

**GRANO**



# ANTIPASTI

---

## TORTA SALATA RICOTTA E SPINACI | 28

Tartă sărată cu spanac, brânză ricotta, ouă și parmezan

## CAPONATA DI VERDURE MEDITERRANEE E FETA | 38

Cartofi, vinete, dovlecei, roșii, ceapă și brânză feta

## MELANZANA ALLA PARMIGIANA | 38

Vinete, mozzarella, roșii, busuioc și parmezan

## VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE | 48

Carne de vițel cu sos de ton

## TARTAR DI VITELLO | 50

Carne crudă de vițel, ceapă, capere și dressing de usturoi

## BURRATA | 52

Burrata din Andria, rucola și roșii cherry

## TAGLIERE SALUMI / FORMAGGI / MISTO | 55

Selecție de mezeluri și/sau brânzeturi (250g)

# SALATE

---

## CAPRESE | 32

Mozzarella de bivoliță, roșii și busuioc

## INSALATA VERDURE ALLA GRIGLIA | 45

Legume la grătar cu salată verde, parmezan, migdale și pinoli

## INSALATONA MEDITERRANEA | 50

Salată verde, rucola, roșii cherry, mozzarella de bivoliță și ton

## INSALATA TOMINO CROCCANTE | 55

Amestec de frunze verzi, brânză Tomino, amestec de semințe și fulgi de migdale, dressing de zmeură

## INSALATA POLPO ALLA GRIGLIA | 60

Caracatiță, roșii cherry, măsline negre peranzana și cartofi

# PRIMI

---

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO | 35**

Spaghetti cu usturoi, ulei de măsline și fulgi de chilli

**PENNE ALLA DONATA | 35**

Penne cu sos de roșii, ceapă, busuioc și ulei de măsline

**SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA | 40**

Spaghetti cu sos de roșii, guanciale și vin alb

**PACCHERI PASSATI IN PADELLA CON POMODORINI, MOZZARELLA E BASILICO | 40**

Paccheri cu roșii cherry, mozzarella și busuioc

**SPAGHETTI CARBONARA | 40**

Spaghetti din grâu dur (timp de fierbere 10 min.) cu ou, parmezan și guanciale

**PENNE QUATTRO FORMAGGI | 40**

Penne cu parmezan, gorgonzola, mozzarella și taleggio

**TAGLIATELLE AL RAGU' | 45**

Tagliatelle cu carne măcinată de vită, vițel și porc

**LASAGNA AL RAGU' | 45**

Lasagna cu carne măcinată de vită, vițel și porc

**CAVATELLI PESTO BASILICO | 45**

Pasta făcută în casă cu pesto din busuioc, ulei de măsline, parmezan și pinoli, cu cartofi fierți și fasole verde

**RAVIOLI FARCITI ALLA CREMA TARTUFATA CON SALSA DI PARMIGIANO E PORRI | 55**

Ravioli de casă cu cremă de trufe în sos de parmezan cu praz

**PACCHERI PASSATI IN PADELLA CON GAMBERI E ZUCCHINE | 60**

Paccheri cu creveți și dovlecei

**RISOTTO DEL GIORNO | 50**

Risotto-ul zilei  
(min. 2 pers.)

## SECONDI

---

### **CALAMARI ALLA GRIGLIA | 55**

Calamari la grătar cu salată verde și roșii cherry și dressing de lămâie, pătrunjel, usturoi și ulei de măsline

### **PESCE IN PADELLA | 65**

Peștele zilei proaspăt adus de la piață (pește spadă, somon, biban de mare sau ton) cu sos de lămâie și legume de sezon

