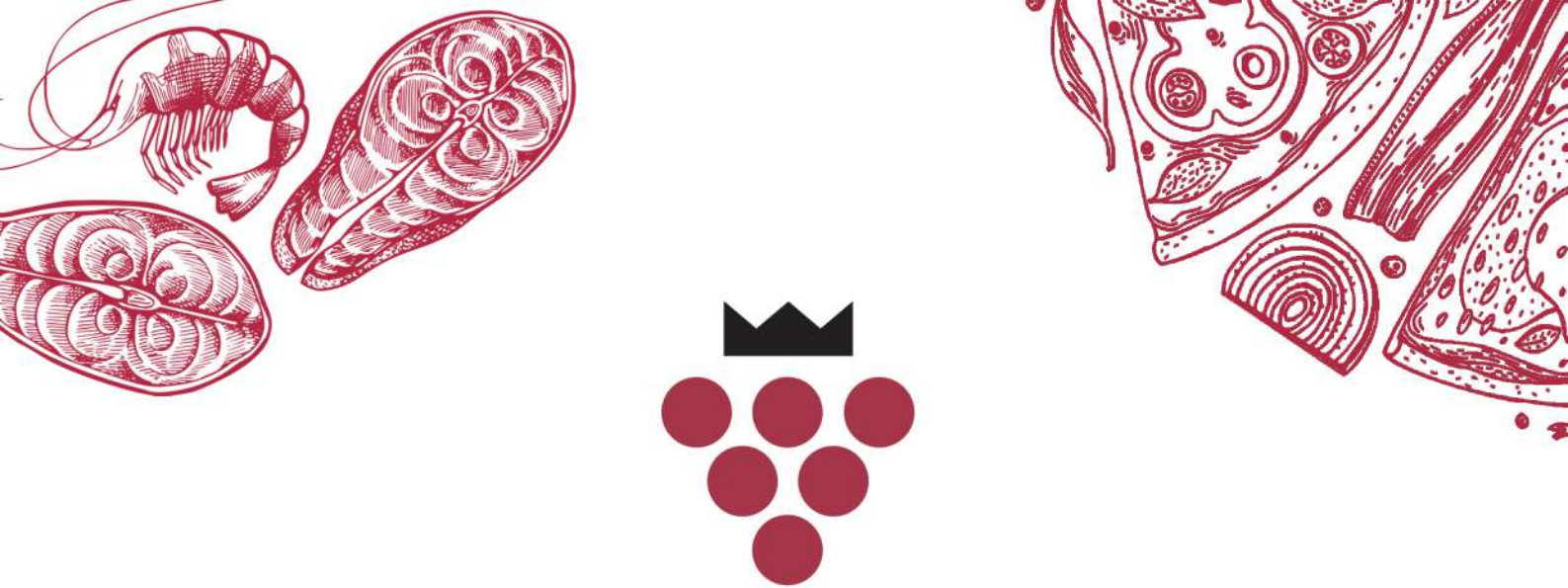




IL GRAPPOLO

- 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



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.

LEGENDA						
						
PESCE 1	MOLLUSCHI 2	LATTICINI 3	GLUTINE 4	FRUTTA A GUSCIO 5	CROSTACEI 6	ARACHIDI 7
						
LUPINI 8	UOVA 9	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 10	SOIA 11	SESAMO 12	SENAPE 13	SEDANO 14
* prodotto surgelato						

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.



