

RISTORANTE

ANTIPASTI DI MARE

ANTIPASTONE GRAMULI' Insalata di mare, code di gambero in salsa cocktail, salmone, tonno, spada affumicato, capasanta gratinata e imepata di cozze	17,00	€
TRIS DI CODE DI GAMBERO	15,00	€
INSALATINA TIEPIDA DI MARE Polpo, seppia, seppioline, moscardini, code di gambero, cozze e vongole	13,00	€
GRATIN DI CAPESANTE DEL MAR ATLANTICO	14,00	€
POLIPETTI AFFOGATI CON COCOTTE DI RISO BASMATI	12,00	€
IMPEPATA DI COZZE ALLA MADITERRANEA CON PUGLIESE CROCCANTE	12,00	€
INVOLTINI PRIMAVERA PICCANTI AROMATIZZATI AI GAMBERI IN SALSA HARISSA (5 involtini a porzione)	10,00	€

ANTIPASTI DI TERRA

ANTIPASTO VALLIGIANO Salame camuno, pancetta nostrana, coppa bresciana, slinzega della Val Paghera e polenta	12,00	€
SOPPRESSA CROCCANTE AROMATIZZATA AL BALSAMICO CON TORTINO ALLO SPEK E STRACCHINO DI BUFALA	11,00	€
SLINZEGA DELLA VAL PAGHERA CON PORCINI TRIFOLATI E FORMAGGIO DI MALGA ALLA PIASTRA	12,00	€
CRUDO "CASTELLO SALUMIFICIO DI PARMA" CON TOMINO IN CAMICIA, SCROCCHIARELLA E MIELE DI TARASSACO	12,00	€
CROSTONE CALDO CON CREMA DI CARCIOFI E PETTO D'OCA AFFUMICATO	10,00	€

RISTORANTE

PRIMI DI MARE

RISOTTO AL FRANCIACORTA CON CAPESANTE AL BRANDY	13,00 €
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	14,00 €
GNOCCHETTI CON POLPO, CODE DI GAMBERO E ZAFFERANO	12,00 €
TAGLIOLINI CON VONGOLE VERACI, POMODORINI CONFIT E BASILICO	14,00 €
TAGLIATELLE ALLA CARBONARA DI PESCE SPADA CON CORIANDOLI DI BOTARGA	12,00 €
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	13,00 €

PRIMI DI TERRA

RAVIOLI DI CINGHIALE CON CREMA DI PORCINI E CIALDA DI PARMIGIANO	11,00 €
GNOCCHI DI CASTAGNE CON CREMA AL SILTER, SCAGLIE DI BAGOSS E NOCI	10,00 €
RISOTTO AL BAROLO CON FUNGHI PORCINI	13,00 €
CASONCELLI CAMUNI AL BURRO VERSATO E SALVIA	10,00 €
GNOCCHI DI PATATE CON SPEK, CREMA DI PORCINI E CURCUMA	11,00 €
TAGLIOLINI/RISOTTO AL TARTUFO NERO "PREGIATO" DI NORCIA	15,00 €



Gramulì

RISTORANTE

SECONDI DI MARE

INVOLTINO DI BRANZINO CON BACON CROCCANTE SU VELLUTATA DI PATATE AL TIMO	15,00 €
GAMBERONI ALLE ERBE FINI CON TORTINO DI MAIS ED OLIO EVO AI GAMBERI	15,00 €
MEDAGLIONI DI CALAMARI RIPIENI CON SPINACI FRESCHI	13,00 €
MAZZANCOLLE GIGANTI IN TEMPURA CON VERDURE DI STAGIONE CROCCANTI	15,00 €
STOCCAFISSO IN UMIDO CON POLENTA	13,00 €
FRITTO MISTO DI PESCE	16,00 €
FRITTO DI CALAMARI	14,00 €
GRIGLIATA MISTA DI PESCE ALL'IMPERIALE	19,00 €

