar, moules ne sont que quelques-unes des espèces à plus forte teneur en oméga 3.

Connaissons-nous les temps de conservation? Le poisson est un aliment facilement périssable et il est bon de l'acheter juste avant de rentrer à la maison, en le gardant dans une glacière. Si vous n'êtes pas sûr de le manger dans les 24 heures, vous devez le laver, le nettoyer et le conserver au congélateur.

MENU ENFANJ

CHOISIR ENTRE



PÂTES AU TOMATE



BABY PIZZA



HAMBURGER ET FRITES







CRÈME GLACÉE





10€

MENU POUR ENFANTS JUSQU'À 12 ANS



QU'EST-CE QUE C'EST LA TABISCA?

TABISCA EST UNE PIZZA SICILIENNE TYPIQUE DE FORME AL-LONGÉE, FAITE AVEC DE LA FARINE DE BLÉ ENTIER ET RECOU-VERTE D'HUILE D'OLIVE ET DE SEL.

LE MOT TABISCA APPORTE TOUTE LA MAGIE ET LA SUGGESTION DE LA RENCONTRE ENTRE LES CULTURES DE L'ÎLE. «TABISC» EST, EN FAIT, LE TERME ARABE UTILISÉ POUR INDIQUER UN TYPE DE PAIN QUI EST ENCORE CUIT DANS CERTAINS PAYS DE L'AFRIQUE MÉDITERRANÉENNE.

CHEZ GRINTO LA TABISCA EST SERVIE, SELON LA TRADITION, SUR DES PLANCHES EN BOIS ET ASSOCIÉE À DE NOMBREUX INGRÉDIENTS DIFFÉRENTS. SA RECETTE LA PLUS CÉLÈBRE EST LA «SACCENSE» QUI PORTE LE NOM DES HABITANTS DE SCIACCA, DANS LA PROVINCE D'AGRIGENTE, OÙ POUR LE «SCHITICCHIO» - MANGER DE LA PIZZA EN COMPAGNIE - IL SE MANGE COMME LE FAISAIENT JADIS LES AGRICULTEURS ET LES PÊCHEURS

GRÂCE À L'UTILISATION DE FARINES DE BLÉ EN-TIER, TABISCA EST PLUS FACILE À DIGÉRER.

ENJOY YOUR TABISCA!

LOCAUX.

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

CLASSIQUES



IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

MARGHERITA

tomate, mozzarella, basilic €. 6.50

MARINARA

tomate, ail, origan, basilic €. 6

NAPOLI

tomates, mozzarella, anchois et olives €. 8

JAMBON

tomate, mazzarella, jambon, origan

4 SEASONS

tomate, mozzarella, olives**, artichauts, jambon, champignons, origan €. 11

VEGETARIANA

tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, roquette

€. 10

ITALIE

mozzarella, tomates cerises, fromage bufala, roquette €. 11

CAPRICCIOSA

tomate, mozzarella, olives**, artichauts, jambon, champignons, salami épicé, wurstel, origan

€. 12

4 FROMAGES

mozzarella, Fontina^{dop}, Parmesan et Gorgongola



GUSTOSA

mozzarella de bufala, salami, champignon, ail €. 11

€. 11

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4



IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

mozzarella de bufala, speck croustillant, piments doux, crème de basilic

€. 14

BUFALA

bufala mozzarella, tomates cerises, basilic, huile d'olive extra vierge

€ 10

CARLA

tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tranches de Grana Padano

€. 12

LA PICCANTE

tomate, mozzarella, salami épicé, origan €. 10

LA CONTADINA

tomate, mozzarella, saucisse, gorgonzola, poireaux €. 11

CASA GRINTO

tomates, fromage burrata, saucisse et basilic

€. 12

FUME'

tomate, mozzarella, scamorza fumée, salami épicé

€. 11

BONITA

mozzarella de bufala, fromage scamorza fumé, saucisse et légumes friarielli

€. 12

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

SEULEMENT



fromage mozzarella, crème de radicchio, fromage Gorgonzola et speck

€. 12

U SUD

mozzarella, légumes friarielli, saucisses nduja et anchois

€. 12

PRAGUE

mozzarella de bufala, gorgonzola, fontina, crème de lait, jambon de Prague, tranches de Grana €. 13

GAMBERETTA 2.0

mozzarella de bufala, crevettes*, crème basilic, tomates séchées et tomates jaunes

€. 13

STRACCIATELLA

jambon rôti en julienne, Grana Padano, stracciatella de bufala, tomates cerises

€. 12

BBO

mozzarella de bufala, saucisse, oignons caramélisés, sauce barbecue, persil €. 11,50

SVILUPPO

mozzarella de bufala, anchois, olives, poivre caramélisé





mozzarella de bufala, potatoes, salami, onions



Nous avons voulu faire une pâte légère, avec peu de levure, sans trop de farines raffinées et qui pourrait retrouver toutes les saveurs de l'ancienne cuisine «saccense». Le résultat de notre Tabisca est sa digestibilité particulière, obtenue grâce à une pâte au levain minimum de 24 heures, sans 00 ou 0 farine, avec prédominance de son

Pour le chois des meilleurs farines, nous nous sommes attachés à MOLINO ENRICI qui produit depuis plus de 120 ans dans la recherche de la qualité, dans la sélection des produits et dans le respect de la sécurité alimentaire.