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 (4, 13, 14)*

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

- 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

Tagliere di formaggi

*Degustazione di formaggi accompagnati da frutta secca,
miele e mostarda (3, 13)*

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

- 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)

Vesuvio

*Straccetti di impasto di pizza serviti con Crudo di Parma
24 mesi, Fior di latte, datterini, scaglie di grana e rucola (3, 4, 9)*

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

- Battuta di manzo alpino con nocciole tostate, maionese al rafano e fondo bruno* (3, 5, 9, 10, 14) 16,00
- Uovo poché cotto a 63 gradi, soffice di patate, funghi di stagione saltati, guancialetto croccante e chips di parmigiano* (3, 9) 11,00
- Carne salà, pesto di rucola e stracciatella* (3, 5) 16,00

DI MARE

- Tartare di tonno, coulis di pomodorini gialli, maionese di polpo e sesamo nero* (1, 12, *) 18,00
- Carpaccio di salmone marinato al caffè, mousse di mascarpone, melone bianco e radicchio di Verona* (1, 3) 15,00
- Polpo arrostito, purea di cavolfiore, pomodorini canditi e pesto di arachidi* (1, 3, 7, *) 17,00



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>Tagliatelle con funghi di stagione, crumble di polenta e olio al prezzemolo</i> (4, 9)	14,00
<i>Maccheroncini ai 3 pomodori e stracciatella (coulis di datterini gialli, pomodoro camone sauté, passata di pomodoro della nonna)</i> (3, 4, 9)	13,00
<i>Tortelli con fichi e pecorino romano, burro affumicato e composta di lamponi acidula</i> (3, 4, 9)	16,00
<i>Bigoli con ragù di anatra, croccante di parmigiano e polvere di mirtillo</i> (3, 4, 9, 10, 14)	16,00
<i>Maccheroncini all'uovo con ragù di coniglio, formaggio caprino alle erbe e granella di olive nere</i> (3, 4, 9, 10, 14)	16,00
<i>Risotto zucca e amarone</i> (3, 10)	16,00

DI MARE

<i>Linguine con bisque di crostacei, tartare di gambero e maggiorana</i> (4, 6, 10, 14, *)	20,00
<i>Gnocchi di patate, crema d'aglio dolce al lemongrass, sauté di cozze e porro fritto</i> (2, 3, 4, 9, 10)	15,00
<i>Risotto alla provola affumicata al profumo di limone, variazione di capasanta e ristretto di crostacei</i> (1, 3, 6, 10, 14, *)	18,00



SECONDI PIATTI

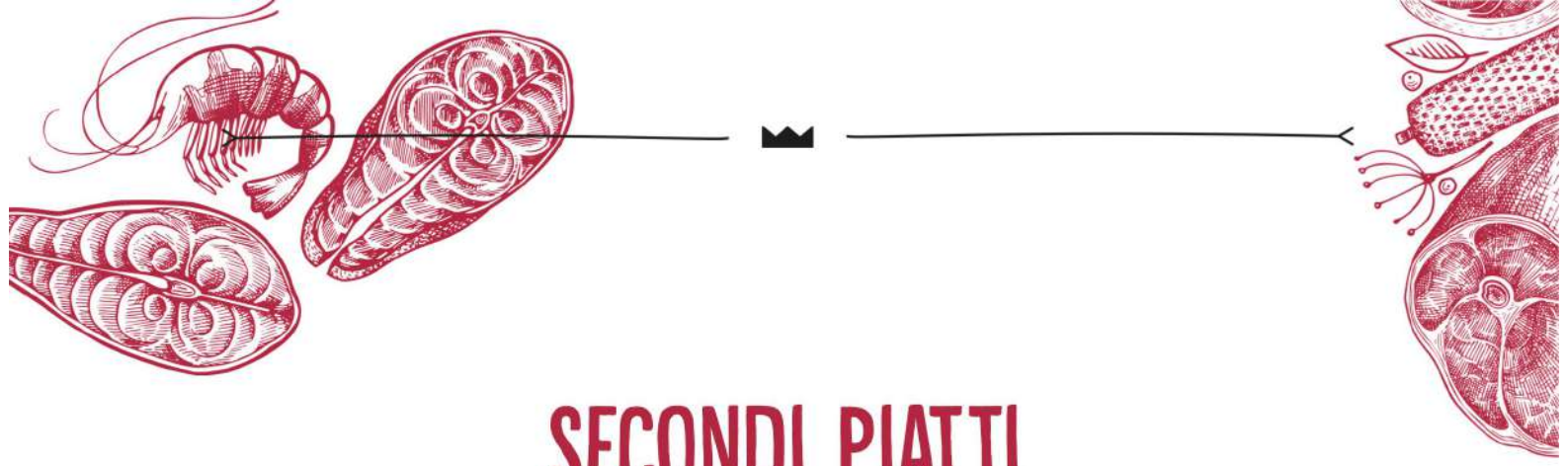
*Tradizione e gusto si incontrano in piatti semplici ma curati,
dove la qualità degli ingredienti è protagonista.
Dalla brace al forno, dal mare alla campagna:
lasciatevi guidare dai sapori.*

