



Ristorante e Pizzeria InGrano

Il ristorante InGrano offre un'esperienza culinaria unica, combinando la tradizione della cucina tipica romagnola con un tocco di eleganza grazie a pietanze gourmet. L'attenzione alla qualità è evidente nella scelta di prodotti freschi e stagionali, che garantiscono sapori autentici e piatti di alta qualità. Lo staff del ristorante, con una comprovata esperienza nel settore, si impegna a far vivere ai clienti momenti piacevoli e memorabili. Un ulteriore punto di forza è la carta dei vini, che non passa inosservata grazie a una selezione curata di etichette che accompagnano alla perfezione ogni portata.

Il Mare di In Grano

Aperture di mare

<i>Tartare di tonno con pesca marinata alla menta * 4</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Acciughe del Cantabrico, burrata e cipolla caramellata 7</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Cozze alla tarantina (leggermente piccantine) 13</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Sgombro marinato, panzanella toscana e pinoli tostati 4-8</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Polpo alla piastra , hummus di ceci e salsa tzatziki * 14</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Baccalà Islandese pastellato su cremoso al wasabi *1-3</i>	<i>€ 16,00</i>

Onde di gusto

<i>Spaghetto quadrato di semola alle Vongole veraci * 1-14</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Tagliatelle alla Bolognese di tonno fresco e pesto leggero al Basilico 1-3-7-9</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Calamarata al sugo di cozze, mazzancolle, datterini confit e olive taggiasche 1-3-14</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Risotto alla marinara * 4-14</i>	<i>€ 18,00</i>

Fra mare e brace

<i>Tagliata di tonno con maionese di mare e spinacini all' olio * 4-7-14</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Fritto Imperiale di Gamberoni, calamari e verdure pastellate * 1-4-14</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Spiedini di gamberi e seppioline al pane profumato, insalatina e mayo al lime*1-14</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Filetti di triglia bardata con guancia di Norcia e erbe saltate A.O.P</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Alici di Lampara scottadito alla mediterranea con tortino di melanzane * 1-3-4-7</i>	<i>€ 14,00</i>

La terra di InGrano

Inizio

<i>Selezione di formaggi InGrano 7</i>	€ 22,00
<i>(Blue Stilton UK, Shropshire Blue UK, Le Petit Cottage FR, Roquefort FR, Nero di Sicilia IT, Zenzerino IT, Pecorino Toscano D.O.P. IT) serviti con composta di pere senapata e miele aromatizzaro al tartufo</i>	
<i>Fegatini alla Toscana 1-7 *</i>	€ 14,00
<i>Carpaccio di manzo marinato, tagliatelle di verdure, olive tagg. e citronette</i>	€ 15,00
<i>Gnocco fritto e Squacquerone di Romagna DOP e Fichi Caramellati 1-7 *</i>	€ 12,50
<i>Selezione di affettati e gnocco fritto 1 *</i>	€ 14,50
<i>(Prosciutto di Parma 24m. Riserva, Coppa di Parma DOP, Salame nostrano, Mortadella I.G.P. e Lardo di Colonnata)</i>	

Per Scaldare il Cuore

<i>Tagliatelle al Ragù di carne 1-3-9 *</i>	€ 10,50
<i>Tagliolino al tartufo d' Estate * 1-3</i>	€ 14,00
<i>Curzul Romagnoli al sugo di pancetta affumicata e Scalogno 1-3-9 *</i>	€ 11,50
<i>Cappelletti della tradizione Romagnola al Ragù 1-3-7-9 *</i>	€ 13,00
<i>Cappelletti in brodo 1-3-7 *</i>	€ 13,00
<i>Passatelli al Datterino giallo e parm. al basilico su crema di squacquerone 1-3-7</i>	€ 13,00
<i>Tortello di Bufala, crema allo zafferano, Bacon croccante e semi di papavero 1-3-7*</i>	€ 14,00
<i>Orecchioni Spinaci formaggio e grana al Burro e Salvia 1-3-7*</i>	€ 13,00

Dalla Padella alla Brace

<i>Tagliata di manzo al sale di cervia con patate rustiche</i>	€ 20,00
<i>Castrato alla griglia con pomodori arrostiti e patate al forno</i>	€ 21,00
<i>Faraona di cortile grigliata con patate al forno e datterini confit</i>	€ 17,00
<i>Filetto di maialino avvolto nella sua rete, champignon grigliati e sangiovese</i>	€ 18,00
<i>Battuta di manzo al coltello con misticanza e mayo agli agrumi</i>	€ 18,00
<i>Selezione di carne del giorno</i>	€ 6,50 hg

Equilibri Vegetali

Insalata Mista

€ 4,50

ins. verde, radicchio, rucola e pomodorini

Patate al forno profumate al Rosmarino

€ 5,00

*Patate rustiche * 1*

€ 5,00

Verdure alla griglia

€ 6,00

Pomodori, zucchine, melanzane e peperoni

*Erbe spadellate A.O.P. **

€ 6,00

Per i più Piccoli

Pasta corta al pomodoro 1

€ 9,00

*Cappelletto al ragù baby * 1-3*

€ 10,50

*Cotoletta ncon le patatine fritte * 1-3*

€ 11,00

*Salsiccia ai ferri con le patatine fritte * 1*

€ 11,00

Dolci D' Autore

<i>Cestino di sfoglia, crema al cioccolato bianco, fragole e gelato alla crema 1-3-</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Semifreddo al torroncino con zabaione alla grappa 1-3-7</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Mascarpone con Scaglie di Cioccolato 3-7</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Ravioli di Ananas ripieni di mascarpone bianco con frutti di bosco freschi 3-7</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Cioccolato e crema 3-7 *</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Tortino caldo al cioccolato e gelato alla crema</i>	
<i>Stracchino della Duchessa 1-3-7</i>	<i>€ 6,50</i>
<i>Soufflè di amaretti, crema inglese e caramello 3</i>	<i>€ 6,50</i>

Dolci selezione Bindi

<i>Sorbetto al limone</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Sorbetto al caffè</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Gelato alla crema con Amarene Fabbri</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Tartufo nero</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Affogato al caffè</i>	<i>+ € 1,00</i>
<i>Aggiunta di Panna Montata</i>	<i>+ € 1,00</i>

<i>Servizio e coperto</i>	<i>€ 2,50</i>
---------------------------	---------------

PIZZA BABY - € 1,00
PIZZA STESA € 1,00
DOPPIO IMPASTO € 1,50
IMPASTO MULTICEREALI € 1,50
IMPASTO AL CARBONE VEGETALE € 2,50
SERVIZIO E COPERTO € 2,50

LISTA ALLERGENI

- 1 - cereali contenenti glutine, cioè : segale, orzo, avena, farro e kamut*
- 2 - crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3 - uova e prodotti a base di uova*
- 4 - pesce*
- 5- arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6 - soia e prodotti a base di soia*
- 7 - latte e prodotti a base di latte incluso lattosio*
- 8 - frutta a guscio e prodotti derivati*
- 9 - sedano e prodotti a base di sedano*
- 10 - senape e prodotti a base di senape*
- 11 - semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- 12 - anidride solforosa e solfiti*
- 13 - lupini e prodotti a base di lupini*
- 14 - molluschi e prodotti derivati*

Note:

**:contiene materie prime che per motivi di conservazione o di sicurezza alimentare hanno subito trattamento di abbattimento della temperatura*