### **COTOLETTA ALLA MILANESE | 65**

Carne fragedă de vițel în crustă de ou și pesmet, cu rucola și roșii cherry

### **TAGLIATA DI MANZO | 75**

Steak de vită

### **SOTTOFILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE | 75**

Vrăbioară de vită cu piper verde

## GARNITURI

---

### **PATATE IN PADELLA CON ROSMARINO | 17**

Cartofi la tigaie cu rozmarin

### **VERDURE ALLA GRIGLIA | 17**

Legume la grătar

### **INSALATA MISTA | 20**

Salată verde, rucola, roșii cherry

# BAUTURI

---

## **APA**

Acqua Panna / S. Pellegrino 0.5l | 15  
Acqua Panna / S. Pellegrino 0.75l | 18

## **SUCURI**

Suc proaspăt de portocale | 20  
Limonada casei (plată sau carbogazoasă, cu zahăr sau miere) | 15  
Aranciata Bio / Cola Bio / Gassosa Bio / Chinotto Bio / Fi-Ga | 15  
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta | 10  
Crodino | 8

## **BERE ARTIZANALA | 17**

Three Happy Brewers | Belgian Enkel, Czech Pilsner, West Coast IPA,  
Australian Pale Ale

## **BERE FARA ALCOOL | 12**

Tuborg

## **VIN, UN PAHAR | 22**

Frizzante – Prosecco DOC | Abazia di Vidor  
Alb – Grillo | Cantine Zabu'  
Rosé – Rosa dei Frati | Ca' dei Frati  
Roșu - Negroamaro IGP I Muri | Vigneti del Salento  
*Vă rugăm să consultați lista noastră de vinuri pentru o selecție mai cuprinzătoare, la sticlă.*

## **SPRITZ APEROL | 27**

Aperol, prosecco, apă minerală, portocală

## **DIGESTIVO | 20**

Limoncello artigianale, Grappa, Amaro

## **CAFEA & CO.**

Espresso / Lungo | 10  
Cappuccino | 12  
Caffelatte | 12  
Ceai & infuzii | 13

## **COPERTO | 5**

Ulei de măsline Coratina extravirgin, condiment balsamic DOP, sare de Cervia,  
piper negru, pâine proaspătă de casă cu maia

# POVESTEA GRANO

---

GRANO s-a născut în 2006, când Giulio și Giacomo s-au convins reciproc că bucătăria de calitate avea un viitor strălucit în București. În 2007 Giulio s-a mutat aici și un an mai târziu, cam acum 10 ani, a deschis GRANO, primul magazin de delicatese italian. Când Nanni li s-a alăturat în 2012 a adăugat energia necesară în momentul când am început să devenim cu adevărat un restaurant. De atunci am lucrat constant la visul de a fi un loc cald, confortabil, unde găsești mâncare bună care te bucură.

Ceea ce ne împinge zilnic să devenim mai buni este calitatea. Ne place pentru noi, așa că nu am putea să vă oferim nici vouă nimic mai prejos. Pâinea noastră cu maia este făcută zilnic cu o drojdie tradițională veche de mai bine de 100 de ani, pe care am adus-o din Italia. Ingredientele noastre ajung și ele proaspete din Italia cu regularitate. Uleiul și condimentul balsamic de pe masa voastră sunt chiar ce trebuie să fie (DOP), iar parmezanul reggiano este maturat cel puțin 18 luni.

Dacă vă inspiră ce facem și ați dori mâncarea noastră la următoarea voastră petrecere sau la un eveniment pe care îl organizați, întrebați-ne, ne bucurăm mult să fim de ajutor.

Putem să onorăm și comenzi speciale din Italia, dacă vă doriți ceva ce nu avem acum în magazin.

**Vă rugăm să ne spuneți dacă aveți alergii sau intoleranțe.**

Alergenii peste care puteți da la noi sunt: gluten, crustacee, ouă, pește, arahide, soia, lapte, migdale, alune de pădure, nuci, fistic, țelină, muștar, moluște, dioxid de sulf, lupin.

## GRANO

Str. Puțul lui Zamfir 40  
Sector 1, București

(+40) 21.231.23.86  
(+40) 743.035.074

[www.grano.ro](http://www.grano.ro)