DI TERRA

<i>Guancia di manzo brasata al vino rosso su purea di zucca allo zenzero</i> (3, 10, 14)	22,00
<i>Piuma di maiale nostrana in doppia cottura laccata in agrodolce con pak-choi alla griglia</i> (11)	18,00
<i>Petto di faraona cotta a bassa temperatura, composta di fichi e indivia belga brasata</i> (3, 10, 14)	18,00
<i>Costine di maiale (400 g) glassate con la nostra salsa bbq e spiedino di patate al rosmarino</i> (3, 10)	18,00

ALLA GRIGLIA

<i>Grigliata mista con polenta (sovraccoscia di pollo, coppa, asado di manzo, costine di maiale, tagliata di manzo, salsiccia)</i>	22,00
<i>Fiorentina</i>	8,00/hg
<i>Tagliata di manzo (250 g) con misticanza di stagione</i>	22,00
<i>Costata di manzo</i>	26,00
<i>Asado di manzo</i>	19,00
<i>Picanha</i>	24,00

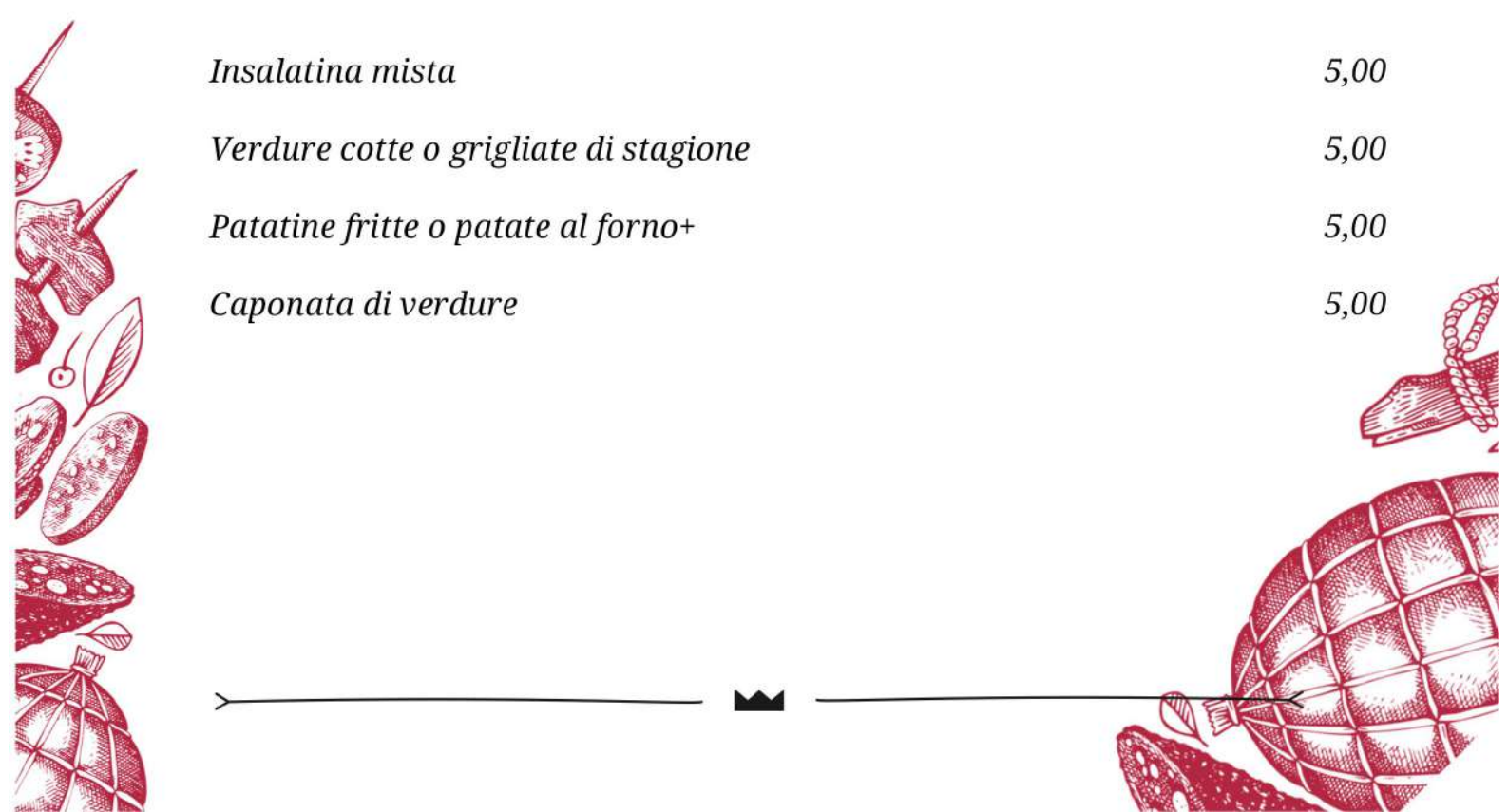


SECONDI PIATTI

DI MARE

<i>Taliata di tonno, crema di peperoni arrostiti, colatura di provola affumicata e petali di mandorle tostate</i> (1, 3, 5, *)	23,00
<i>Frittura di gamberi, calamari e verdure con maionese al wasabi</i> (1, 4, 6, 9, 11, *)	24,00
<i>Trancio di ombrina, salsa di salicornia e piccola caponata siciliana</i> (1, 5)	19,00

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>Caponata di verdure</i>	5,00



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.

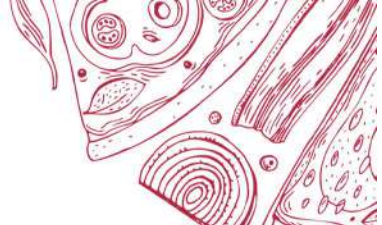
LE TRADIZIONALI

SCHIACCIATA	<i>Olio EVO, origano (4, 11, 13)</i>	4,00
MARINARA	<i>Salsa di pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO (4, 11, 13)</i>	6,50
MARGHERITA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	7,50
DIAVOLA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, salamino piccante, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 11, 13)</i>	9,00
PROSCIUTTO FUNGHI	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, prosciutto cotto, funghi trifolati, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	9,00
CESARE	<i>Provola, emmenthal, gorgonzola, brie, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
CAMPAGNOLA	<i>Salsa di pomodoro, provola, verdure scelte dal pizzaiolo, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
AMERICANA	<i>Fior di Latte, patatine fritte, wurstel, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	9,00
BUFALINA	<i>Salsa di pomodoro, Mozzarella di latte di Bufala, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
NAPOLI	<i>Salsa di pomodoro, alici del Mar Cantabrico, olive taggiasche, aglio, origano, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	9,00
TONNO E CIPOLLA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, cipolla rossa, filetti di tonno fuori cottura, basilico, olio EVO (1, 3, 4, 10, 11, 13)</i>	10,00
CAPRICCIOSA	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, funghi trifolati, prosciutto cotto, carciofi, olive taggiasche, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
CALZONE	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, ricotta, salame dolce, prosciutto cotto, pepe, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 11, 13)</i>	9,00