En ce qui concerne les goûts, nous vous laissons le jugement; nous disons seulement que nous faisons de notre mieux pour vous fournir les matières premières les meilleures et les plus fraîches.

Nous sommes fiers du résultat obtenu par notre chef pizzaiolo Stefano: nous espérons que vous l'êtes aussi.

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

SEULEMENT IC

Nous avons essavé de laisser libre cours à la fantaisie en créant des nouvelles pizzas

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

MARGHERITA SBAGLIATA

mozzarella, crème de tomate, pesto de basilic €. 8

OIGNON ET THON

mozzarella, oignon caramélisé,thon et tomates séchées

€ 10

VEGETARIANA SBAGLIATA

mozzarella, aubergines frites, crème de courgettes, poivrons caramélisés

€. 11

GIOVENTÙ BRUCIATA

mozzarella, saucisse de veau de Bra, salade de roquette, tomate, fromage assaisonné €. 12



LA SACCENSE

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4



IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

TOM & JERRY

tomate, mozzarella, wurstel, frites

GREC**

tomate, mozzarella, olives €. 6

ALLEMAGNE

tomate, mozzarella, wurstel €. 7

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

ES SICILIENNES



IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

LA SACCENSE

La Tabisca comme était fabriqué à l'origine avec: tomate, fromage primo sale, anchois, oignons Tropea, olives**, fromage pecorino

FAVIGNANA

tomate, mozzarella, thon, oignons de Tropea

NORMA

tomate, mozzarella, aubergines frites, basilic, ricotta salée €. 10

PISTACCHIA

mozzarella, crème pistache Bronte, mortadelle, grains de pistache €. 13

outes nos pizzas

gussi à emporte

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

SEULEMENT I



EDITERRANEA

mozzarella de bufala, câpres de Pantelleria, anchois de Sciacca, crème de basilic et tomates jaunes datterini

€. 13

IL GUARDATORE DI STELLE

mozzarella de bufflonne dopée, jambon de Prague, crème de truffe, tranches de Grana Padano € 13

DON'T WORRY

mozzarella de buffle, oignon rouge de Tropea caramélisé, gorgonzola, saucisse de veau type Bra

BE HAPPY

mozzarella, oignon rouge de Tropea caramélisé, saucisse ndujia de Calabre, fromage stracciatella fumé €. 12

CASTELMAGNA

mozzarella de bufala. Crème de fromage Castelmagno, noix, miel €. 13

ajouts



pâte à pizza complète€. 0,50



Jambon de Parme, speck, burrata, mozzarella de buffle€. 3



autres ingredients€. 1,50



LA TABISCATA (recommandé pour 4 personnes) €. 44



À Sciacca (Sicile), les traditions veulent que la Tabisca soit servie sur une longue planche à découper en bois d'où les convives la prennent. Cette habitude est encore appelée «schiticchio».

Chez Grinto, nous vous laissons essayer cette tradition en vous servant, à la demande, des portions de ½ mètre ou 1,5 mètre (la dernière s'appelle Tabiscata). Demandez à votre serveur comment faire, en choisissant dans le menu les goûts que vous souhaitez. La portion de 1/2 mètre est recommandée pour au moins deux personnes, tandis que Tabiscata est pour au moins auatre.



FOCACCIAS ET STRUDELS



4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

FOCACCIAS



IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

FOCACCIA AU ROMARIN

FOCACCIA AU LARD

avec Lard d'Arnad

€. 9

FOCACCIA BUFALA

avec dop bufala mozzarella, tomate et salade

€. 9

FOCACCIA BURRATA

avec dop bufala mozzarella, tomate séchée, pesto de basilic €. 10

FOCACCIA LA BOLOGNESE

avec mortadella, fromage Stracciatella et grains de pistache

€. 12

FOCACCIA FOOD EXPERIENCE

avec jambon cru, fromage Stracciatella, crème de basilic et piment doux goutte à goutte

€. 13



FOCACCIA FOOD EXPERIENCE

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

LES STRUDELS

L'innovation chez Grinto. De la fantaisie de nos pizzaiolos, nous avons créé les pizzas strudels:

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI



STRUDEL VALDOTAIN

tomate, mozzarella, fromage fontina, jambon



avec mozzarella, saucisse, brocoli

STRUDEL D'HIVER

dop bufala mozzarella, Jambon de Parme, salade et crème de caciocavallo

• . 12

STRUDEL TYROLIEN

mozzarella, speck, champignons, fromage brie \in . 13

STRUDEL PISTACHE

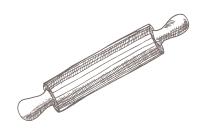
avec fromage mozzarella, crème de pistache mortadelle, fromage au premier sel et grains de pistache

€. 13

STRUDEL PIÈMONTAIS

au poivre caramélisé, saucisse de soutien-gorge, Crème de fromage Castelmagno

€. 13



4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

GLUTEN FREE* TABISCA



Nous avons longtemps travaillé, nous voulions créer des Tabisca sans gluten qui pourraient transférer les saveurs d'authentiques «Saccense». Nous espérons que nous l'avons atteint en utilisant des ingrédients tels que le maïs sarrasin, qui garantissent une salubrité maximale.

Nous avons informé nos serveurs comment contrôler et gérer les plats sans gluten.

Condiments:

BUFALA

€. 14

JAMBON

€. 12

VEGETARIENNE €. 12,50

Ingrédients de la pâte: eau, farine de riz, fécule de maïs, farine de Soi, œuf et sarrasin.



LES DESSERTS



4:4:4:4:4:4:4:4:4:4



CRÈME CATALANE

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES*

€. 6

TIRAMISÙ €. 6

TARTE AU CITRON* ET CONFITURE DE MYRTILLES

PROFITEROLES*

€ 5

TARTE TATIN ET GLACE €. 6,50

FRUITS DE SAISON €. 5

FRUITS DE SAISON AVEC CRÈME GLACÉE €.7

ICE-CREAM CUP

€. 5



4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

DESSERTS SICILIEN



IXIXIXIXIXIXIXIXIXIXI

LE CANNOLO

€. 5,50

LA CASSATA^{*}

€. 6,50

GATEAU AU PISTACHE DE BRONTE^{*}

€. 6,50

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

DESSERTS PIEMONTAIS



PANNA COTTA €. 5

LE BUNET DE LANGA €, 5



LE CANNOLO



C'est la reine des célébrations et des dimanches siciliens.
Nous parlons de Cassata sicilienne, un dessert d'origine ancienne à base de ricotta, de génoise et de pâte d'amande. Comme pour de nombreux et célèbres

plats siciliens, pour la création de ce dessert, nous devons remercier deux cuisiniers arabes qui, pendant la domination musulmane sur l'île, en ont fait un avantage pour l'émir de Palerme de l'époque.

Pendant la période normande, les religieuses du monastère de Martorana à Palerme ont inventé la pâte royale, une pâte à base de farine d'amande et de sucre qui a lentement remplacé la pâte brisée donnant naissance à la cassata froide (dans les décennies précédentes, la cassata était cuite dans le four).

GLUTEN FREE DESSERTS



FRAISE ET MOUSSE À LA FRAMBOISE*

€. 7

BROWNIES AU CAFÉ

CRÈME CATALANE €. 5,50





LES BIÈRES





BLONDE: SPATEN HELL

La bière de la tradition bavaroise. Goût frais et délicatement épicé

Origine: Bavière, Allemagne alc. 5,2%

25 CL. €. 3,50

40 CL. €. 5

1 LITRE €. 12



ROUGE: LEFFE ROUGE

Goût rond avec des notes de fruits confits. L'arôme est fruité et la couleur ambrée

Origine: Bière d'abbaye belge alc. 6,6%

33 CL. €. 6 LITRE €. 17



DOUBLE MALT: LEFFE ROYALE

Bière d'abbaye belge au goût intense et raffiné, elle s'adoucit dans un arrière-goût doux de caramel, de houblon et de banane

Origine: Bière d'abbaye belge alc. 7,5

33 CL. €. 6 **LITRE** €. 17





WEISSBIER: FRANZISKANER HELL

La bière bavaroise originale, amère et trouble

Origine: Bavière, Allemagne alc. 5%

SMALL €. 4,50 **MEDIUM** €. 7 **1 LITRE** €. 13

PANACHÈ

Le panaché est un cocktail alcoolisé réalisé avec de la bière blonde et du soda au citron.

SMALL €. 3,50 **MEDIUM** €. 5

1 LITRE €. 12

TENNENT'S GLUTEN FREE

La célèbre bière écossaise aujourd'hui également sans gluten



Origine: Ecosse

alc. 5%

BOUTEILLE 33 CL.