SECONDI DI TERRA

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO "PREGIATO" DI NORCIA	19,00 €
BOCCONCINI DI CINGHIALE CON FUNGHI PORCINI E POLENTA	14,00 €
TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO	17,00 €
ENTRECOTE DI BISONTE AI FERRI (porzione da 300 gr.)	20,00 €
COSTATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA (porzione da 500/600 gr.)	18,00 €
FILETTO DI PULEDRO AL BAROLO, CIPOLLE E POLENTA	18,00 €

CONTORNI

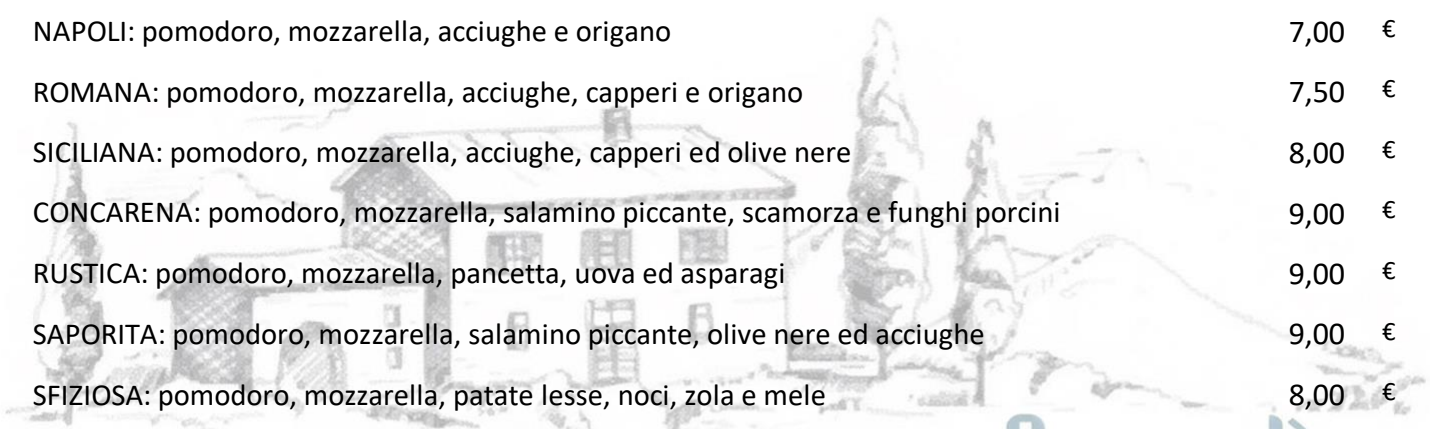
INSALATA VERDE	3,00 €
INSALATA MISTA	4,00 €
VERDURE GRIGLIATE	4,50 €
VERDURE GRIGLIATE CON SCAMORZA GRATINATA	6,50 €
VERDURE AL VAPORE	4,00 €
PATATINE FRITTE (con salse)	4,00 €
PATATE SALTATE AL ROSMARINO	5,00 €
FORMAGGIO FUSO	6,00 €
PORCINI SALTATI	8,00 €