LE STAGIONALI



INVERNO	<i>Vellutata di radicchio e mascarpone, Fior di Latte, speck, scaglie di Monte Veronese, noci, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 11, 13)</i>	14,00
PULCINELLA	<i>Salsiccia, friarielli spadellati con aglio e peperoncino, provola, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
GRICIA	<i>Fior di Latte, guanciale croccante, crema di pecorino, pepe, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
AUTUNNO	<i>Crema di zucca, polpettine fritte di carne, provola affumicata, fonduta di formaggio, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	12,00
DESIREE	<i>Porchetta di Ariccia, provola affumicata, cremoso di patate, cipolla caramellata, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	12,00
ORTOLANA	<i>Crema di zucca, melanzane grigliate, mozzarella di bufala, stracciatella, julienne di melanzane, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	9,00
SAPORITA	<i>Crema di peperoni, Fior di Latte, cipolla caramellata, salamino piccante, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 11, 13)</i>	10,00
PARMIGIANA	<i>Melanzane alla parmigiana, Fior di Latte, polpettine di carne, scaglie di grana, basilico, olio EVO (3, 4, 9, 11, 13)</i>	11,00
BAITA	<i>Funghi porcini saltati con aglio e prezzemolo, Fior di Latte, speck, chips di grana, basilico, olio EVO (3, 4, 9, 11, 13, *)</i>	13,00
CAPPELLO DI TOTO'	<i>Salsa di pomodoro, Fior di Latte, cornicione ripieno di ricotta e salame, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 11, 13)</i>	13,00
RUSTICA	<i>Provola, salsiccia, patate al forno, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
TRICOLORE	<i>Fior di Latte, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, rucola, scaglie di grana, basilico, olio EVO (3, 4, 9, 11, 13)</i>	12,00
PAESANA	<i>Fior di Latte, patate al forno, pancetta arrotolata, cipolla caramellata, basilico, olio EVO (3, 4, 11, 13)</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 (3, 4, 9, 11, 13)</i>	14,00
GRAPPOLO	<i>Salsa di pomodoro, stracciatella, olive taggiasche, pomodori confit, basilico e grana, olio EVO (3, 4, 9, 11, 13)</i>	14,00
DORIAN	<i>Provola, mortadella, stracciatella, granella di pistacchi e grana, basilico, olio EVO (3, 4, 5, 9, 11, 13)</i>	14,00
URSULA	<i>Fior di Latte, polpo ai ferri, stracciatella, pesto di friarielli, chips di patate, basilico, olio EVO (1, 3, 4, 11, 13, *)</i>	16,00

LE FRITTE

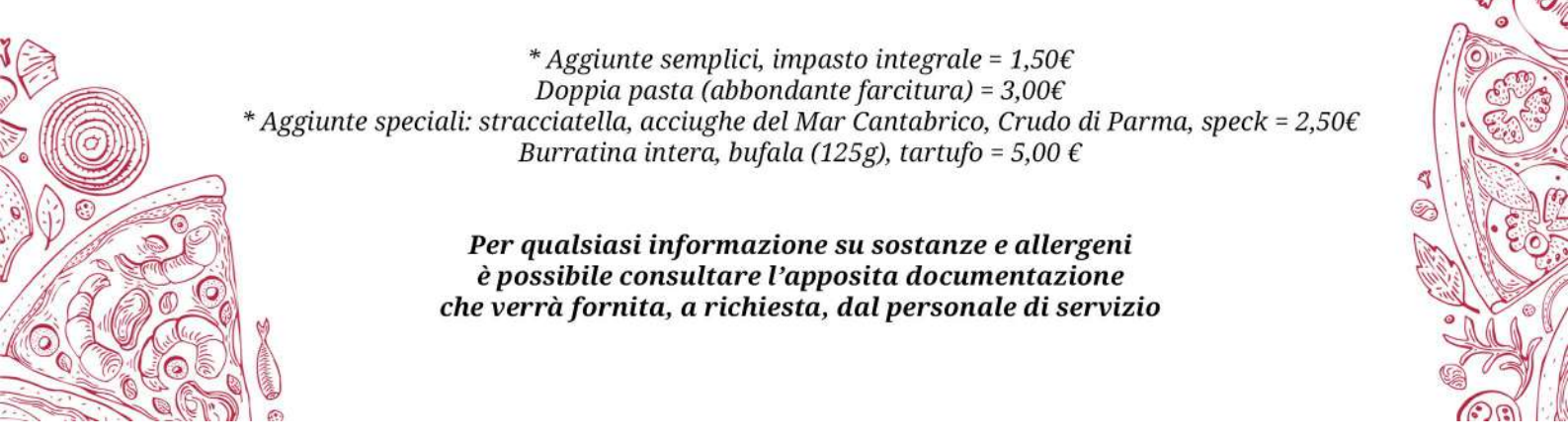
SEMPLICE	<i>Provola, pomodoro e pepe (3, 4, 11, 13)</i>	8,00
COMPLETA	<i>Ricotta, salame dolce, provola e pepe (3, 4, 5, 11, 13)</i>	9,50
CAMPANA	<i>Calzone fritto con friarielli, provola e salsiccia (3, 4, 11, 13)</i>	10,00
MONTANARA	<i>Salsa di pomodoro, mozzarella di latte di bufala, grana, basilico (3, 4, 9, 11, 13) (pizza tonda fritta e ripassata al forno)</i>	10,50
PORCHETTA	<i>Porchetta, provola affumicata, pesto di friarielli, basilico (pizza tonda fritta e ripassata al forno) (3, 4, 11, 13)</i>	12,00

