

Caffè

Espresso bio	1.80€
Doppio espresso bio	3.50€
Decaffeinato bio	1.80€
Cappuccino bio	3.50€
Marocchino	3.50€
Ciocolata calda	3.00€
Thé	2.50€
Tisane	2.50€
Caffè corretto	3.50€
Crema di caffè	3.50€

Menu mattino

(fino 10h45)

(Petit-déjeuner jusqu'à 10h45, Frühstück bis 10 uhr 45)

Caffè o cappuccino

(Boissons chaudes, warme Getränke)

Succo d'arancia

(Jus d'orange, Orangensaft)

7.90€

2 mini croissant o 1 croissant

(2 mini viennoise/ 1 viennoise, 2 mini croissant/ 1 croissant)

Menu

Plat du jour
10.50€

Menu du jour

(Entrée ou dessert + plat)

14.50€

Formule complète

(Entrée + plat + dessert)

17.50€

Baby Menu

Tortellini panna e prosciutto con bevanda
5.90€

(Crème et jambon / Sahne und schinken)

Gnocchi al ragu con bevanda
5.90€

(Viande hachée / Hackfleisch)

Taglioni alla carbonara con bevanda
5.90€

(Lardon / Speck)

Boissons

Digestivi

• Vodka Eristoff	4.00€
• Amaretto di saronno	4.00€
• Amaro Averna	4.00€
• Amaro San Simone	4.00€
• Grappa Francoli Bianca	4.00€
• Grappa Francoli invecchiata	4.50€
• Grappa Francoli Gold	5.90€
• Limoncello	4.00€
• Sambuca	4.00€
• Ramazzotti rosso	4.00€
• Diplomatico	4.00€
• Jack daniels	4.00€

Aperitivi

• Spumante 12cl	4.50€
• Champagne 12cl	8.90€
• Prosecco 12cl	4.50€
• Martini bianco/rosso 5cl	4.00€
• Campari 5cl	4.00€
• Ricard 5cl	4.00€

Cocktail

• Aperol Spritz	5.30€
• Gin tonic	5.30€
• Campari orange	5.30€
• Cindy (ramazzotti rosé, Schweppes, agrum, basilic)	6.90€
• Claudio (bitter Campari, orange, grenadine, menthe) ..	6.90€

Bibite

• Coca cola, Orangina, Fanta, Ice tea 33cl	2.90€
• Acqua San Pellegrino 50cl	3.80€
• Acqua San Pellegrino 1L	4.60€
• Acqua Vittel 25cl	2.70€
• Acqua Vittel 50cl	3.80€
• Acqua Vittel 1L	4.60€
• Acqua Perrier 33cl	3.00€

Succhi di frutta Granini

(Jus de fruit / Saft)

Ananas, Fragola, Arancia, Pera, Mela, Pompelmo,
Banana, Pomodoro (Ananas, Fraise, Orange, Poire, Pomme,
Pamplemousse, Banane, Tomate) (Ananas, Erdbeere, Orange,
Birne, Apfel, Grapefruit, Banane, Tomate)

Carta dei vini

Rossi sfussi

(Vin rouge au pichet/Rotwein in der Kanne)

	¼	½	1L
Montepulciano	4.20€	6.20€	11.20€
Barbera D'Asti	5.80€	7.80€	12.80€

Rossi in bottiglia

(0.75cl docg)
(vin en bouteille / Flaschwein)

• Bardolino delle Venezie	16.90€
• Chianti Toscana	16.90€
• Montepulciano D'Abruzzo	17.90€
• Nero D'Avola Sicilia	17.90€
• Sangiovese Puglia	17.60€
• Barolo Del Piemonte	38.90€

Bianchi sfussi

(Vin blanc au pichet/Weisswein in der Kanne)

	¼	½	1L
Frascati	4.20€	6.20€	11.20€
Garras	5.20€	7.20€	12.20€

Bianchi in bottiglia

(0.75cl docg)
(vin en bouteille / Flaschwein)

• Garras moelleux	21.00€
• Gavi cortese Piemonte	24.00€
• Grecco di tufo Campania	25.00€
• Trebbiano del Veneto	17.50€
• Prosecco	17.50€