Gramuli

PIZZERIA

LE NOSTRE PIZZE



GRAMULI': pomodoro, mozzarella e frutti di mare	10,00	€
DO': pomodoro, mozzarella, pancetta e scaglie di grana	8,00	€
GIAN: pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salciccia e cipolla	8,00	€
LOTTY: code di gambero, mousse di philadelphia e pomodorini	9,00	€
MANUELITO: pomodoro, mozzarella, salamella, gorgonzola e patatine fritte	8,00	€
BRESCIANA: pomodoro, formaggella, funghi chiodini e salame dolce	8,00	€
MARINARA: pomodoro, aglio tritato e origano	3,00	€
MARGHERITA: pomodoro e mozzarella	6,00	€
PROSCIUTTO: pomodoro, mozzarella e prosciutto	6,50	€
PROSCIUTTO E FUNGHI: pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi	7,50	€
FARCITA: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi	8,50	€
CAPRICCIOSA: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e acciughe	9,00	€
NAPOLI: pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	7,00	€
ROMANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano	7,50	€
SICILIANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi ed olive nere	8,00	€
CONCARENA: pomodoro, mozzarella, salamino piccante, scamorza e funghi porcini	9,00	€
RUSTICA: pomodoro, mozzarella, pancetta, uova ed asparagi	9,00	€
SAPORITA: pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive nere ed acciughe	9,00	€
SFIZIOSA: pomodoro, mozzarella, patate lesse, noci, zola e mele	8,00	€
QUATTRO FORMAGGI: pomodoro, mozzarella, brie, zola, fontina e grana	9,00	€
QUATTRO STAGIONI: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi ed olive nere	9,00	€
WURSTEL: pomodoro, mozzarella e wurstel	7,50	€
GORGONZOLA: pomodoro, mozzarella e gorgonzola	7,50	€
TONNO: pomodoro, mozzarella e tonno	7,50	€
TONNO E CIPOLLE: pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle	8,00	€
LARDOLINA: pomodoro, mozzarella e lardo casalino	7,50	€
TARTUFINA: pomodoro, mozzarella, lardo casalino e tartufo nero	14,00	€
PORCINI: pomodoro, mozzarella e funghi porcini	9,00	€

MARI E MONTI: pomodoro, mozzarella, frutti di mare e funghi porcini	13,00	€
SALMONE: pomodoro, mozzarella e salmone affumicato	9,00	€
FIL DI FUMO: pomodoro, mozzarella, scamorza e speck	9,00	€
SALMONE E PANNA: pomodoro, mozzarella, salmone e panna	9,00	€
PATAPIZZA: pomodoro, mozzarella e patatine fritte	7,50	€
AMERICANA: pomodoro, mozzarella, patatine fritte e wurstel	8,00	€
SALAMINO PICCANTE: pomodoro, mozzarella, salamino piccante	7,50	€
ASPARAGI: pomodoro, mozzarella e asparagi	8,00	€
BUFALINA: pomodoro, mozzarella di bufala e basilico	9,00	€
ZUCCHINE: pomodoro, mozzarella e zucchine	7,50	€
ZUCCHINE E CODE DI GAMBERO: pomodoro, mozzarella, zucchine e code di gambero	9,00	€
PEPERONI: pomodoro, mozzarella e peperoni grigliati	7,50	€
PARMIGIANA: pomodoro, mozzarella, melanzane e grana	7,50	€
VERDURE GRIGLIATE: pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni e melanzane	9,00	€
RUCOLA: pomodoro, mozzarella e rucola	7,00	€
SPECK: pomodoro, mozzarella e speck	8,00	€
SPECK E ZOLA: pomodoro, mozzarella speck e zola	9,00	€
SPECK E BRIE: pomodoro, mozzarella, speck e brie	9,00	€
CRUDO: pomodoro, mozzarella e crudo	8,50	€
CRUDO E PANNA: pomodoro, mozzarella, crudo e panna	9,00	€
CRUDO E BRIE: pomodoro, mozzarella, crudo e brie	9,00	€
BRESAOLA: pomodoro, mozzarella e bresaola	8,50	€
BRESAOLA E RUCOLA: pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana	9,00	€
PIZZA LIGHT: pomodorini, mozzarella di bufala e rucola	9,00	€
FORNARINA AL ROSMARINO	3,00	€

LE PIZZE BIANCHE

GORGONZOLA E MELE JULIENNE	8,00	€
QUATTRO FORMAGGI	9,00	€
MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA E ZUCCHINE	9,00	€
MOZZARELLA, ZUCCHINE E CODE DI GAMBERO	9,00	€

