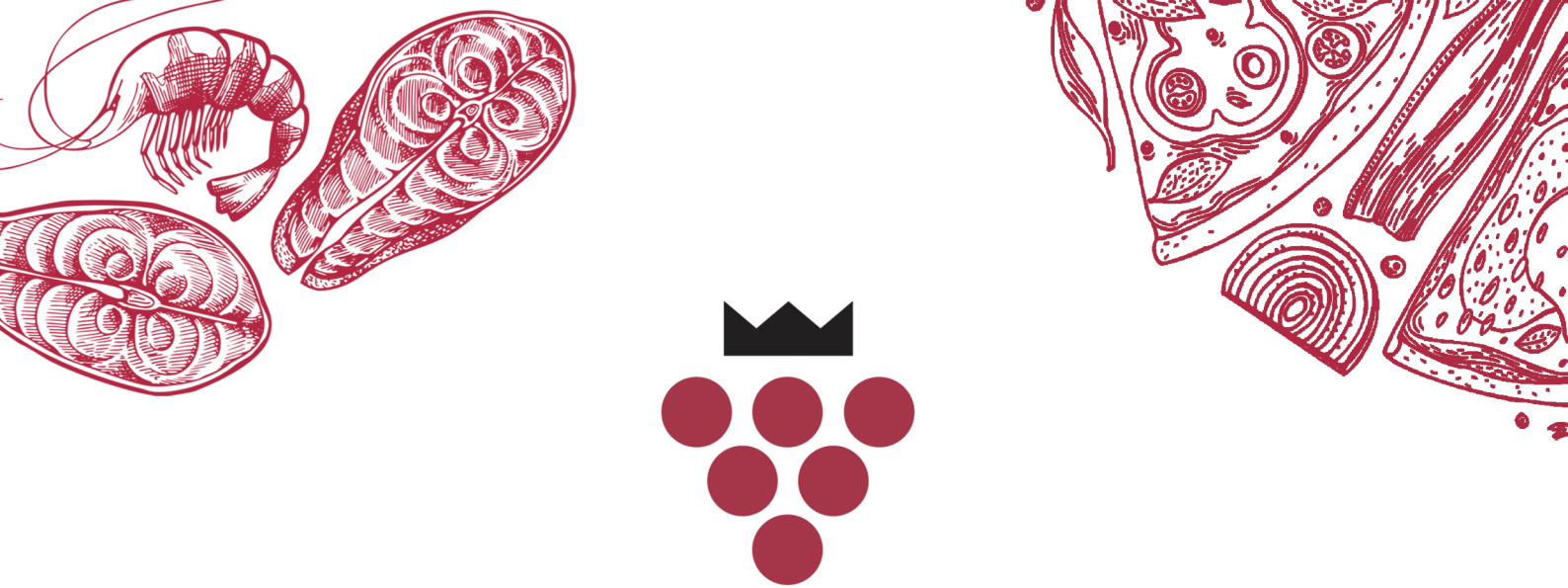




IL GRAPPOLO

- CARNE ALLA BRACE •
- PESCE FRESCO •
- PIZZA NAPOLETANA IN FORNO A LEGNA •

*Scopri la nostra cucina, dove la tradizione incontra la qualità:
ingredienti selezionati, sapori autentici e un ambiente accogliente.*

APERTI 7 GIORNI SU 7

LA LOCATION IDEALE PER CERIMONIE, COMPLEANNI ED EVENTI SPECIALI

www.ilgrappoloristorante.it





IDEE DA CONDIVIDERE

*Una selezione di piatti da condividere,
pensati per rendere ogni momento in compagnia ancora più speciale,
con sapori freschi e tradizionali da gustare insieme.*

Tagliere il Grappolo

Degustazione di salumi accompagnati da giardiniera e focaccia di impasto di pizza:

- Panciotto dello Schioppo (pancetta cotta al vapore)
- Deavina (coppa affinata in Amarone della Valpolicella Docg)
- Cordivino (salamino affinato in vino rosso)
- Prosciutto crudo Riserva Corrado Benedetti

piccolo 11,00
medio 15,00
grande 22,00

Tagliere di formaggi

Degustazione di formaggi accompagnati da frutta secca, miele e mostarda:

- Formaggio vaccino aromatico affinato in foglia di noce
- Oro Nero (formaggio vaccino gessato affinato al mosto d'uva cotto)
- Perla Blu (formaggio erborinato affinato in gin e bacche di ginepro)
- Formaggio Riserva Corrado Benedetti (stagionato 6 mesi)

piccolo 11,00
medio 15,00
grande 22,00

Vesuvio

Straccetti di impasto di pizza serviti con Crudo di Parma 24 mesi, Fior di latte, datterini, scaglie di grana e rucola

15,00



ANTIPASTI

Inizia il tuo viaggio nel gusto con la nostra selezione di antipasti, pensati per stuzzicare il palato e raccontare, in ogni morso, la passione per la buona cucina.

DI TERRA

Tartare di manzo (150 g) battuta al coltello con crema di acciughe, polvere di capperi e nota agrumata 14,00

Cous cous con brunoise di verdure mediterranee con maionese alla menta e salsa di soia 12,00

DI MARE

Carpaccio di pesce spada marinato con rucola e scaglie di formaggio Riserva Corrado Benedetti stagionato 6 mesi 16,00

Taco di polenta con baccalà mantecato al profumo d'aglio e prezzemolo su insalatina croccante 11,00

Tartare di tonno (140 g) con crema di rapa rossa, brunoise di verdure, tartare di cetrioli e fiori di capperi, accompagnati da salsa wasabi 14,00

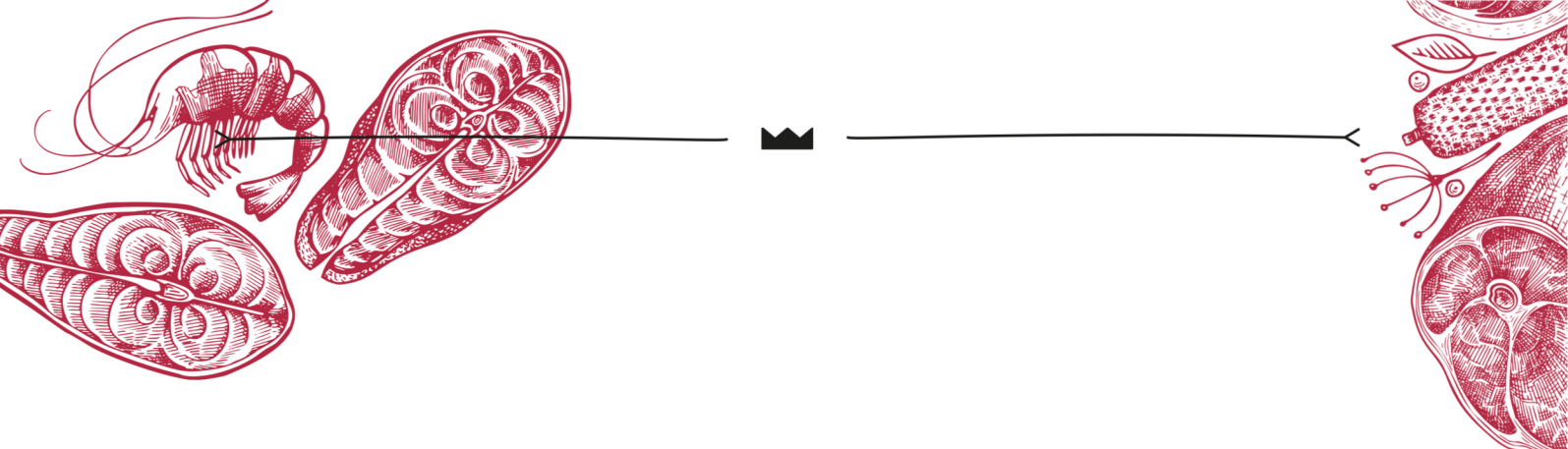


PRIMI PIATTI

*I nostri primi piatti e risotti sono un omaggio alla tradizione,
con ingredienti freschi e di qualità.
Ogni portata è pensata per offrire un viaggio di sapori autentici,
perfetta da condividere e da assaporare con chi vuoi.*

