



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



**Piaceri da
condividere**

Il nostro tagliere 7,10,12 <i>Porchetta di nostra produzione, sopressa veneta Asiago, i nostri marinati</i>	10
 Focaccella con pulled pork e senape al miele 1,7,8,10,12	10
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
 French fries fatte in casa con la nostra salsa tartare 1,3,6,7,8,9,12	7
Uramaki con tartare di manzo, avocado, sesamo nero, mango e cipolla fritta 1,5,6,8,10,11,12	16
 Springroll di verdure accompagnati con sweet chilli sauce 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12	7,5
Baccala mantecato con chips di polenta 1,2,3,4,5,7,8,9	8
Polpettine in umido su polentina morbida 1,3,7,8,9,10	8
Sopressa con funghi misti e polenta	9
Uovo poche con funghi saltati e la loro crema 3,7	9
 Tortino ai funghi su fondutina 1,3,7	8
Gallina padovana in saor 8,9,12	8

Primi

Tagliatelle al ragù di manzo selezionato 1,3,9,12	13
Pappardelle al ragù di cinghiale 1,3,9,12	15
🌿 Tortelli ripieni alla zucca con fonduta e polvere di liquirizia 1,3,5,7,8,9,12	15
Risotto ai funghi misti (secondo disponibilità) 🌿 (minimo per due persone) 1,7,9,12	20

Secondi

Tagliata di Controfiletto di Manzo, accompagnata da senape al miele e crumble di pane alle erbe 1,10	20
Tagliata di Picanha, accompagnata da senape al miele e crumble di pane alle erbe 1,10	24
Costolette d'agnello accompagnata da senape al miele e crumble di pane alle erbe 1,10	22
Guancette di maiale brasate al Cabernet Sauvignon su polentina 1,9,12	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 |