Campagne / Spumante

(Champagne / Crémant)

• Veuve clicquot	76.00€
• Paul Romain Brut	38.00€
• Asti spumante	28.90€

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

Création graphique et impression : AXIOM GRAPHIC 01 34 66 42 42

Menu

Ristorante Gran Torino



Pasta

La Greca

made in Italy



06 26 80 11 78

Sughi (sauce)

- 4 formaggi : Parmigiano, gorgonzola, fontina, panna.....
- Bolognese : Sugo alla carne.....
(Sauce tomate et viande hachée /Tomatensauce und hackfleisch)
- Carbonara : Guanciale, uovo
(Lardons et œufs /Speck und Eier)
- Aglio, olio e peperoncino
(Ail, huile d'olive et piment /Knoblauch, olivenöl und piment)
- Boscaiola : Funghi, pomodono, panna, prezzemolo
(Champignon, tomate, crème et persil /Pilz, tomate, sahn­e und petersilie)
- Pesto Genovese : Basilico, pinoli, parmigiana, olio d'oliva.....
(Basilic, pignon de pin, parmesan et huile d'olive /Basilikum, pinienkernen, parmesankäse und olivenöl)
- Pesto siciliano : Ricotta, pomodo, parmigiano, olio d'oliva
(Ricotta, tomate, parmesan et huile d'olive /Ricotta, tomate, parmesankäse und olivenöl)
- Panna e prosciutto (Crème et jambon /Sahne und schinken)
- Burra e salvia (Beurre et sauge /Butter und salbei).....
- Arrabbiata (Tomatensauce und piment).....
- Pomodoro e basilico (Tomate et basilic /Tomate und basilikum).....
- Matriciana (Tomate, lardon et oignon /Tomate, speck und zwiebel).....
- Piemontese ai porcini (Cèpes /Steinpilz).....

Una specialita di pecse tutti i venerdi

(Sauce aux poissons uniquement les vendredis midi / Fischsauce nür Freitag an mittag)

- Salmone (Saumon /Lachs)..... 14.50€
- Mare e monti (Gambenetti, porcini / Crevette et cèpes /Krabben und steinpilz)..... 15.50€
- Scoglio (Fruits de mer /Meeresfrüchte) 16.50€
- Vongole (Palourdes /Venusmuschel)..... 15.00€
- Zucchine e gamberetti (Courgette et crevette /Zucchini und krabben) 15.50€
- Gamberoni (Gambas)..... 19.50€

Pasta fresca

- Taglioni boscaiola 14.50€
(Champignon, tomate, crème et persil /Pilz, tomate, sahn­e und petersilie)
- Penne arrabbiata (Tomatensauce und piment) 13.50€
- Fusilli pomodoro e basilico (Tomate et basilic /Tomate und basilikum) 13.50€
- Gnocchi 4 formaggi (Gnocchi 4 fromages /Gnocchi 4 käse)..... 14.50€
- Le chicche della nonna..... 14.50€
- Gnocchi di castagna burro e salvia 14.50€
(Gnocchi a la châtaigne, Beurre et sauge /Gnocchi in der Kastanie, Butter und salbei)
- Tajarin alla piemontese (Cèpes /Steinpilz)..... 14.50€
- Tagliatelle matriciana (Tomate, lardon et oignon /Tomate, speck und zwiebel)..... 14.50€

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

Pasta fresca ripiena

- Agnolotti piemontesi burro e salvia 13.50€
(Beurre et sauge /Butter und salbei)
- Tortellini panna e prosciutto..... 13.50€
(Crème et jambon /Sahne und schinken)
- Ravioli spinaci e ricotta pomodoro e basilico..... 13.50€
(Epinards, ricotta, tomate et basilic /Spinat, ricotta, tomate, basilikum)
- Ravioli 4 formaggi alla panna 13.50€
(Crème et 4 fromages /Sahne und 4 käse)
- Funghetti ai porcini alla boscaiola..... 15.50€
(Champignon, tomate, crème et persil /Pilz, tomate, sahn­e und petersilie)
- Ravioli bufala e spinaci burro e salvia 13.50€
(Ravioli au buffle, épinards, beurre et sauge / Ravioli von büffels, spinat, butter und salbei)
- Plin al la carne alla panna 15.50€
(Plin à la viande, crème /Plin mit fleisch, sahn­e)
- Plin al tartufo burro e salvia 18.90€
(Plin à la truffe, beurre et sauge /Plin mit trüffel, butter und salbei)
- Ravioli fonduta e tartufo al burro di tartufo..... 18.90€
(Ravioli à la truffe, et au beurre de truffe / Ravioli mit trüffel und butter von trüffel)
- Triangoli al limone con pomodorini e basilico 13.50€
(Triangoli au citron , tomate pelées et basilic / Triangoli mit zitrone, geschälte tomaten und basilikum)