DI TERRA

<i>Bigoli con ragù bianco d'anatra e verdure croccanti</i>	14,00
<i>Maccheroncino con tre varietà di pomodoro, burrata cremosa e basilico fresco</i>	12,00
<i>Pappardelle al ragù di coniglio ai sapori dell'orto</i>	14,00
<i>Maccheroncino con crema di ricotta e basilico e granella di pistacchi</i>	12,00
<i>Eliche con crema di melanzane, pomodori secchi e ricotta affumicata</i>	12,00
<i>Bigoli cacio e pepe</i>	12,00



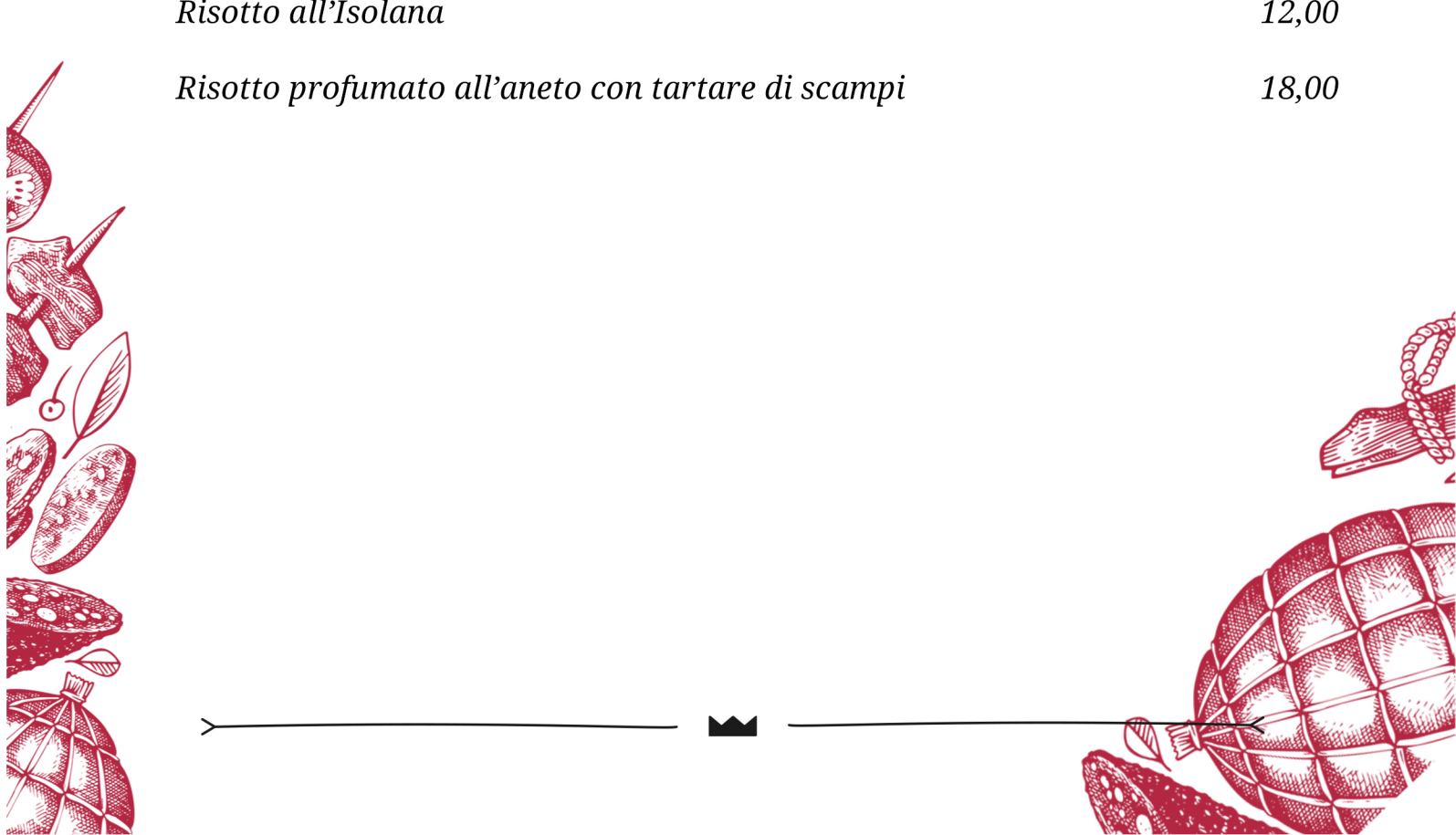
PRIMI PIATTI

DI MARE

<i>Ravioli ai gamberi e verdure di stagione</i>	16,00
<i>Spaghetti allo scoglio</i>	18,00
<i>Eliche con pesce spada, pomodorini, capperi e olive taggiasche</i>	14,00

RISOTTI (MIN. 2 PERSONE)

<i>Risotto all'Isolana</i>	12,00
<i>Risotto profumato all'aneto con tartare di scampi</i>	18,00





SECONDI PIATTI

*Tradizione e gusto si incontrano in piatti semplici ma curati,
dove la qualità degli ingredienti è protagonista.
Dalla brace al forno, dal mare alla campagna:
lasciatevi guidare dai sapori.*

DI TERRA

<i>Tagliata di manzo (250 g) con songino</i>	<i>22,00</i>
<i>Fiorentina</i>	<i>8,00/hg</i>
<i>Costata di manzo</i>	<i>26,00</i>