€ 6

DANS LA BOUTEILLE

BECK'S

€. 4,50

CERES

€. 5

TENNENT'S

€. 5,50

NEW ICHNUSA NON FILTRE

€ 5

BECK'S NON ALCOLIQUE

€. 4.50



4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

VIN AU VERRE



demandez nous de voir la bouteille

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

ROUGES

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

PIEDMONT BARBERA

€. 4,50

ALBA DOLCETTO

€. 4,50

NERO D'AVOLA

€. 4,50

ALBA NEBBIOLO

€. 5.50

BARBARESCO VILLADORIA DOCG

€. 8

BAROLO VILLADORIA DOCG

€. 8

ROSE' TINCHITE' FEUDO ARANCIO

€. 5

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

BLANCS

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

ROERO ARNEIS

€. 4,50

PIEDMONT CHARDONNAY

€. 5

GRILLO DE SICILIE

€. 4,50

GEWURZTRAMINER

€. 5,50

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

VIN POUR LA MEDITATION ET SPUMANTI



IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

VALDOBBIADENE PROSECCO MARSURET

€. 5

BRUT FRANCIACORTA LANTIERI

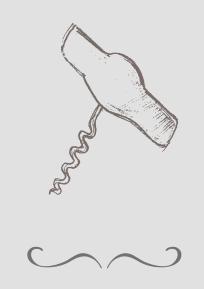
€. 7

SICILY ZIBIBBO MARTINEZ

€. 4

PASSITO L'ECRU FIRRIATO

€. 7



4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4



BOISSONS

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

"SPAREA"
EAU MINERALE
75 CL. BOUTEILLE

€. 3

COCA COLA, COCA ZERO, COCA LIGHT, FANTA, SPRITE

€. 3,50

TONIC WATER

€. 3,50

CHINOTTO, LEMONSODA, BITTER ORANGEADE

€. 3.50

THE AU CITRON, PÈCHE

€. 3,50

JUS D'ORANGE

poire, abricot, pêche, ananas, orange, as €. 3.50

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI

pression

30 CL.
SPRITE, TONIC WATER,
COCA COLA, COCA ZERO

€. 3

40 CL. SPRITE, TONIC WATER, COCA COLA, COCA ZERO

€ 4



CAFETERIA ET BAR



4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4



Grinto a choisi pour vous un mélange particulier et unique d'arabiques créés en exclusivité par le renommé «Caffè Mulassano» de la Piazza Castello à Turin

ESPRESSO CAFÉ "MULASSANO SELECTION"

€. 2

CAFÉ DÉCAFÉINÉ €. 2

BARLEY COFFEE €. 2

CAFÉ AVEC ALCOOL €. 3,50

> CAFÉ ET GLACE €. 3

CAFÉ SECOUÉ €. 3.50

CAPPUCCINO €.3

MAROCCHINO

(CAPPUCCINO AVEC CHOCOLAT) €.3

TEA €.3

TEAS AUX HERBS €.3

CHOCOLAT CHAUD €.4

CHOCOLAT CHAUD AVEC GLACE €.5

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4 IXIXIXIXIXIXIXIXIXI **JACK DANIEL'S** €. 7 TALISKER SKY € 8 **JAMESON** €. 8 LAPHROAIG €. 9 OBAN €. 9 LAGAVULIN €. 10

> **BITTERS ET LIQUORS** €. 4

COGNAC GRAND CRU DE CHAMPAGNE **NAPOLEON**

€. 10 CAMUS XO €. 10

RUM

BELIZE PANAMA €. 7 **PAMPERO** €.7 MATUSALEM €.7 ZACAPA 23

€. 9

4:4:4:4:4:4:4:4:4:4:4

GRAPPAS

IXIXIXIXIXIXIXIXIXI



Les grappas Mazzetti sont, depuis 1846, une expression de la capacité de distillation piémontaise, facilitée par la disponibilité de grands marcs de raisin des vignobles du Monferrato et des Langhe.

> **ARNEIS GRAPPA** €. 5

MOSCATO GRAPPA €. 5

BARBARESCO GRAPPA €. 5

> **BAROLO GRAPPA** €. 5

GRAPPA INTESA €. 6

GRAPPA INCONTRO

€. 6



Les grappas Francoli sont issues de l'amour des origines naturelles, expression parfaite d'une tradition de soin et de connaissance du territoire piémontais.

CHARDONNAY GRAPPA

€. 5.00

MOSCATO GRAPPA

white grape marc €. 5,00

NEBBIOLO GRAPPA

red grape marc €. 4,50

MOSCATO GRAPPA

amber

€. 5