



RISTORANTE  
IL GRANO D'ORO

MENÙ  
RISTORANTE

## PER COMINCIARE

---

### TO START

Flan caldo di carciofi, cremoso al Parmigiano 24 mesi e carciofi fritti  
*Warm artichoke flan, 24month aged Parmesan cream and fried artichokes*

1-3-7

16,00

Carpaccio di Ombrina, insalata di puntarelle e sorbetto di gin tonic  
*Croaker carpaccio with puntarelle salad, gin tonic sorbet*

4

18,00

Polpettine di lesso fritte, mayo all'olio EVO e salsa verde  
*Fried boiled meat croquettes with EVO oil mayo and green sauce*

1-3-9

16,00

Moscardino bianco in umido, polenta croccante e burrata affumicata  
*Stewed baby octopus with crispy polenta and smoked burrata*

1-7-9-14

21,00

Uovo 62°, cremoso al Parmigiano e tartufo  
*62° egg with Parmesan cream and truffle*

3-7

18,00

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

Gnocchetti di patate, ragù bianco di polpo,  
datterini confit e schiuma di prezzemolo

*Potato gnocchetti with octopus white ragout,  
confit datterini tomatoes and parsley foam*

1-3-4-7-9

23,00

Pici di pasta fresca cacio e pepe,  
baccelli cotti e crudi e crumble di pane

*Homemade pici pasta cacio e pepe, cooked and  
raw broad beans and bread crumble*

1-7

19,00

Risotto con fonduta di Castelmagno,  
pere caramellate al Vin Santo e nocciole tostate

*Risotto with Castelmagno cheese fondue,  
Vin Santo caramelized pears and toasted hazelnuts*

3-7-8-9-12

21,00

Chitarrine all'uovo, carbonara di carciofi con tuorlo cbt

*Egg chitarrine pasta with artichoke carbonara  
and slow cooked egg yolk*

1-3-7

20,00

Tagliolini "solo tuorli", burro di malga e tartufo fresco

*"All yolk" tagliolini with alpine butter and fresh truffle*

1-3-7

22,00

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

Lonzino di maiale “porchettato” e lardellato,  
il suo fondo, tataki di porro e cotenna soffiata

*“Porchetta style” pork sirloin with lard, its jus,  
leek tataki and puffed pork rind*

9-12

20,00

Filetto di manzo al tartufo, il suo jus, millefoglie di patata

*Beef fillet with truffle, its jus and potato millefeuille*

9-12

35,00

Calamari alla griglia, salmoriglio e insalatina di asparagi

*Grilled squids with salmoriglio sauce and asparagus salad*

4

24,00

Ombrina in olio cottura, hummus di piselli,  
cipolla di Tropea piastrata e terra di olive

*Oil poached croaker with pea hummus,  
seared Tropea onion and olives powder*

4-9

26,00

Cotoletta di funghi, carciofi in tempura, ketchup all’aglio nero  
e aceto balsamico, maionese vegana al lime e zenzero

*Mushroom cutlet, tempura artichokes, black garlic and balsamic ketchup,  
vegan lime ginger mayonnaise*

1-3-6-12

25,00

## I GRANDI CLASSICI

### THE CLASSICS

#### ANTIPASTI \ STARTERS

Tagliere di salumi e formaggi con le nostre mostarde  
*Selection of cured meats and cheeses with our homemade mustards*

<sup>7</sup>  
20,00

Crostone di pane fatto in casa con pecorino,  
lardo e baccelli freschi sgranati

*Toasted homemade bread with pecorino cheese,  
cured pork fat and fresh shelled broad beans*

<sup>1-7</sup>  
16,00

Caprese di pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala e basilico

*Tomato, buffalo mozzarella and basil*

<sup>7</sup>  
18,00

#### PRIMI PIATTI \ FIRST COURSES

Tagliatelle all'uovo di pasta fresca con ragù Toscano

*Homemade egg tagliatelle with Tuscan ragù*

<sup>1-3-7-9-12</sup>  
22,00

Paccheri di pasta fresca con crema di pomodori e basilico

*Homemade paccheri with tomato and basil sauce*

<sup>1</sup>  
20,00

Pici cacio e pepe con pecorino e pepe nero

*Pici pasta with pecorino cheese and black pepper*

<sup>1-7</sup>  
20,00

# I GRANDI CLASSICI

## THE CLASSICS

### SECONDI PIATTI \ MAIN COURSES

Peposo all'Imprunetina  
*Tuscan red wine slow cooked beef with black pepper*

<sup>9-12</sup>  
25,00

Bistecca di manzo alla Fiorentina  
*Florentine-style T-bone steak*

85,00\kg

Costolette di agnello alla griglia  
*Grilled lamb chops*

27,00

### CONTORNI \ SIDE DISHES

Patate Arrosto  
*Roasted potatoes*

8,00

Fagioli cannellini in umido  
*Stewed cannellini beans*

8,00

Spinaci saltati  
*Sautéed spinach*

8,00

Purè di patate aromatico  
*Herb-scented mashed potatoes*

<sup>7</sup>  
8,00



MULINO DI FIRENZE  
\*\*\*\*\*

## ELENCO ALLERGENI

Reg.1169/2011



1-GLUTINE  
Gluten



2-CROSTACEI  
Shellfish



3-UOVA  
Eggs



4-PESCE  
Fish



5-ARACHIDI  
Peanuts



6-SOIA  
Soy



7-LATTICINI  
Lactose



8-FRUTTA  
A GUSCIO  
Nuts



9-SEDANO  
Celery



10-SENAPE  
Mustard



11-SEMI  
SESAMO  
Sesame seeds



12-SOLFITI  
Sulphites



13-LUPINI  
Lupin



14-MOLLUSCHI  
Molluscs

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU'

CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni

\* FROZEN PRODUCT

I prodotti ittici somministrati crudi o praticamente crudi hanno subito un abbattimento termico a garanzia della sicurezza alimentare in conformità al reg CE 853/04 \*Prodotto congelato/congelato all'origine  
*Raw or practically raw fish products have undergone a thermal abatement to guarantee food safety in compliance with EC regulation 853/04*

Acqua potabile trattata ai sensi del D.M. 25/2012 m.ediante sistema di affinaggio con microfiltrazione  
*Drinking water treated in accordance with Ministerial Decree 25/2012 by refining system with microfiltration.*