<i>Grigliata mista: pollo, salsiccia, coppa, pancetta, costina di maiale accompagnati da polenta abbrustolita</i>	<i>22,00</i>
<i>Carpaccio di bufalo (200 g) con cocktail di champignon freschi conditi con prezzemolo, sale, olio e limone</i>	<i>16,00</i>
<i>Costine di maiale (400g) glassate alla salsa bbq con spiedino di patate</i>	<i>18,00</i>



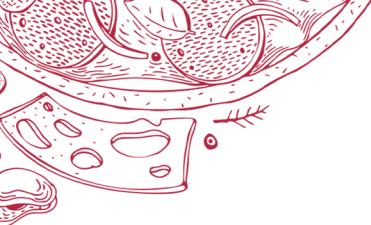
SECONDI PIATTI

DI MARE

<i>Trancio di salmone caramellato al miele con pistacchi e maionese alla cenere e aglio</i>	18,00
<i>Tagliata di tonno con brunoise di verdure, wasabi, salsa al mango e decorazione alla barbabietola</i>	22,00
<i>Frittura di pesce misto con insalatina fresca e maionese</i>	20,00

INSALATE E CONTORNI

<i>Insalatina mista</i>	5,00
<i>Verdure cotte o grigliate di stagione</i>	5,00
<i>Patatine fritte o patate al forno</i>	5,00
<i>Insalatona greca: lattuga, pomodorini, cetrioli, cipolla, feta, olive greche, salsa yogurt</i>	10,00



LE PIZZE

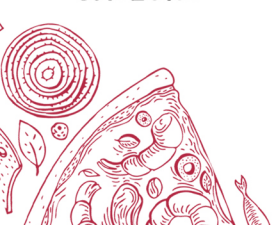


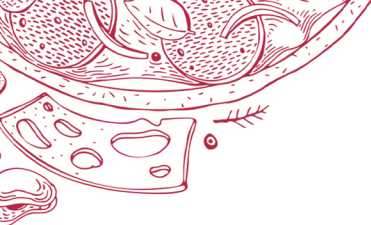
**280 gr di impasto lievitato e maturato fino a 48 ore
(con prefermento biga)cotto in forno a legna a 400 °C**

A richiesta, anche con impasto di farina integrale.