** 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**





DA BERE

*Che sia per brindare, rinfrescarsi
o semplicemente accompagnare al meglio il pasto,
qui trovi la nostra selezione di bevande*

ALLA SPINA

<i>Birra Lowenbrau Original</i>	<i>20 cl</i>	<i>3,00</i>
	<i>40 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Birra Hoegarden Blanche</i>	<i>20 cl</i>	<i>3,00</i>
	<i>40 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Birra Leffe Rouge</i>	<i>33 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Vino della casa (bianco frizzante, rosso, rabosello)</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,00</i>
	<i>50 cl</i>	<i>6,00</i>
	<i>1 lt</i>	<i>12,00</i>

IN BOTTIGLIA

<i>Birra Franziskaner Weisse</i>	<i>50 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Birra Zerocinquanta Cordelia IPA</i>	<i>50 cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Birra Analcolica</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Bibite (Coca cola, Coca Zero, Fanta, Lemonsoda, The pesca, The Limone)</i>		<i>2,50</i>
<i>Acqua (naturale, frizzante)</i>	<i>75 cl</i>	<i>2,50</i>

Coperto: 2,50

LA NOSTRA CARTA VINI

Un'accurata selezione di etichette nazionali ed internazionali,
da quelle più celebri alle proposte di nicchia... tutte da scoprire!

Lasciati consigliare il vino perfetto per esaltare al meglio i sapori del menù

ROSSI

BOTTIGLIA

CALICE

VENETO

<i>Valpolicella Classico DOC Monte del Fra, 2023</i>	15	-
<i>Valpolicella Classico DOC 2022 "Lucchine", Tedeschi 2022</i>	15	3,50
<i>Valpolicella Classico Superiore DOC, Monte del Fra, 2021</i>	20	4,00
<i>Valpolicella Classico Superiore DOC, Tedeschi 2021</i>	20	-
<i>Valpolicella Calssico Sup. Ripasso, Monte del Fra</i>	28	5,00
<i>Valpolicella Classico Sup. Ripasso "Capitel San Rocco", Tedeschi, 2020</i>	30	-
<i>Valpolicella Classico Sup. Ripasso Corte Giara "La Groletta" Allegrini, 2022</i>	30	-
<i>La Grola Veronese IGT, Allegrini, 2020</i>	50	-
<i>Rosso Veronese IGT "Mi", Officina dei Gregori, 2020</i>	25	-
<i>Rosso Veronese IGT "L'Antefatto", Officina dei Gregori, 2019</i>	40	-
<i>Amarone della Valpolicella "La Groletta" DOCG</i>	68	-

