

MAGAZZINI DEL GRANO



*"Ogni piatto è creato con cura e passione
per farvi assaporare al meglio
la nostra cucina tra tradizione e innovazione,
un'opportunità per noi di crearVi ricordi speciali.*

Grazie per essere parte della nostra storia"

Io Staff



Capitolo 1 | Tradizione

Affettati e Formaggi

Selezione Veneto 7,10,12 <i>Sopressa Nostrana, Porchetta di nostra produzione, Asiago</i>	14
Selezione Friuli Venezia Giulia 7,10,12 <i>Lombetto stagionato, prosciutto crudo San Daniele, Formadi Frant</i>	14

Antipasti

 Tortino di zucca con fonduta al taleggio con topinambur 1,3, 5,7, 9,12	14
Battuta di manzo al naturale 1,7	14
Tartare di manzo classica 1,3,4,5,10,12 <i>Acciuga, senape, capperi, scalogno, Salsa Worcestershire, Tabasco, tuorlo d'uovo, sale, pepe e Olio Evo</i>	16
Focaccella frita con sopressa nostrana, Radicchio rosso di Treviso IGP marinato e taleggio 1, 5, 7,12	15

Primi

Tagliatelle al ragù di manzo selezionato 1,3,9,12	13
 Tagliatelle al Radicchio rosso di Treviso IGP con spuma ai formaggi 1,3,7,9,12	15
Bigoli al ragù d'anatra 1,3,7,8,9,10,12	18

Secondi

Tagliata di Controfiletto Manzo (Italia) 1,10	20
Tagliata di Picanha (Argentina) 1,10	24
Filetto di manzo (Polonia) 1,10	30
Grigliata mista 1,4,5,6,10,11,12 <i>costine, salsiccia, coppa, sovracoscia di pollo, polenta grigliata, salsa fatta da noi</i>	20
Fiorentina di Manzo 1.2 Chili (chiedi allo staf i tagli del giorno) 1,10	70

Antipasti

Tataki di manzo al cacao, salsa gravy, nocciole tostate fonduti leggera, gelato ai kaki 1, 5, 7, 8, 9, 10, 12	18
Tartare zucca battuta di manzo, sedano rapa, mela verde, terrina di zucca e zenzero 3, 5, 7, 8, 9, 12	18
Uramaki con tartare di manzo, avocado, sesamo nero, mango e cipolla frita 1, 5, 6, 8, 10, 11, 12	16
Uramaki con tartare di manzo, Radicchio rosso di Treviso con miele e arancio, caprino, zeste d'arancia e pepe di sichuan 5, 6, 7, 8, 10, 12	18

Primi

Tortelli ripieni al brasato di manzo con demiglas, composta ai frutti di bosco e pan di spagna agli spinaci 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12	16
🍃 Risotto Carnaroli del Delta del Po IGP, Radicchio rosso di Treviso IGP, crema di zucca e fonduta leggera (minimo per 2) 1, 5, 7, 9, 12	18
Fusillone di Gragnano con pesto alle cime di rapa, taralli e chips di bresaola di cervo 1, 3, 4, 6, 7, 9, 12	16

Secondi

Filetto alla Wellington (consigliato per 2) 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12	38
Guancette di maiale brasate al Cabernet con purè e Radicchio rosso di Treviso IGP al forno 5, 7, 9, 10, 12	22
🍃 Polpette di ceci , zucca al curry rosso, salsa sahel, maio al pompelmo e chips agli spinaci 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12	20

MAGAZZINI DEL GRANO

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Siamo pronti ad aiutarti nel migliore dei modi.

- | | | | | | |
|---|---|----------------------|----|---|------------------------------|
| 1 |  | GLUTINE | 8 |  | FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI |
| 2 |  | CROSTACEI E DERIVATI | 9 |  | SEDANO E DERIVATI |
| 3 |  | UOVA | 10 |  | SENAPE E DERIVATI |
| 4 |  | PESCE E DERIVATI | 11 |  | SEMI DI SESAMO E DERIVATI |
| 5 |  | ARACHIDI E DERIVATI | 12 |  | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI |
| 6 |  | SOIA E DERIVATI | 13 |  | LUPINO E DERIVATI |
| 7 |  | LATTE E DERIVATI | 14 |  | MOLLUSCHI E DERIVATI |