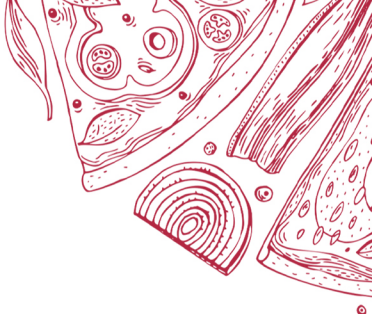
LE TRADIZIONALI

SCHIACCIATA	<i>Olio EVO, origano</i>	4,00
MARINARA	<i>Salsa di pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO</i>	6,50
MARGHERITA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, basilico, olio EVO</i>	7,50
DIAVOLA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, salamino piccante, basilico, olio EVO</i>	9,00
PROSCIUTTO FUNGHI	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, basilico, olio EVO</i>	9,00
CESARE	<i>Provola, emmenthal, gorgonzola, brie, basilico, olio EVO</i>	10,00
CAMPAGNOLA	<i>Salsa di pomodoro, provola, verdure scelte dal pizzaiolo, basilico, olio EVO</i>	10,00
AMERICANA	<i>Fior di Latte, patatine fritte, wurstel, basilico, olio EVO</i>	9,00
BUFALINA	<i>Salsa di pomodoro, Mozzarella di latte di Bufala, basilico, olio EVO</i>	10,00
NAPOLI	<i>Salsa di pomodoro, alici del Mar Cantabrico, olive nere, aglio, origano, basilico, olio EVO</i>	9,00
TONNO E CIPOLLA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, cipolla rossa, filetti di tonno fuori cottura, basilico, olio EVO</i>	10,00
CAPRICCIOSA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, basilico, olio EVO</i>	10,00
CALZONE	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, ricotta, salame dolce, prosciutto cotto, pepe, basilico, olio EVO</i>	9,00





LE STAGIONALI



PRIMAVERA	<i>Fior di Latte, pomodorini, basilico, olio EVO</i>	10,00
NORMA	<i>Melanzane a funghetto, provola, ricotta, basilico, olio EVO</i>	10,00
RIVIERA	<i>Base di pomodorini gialli spadellati, pomodori rossi al filetto, mozzarella di bufala, pecorino grattugiato, pesto di basilico, basilico, olio EVO</i>	12,00
NERANO	<i>Crema di zucchini, pancetta, chips di zucchini condite, stracciatella, basilico, olio EVO</i>	10,00
ARCOBALENO	<i>Base di pomodorini gialli spadellati, Fior di Latte, bresaola, rucola, scaglie di grana, pomodori confit, basilico, olio EVO</i>	14,00
SAPORITA	<i>Crema di peperoni, Fior di Latte, cipolla caramellata, salamino piccante, basilico, olio EVO</i>	10,00
GENOVESE	<i>Base di pesto, Fior di Latte, pomodori confit, stracciatella, basilico, olio EVO</i>	12,00
MEDITERRANEA	<i>Melanzane arrosto, Fior di Latte, patè di olive taggiasche, carciofo arrostito, basilico, olio EVO</i>	10,00
CAPPELLO DI TOTO'	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, cornicione ripieno di ricotta e salame, basilico, olio EVO</i>	13,00
RUSTICA	<i>Provola, salsiccia, patate al forno, basilico, olio EVO</i>	10,00
TRICOLORE	<i>Fior di Latte, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO</i>	12,00
PAESANA	<i>Fior di Latte, patate al forno, pancetta arrotolata, cipolla caramellata, basilico, olio EVO</i>	10,00

* Aggiunte semplici, impasto integrale = 1,50€

Doppia pasta (abbondante farcitura) = 3,00€

* Aggiunte speciali:

stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, Crudo di Parma stagionato 24 mesi, speck = 2,50€