LOMBARDIA

<i>Ronchedone Ca dei Frati, 2021</i>	35	-
--------------------------------------	----	---

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Refosco Vini Orsone, Bastianich</i>	35	-
--	----	---



ROSSI

BOTTIGLIA

CALICE

TRENTINO ALTO ADIGE

Teroldego riserva Sangue di Drago, Donati, 2019

48

-

Pinot Nero, Trentino DOC Villa Viscovile, 2023

25

-

Pinot Nero, Elena Walch, 2022

40

-

TOSCANA

Chianti Classico Riserva DOCG, Rocca delle Macie, 2022

43

-

Mediterra Bolgheri, Poggio al Tesoro, 2018

40

-

PUGLIA

Suranj Primitivo "Ares", 2017

30

-

BIANCHI

VENETO

Soave Classico DOC Monte Fiorentina Cà Rugate, 2021

30

-

Lugana DOC, Monte del Fra, 2024

22

3,50

LOMBARDIA

Lugana Classico DOC Cà dei Frati

28

-

Lugana DOC Brolettino, Cà dei Frati

33

-

TRENTINO ALTO ADIGE

Muller Thurgau DOC Elena Walch, 2023

30

-

Gewurtztraminer DOC Elena Walch, 2023

35

-

Chardonnay Elena Walch, 2023

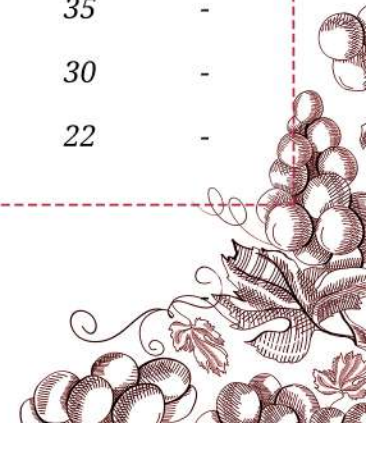
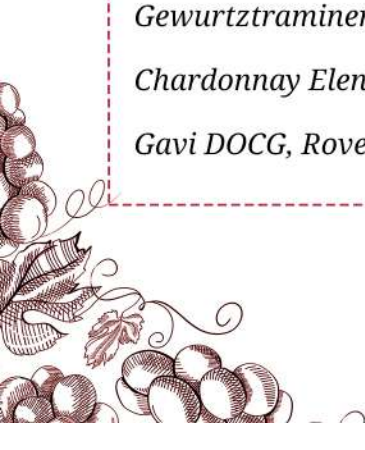
30

-

Gavi DOCG, Rovereto VignaVecchia, Castellari Bergaglio, 2018

22

-





BOLLICINE

BOTTIGLIA

CALICE

VENETO

<i>Valdobbiadene Prosecco DOCG "Asolo", Rebuli</i>	20	4,00
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Rebuli</i>	22	-
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Settegrammi</i>	24	-
<i>Rosé Spumante Metodo Classico Extra Brut "Fulvio Beo", Ca' Rugate</i>	40	-

LOMBARDIA

<i>Franciacorta Brut Fratus</i>	55	-
<i>Franciacorta Brut Saten Fratus</i>	65	-
<i>Franciacorta Brut Rosè Fratus</i>	65	-
<i>Franciacorta Cuvée Presige, Ca' del Bosco</i>	65	-
<i>Cuvée dei Frati Extra Brut, Ca' dei Frati</i>	35	-
<i>Cuvée dei Frati Rosè, Ca' dei Frati</i>	42	-
<i>Franciacorta Alma Gran Cuvée, Bellavista</i>	65	

TRENTINO ALTO ADIGE

<i>Trento DOC Perlé, Ferrari Perlé</i>	55	-
--	----	---

DOLCI

BOTTIGLIA

CALICE

VENETO

<i>Moscato</i>	15	-
<i>Recioto della Valpolicella DOCG, Corte Giara Allegrini, 2020</i>	48	-