Lasagne

- Vegetariane..... 13.50€
- Bolognese..... 13.50€
- 4 formaggi 13.50€
- Spinaci e ricotta..... 13.50€
- Melanzane alla parmigiana 13.50€

Insalata

- Insalata della casa : Insalata,Pomodoro, mozzarella,maïs,tonno,olive 8.50€
(Salade,tomate,mozzarella,maïs,thon,olive /Salat,tomate,mozzarella,mais,thunfish,olive)
- Insalata di parma : Insalata,mozzarella, prosciutto di parma,parmiggiano 12.00€
(Salade,mozzarella,jambon de parme,parmesan /Salat,mozzarella,parmaschinken,parme-sankäse)
- Insalata contadina : Insalata,cileggine, uovo,melanzane,carote 8.50€
(Salade,tomate cerise, œuf,aubergine,carotte /Salat,kirschtomate,aubergine,karotte)
- Mozzarella di bufala campana con prosciutto crudo e rucola 12.50€
(Mozzarella de buflle,jambon de parme,roquette /büffelsmozzarella,parmaschinken,rakete)
- Pomodoro mozzarella e basilico..... 8.50€
(Tomate,mozzarella et basilic /Tomate,mozzarella und basilikum)

Arancini Siciliani

(insalata in accompagnamento / Avec salade / mit salat)

- Bolognese..... 6.50€
- Spinaci 6.50€
- 4 formaggi 6.50€

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

Taglieri affettati • Formaggi

(CHARCUTERIE, FROMAGE /WURST, KÄSE)

- Affettati o formaggi una persona 7.50€
(Charcuterie ou fromage pour une personne / Wurst oder käse für eine person)
- Affettati o formaggi due persone 14.00€
(Charcuterie ou fromage pour deux personnes / Wurst oder käse für zwei personen)
- Affettati e formaggi une persona 9.50€
(Charcuterie et formage pour une personne / Wurst und käse für eine person)
- Affettati e formaggi due persone 17.50€
(Charcuterie et formage pour deux personnes / Wurst und käse für zwei personen)

Pasta e via

(À emporter + boisson / mitzunehmen + getränk)

- Pasta sugo del giorno (Avec la sauce du jour /Mit tagessauce)..... 8.10€
- Arancino sugo del giorno (Avec la sauce du jour /Mit tagessauce) 6.90€

Dessert

- Tiramisu 5.00€
- Torta al limone (Gâteau au citron /Zitrone kuche) 5.00€
- Bunnet..... 5.00€
- Macedonia di frutta (Salade de fruits /Obstsalat) 5.00€
- Caffé tasty 6.80€

Birra alla spina

(Bière pression /Schankbier)



(5°) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.

	25cl	50cl
Moretti	3.00€	5.50€
Bière de saison.....	3.50€	6.00€
Picon	3.50€	6.00€

Birra in bottiglia

(Bière en bouteille /Flaschenbier)

33 cl.....5.00€

(5,9°) Reconnaissable par sa bouteille iconique et sa couleur jaune solaire, elle a un goût puissant mais accessible, marqué par des saveurs citronnées et relevé par des notes épicées.

33 cl.....4.00€

(Sans alcool) Une recette 0.0% d'alcool brassée avec la levure «A», unique, spécifique à Heineken et des ingrédients 100% d'origine naturelle pour une bière blonde rafraîchissante aux notes fruitées et au corps malte.

Bitburger Pils	33cl	3.00€
Franziskaner weiss hell	50cl	5.00€