Burratina intera, bufala (125g), tartufo = 5,00 €





LE SPECIALI

GUSTOSA	<i>Salsa di pomodoro, stracciatella, crudo di Parma 24 mesi, chips di grana, basilico, olio EVO</i>	14,00
GRAPPOLO	<i>Salsa di pomodoro, stracciatella, olive nere, pomodori confit, basilico e grana, olio EVO</i>	14,00
DORIAN	<i>Provola, mortadella, stracciatella, granella di pistacchi e grana, basilico, olio EVO</i>	14,00
O' SOLE MIO	<i>Pomodori gialli spadellati, bufala, olive taggiasche, acciughe del mar Cantabrico, burrata, basilico, olio EVO</i>	15,00

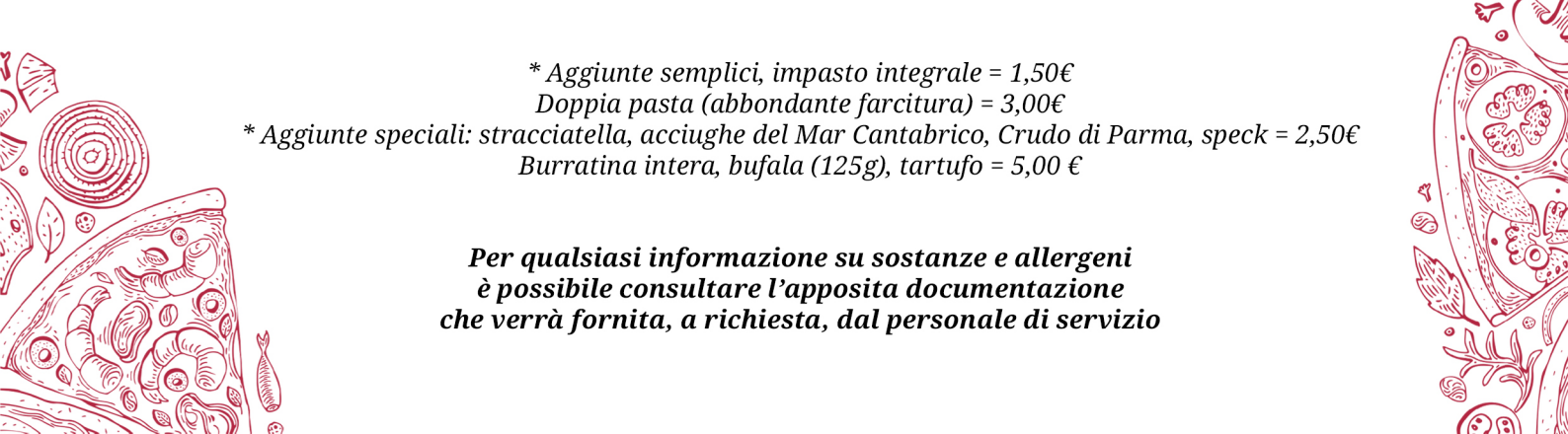
LE FRITTE

SEMPLICE	<i>Provola, pomodoro e pepe</i>	8,00
COMPLETA	<i>Ricotta, salame dolce, provola e pepe</i>	9,50
MONTANARA	<i>Salsa di pomodoro, mozzarella di latte di bufala, grana, basilico (pizza tonda fritta e ripassata al forno)</i>	10,50
FRESCA	<i>Mortadella, stracciatella, bufala, limone (pizza tonda fritta e ripassata al forno)</i>	13,00

* Aggiunte semplici, impasto integrale = 1,50€
Doppia pasta (abbondante farcitura) = 3,00€

* Aggiunte speciali: stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, Crudo di Parma, speck = 2,50€
Burratina intera, bufala (125g), tartufo = 5,00 €

**Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione
che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio**



ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI?

CHIEDI INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA PRIMA DI ORDINARE!

Allergeni – 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 sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2001.



Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Prodotti surgelati – Alcuni dei nostri piatti possono essere preparati con materia prima surgelata all'origine.