CALZONI

CALZONE BIANCO MARGHERITA	6,00 €
CALZONE AL PROSCIUTTO	7,00 €
CALZONE FARCITO	8,00 €
CALZONE FRITTO: gorgonzola, speck e scaglie di grana (tagliato già a spicchi)	12,00 €

LE NOSTRE PIZZE SENZA GLUTINE

FRUTTI DI MARE: pomodoro, mozzarella e frutti di mare	12,00 €
MARGHERITA: pomodoro e mozzarella	8,00 €
PROSCIUTTO: pomodoro, mozzarella e prosciutto	9,00 €
FUNGHI: pomodoro, mozzarella e funghi	9,00 €
FARCITA: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi	10,00 €
ZUCCHINE: pomodoro, mozzarella e zucchine	10,00 €
VERDURE GRIGLiate: pomodoro, mozzarella e verdure grigliate	11,00 €
RUCOLA: pomodoro, mozzarella e rucola	9,00 €
TONNO: pomodoro, mozzarella e tonno	10,00 €
CODE DI GAMBERO: pomodoro, mozzarella e code di gambero	11,00 €



Gramulì

SCEGLI LA FARCITURA CHE VUOI TU
CREA LA PIZZA SENZA GLUTINE A TUO PIACERE

LE NOSTRE SCROCCHIARELLE GOURMET

Le farine pregiate 100% biologiche, il lievito naturale, le 48 ore di lievitazione ed i condimenti di alta qualità, rendono le nostre "scrocchiarelle" un prodotto unico.

Da servire a spicchi ad una temperatura leggermente inferiore per non alterarne la qualità, le nostre "scrocchiarelle" rappresentano un'innovazione nella ristorazione italiana.

CRUDO "CASTELLO SALUMIFICIO PARMA" CON STRACCIATELLA PUGLIESE ED OLIO EVO

EURO 15,00

LARDO CASALINO CON FUNGHI PORCINI TRIFOLATI CON VELI DI TARTUFO NERO
"PREGIATO" DI NORCIA

EURO 19,00

CREMA DI CARCIOFI ALLA ROMANA CON PETTO D'OCA E BURRATA DI MURGIA

EURO 17,00

SPECK DEL TIROLO IGP CON GORGONZOLA DOLCE, MIELE E MELE DELIZIA ALLA JULIENNE

EURO 16,00



Gramuli

MAZZANCOLLE, POMODORINI CONFIT, CARPACCIO DI SPADA E MOZZARELLA DI BUFALA DI
EBOLI

EURO 17,00

DOLCI – 5,00€

I Nostri Vini Bianchi

GALILEO BIANCO AZ. STRACCOLI	0,75	11,00	€
PINOT BIANCO VENETO	0,75	12,00	€
SAUVIGNON VILLA VESCOVILE	0,75	13,00	€
FALANGHINA IGT BENEVENTO MACCHIA LUPA	0,75	14,00	€
FRANCIACORTA BIANCO FERGHETTINA	0,75	14,00	€
GEWURZTRAMINER MEZZA CORONA	0,75	16,00	€
LUGANA DOC MONTE DEI FRÀ	0,75	16,00	€
PIEFFERE COL. TERENCE	0,75	16,00	€
LACRIMA CRISTI DOC M. BERNARDINO	0,75	17,00	€
GEWIRZTRAMINER VILLA VESCOVILE	0,75	17,00	€
LUGANA DOC CÀ DEI FRATI	0,75	20,00	€
FRANCIACORTA BARONE PIZZINI	0,75	18,00	€
FIANO DI AVELLINO MACCHIA LUPA	0,75	18,00	€
TRENTO DOC VILLA VESCOVILE	0,75	23,00	€
GRECO DI TUFO MACCHIA LUPA	0,75	18,00	€
BELLA VISTA FRANCIACORTA	0,75	23,00	€
BLANCÈ LANGHE ARNEIS DOC CERETTO	0,75	24,00	€

Birre Artigianali Camune

Gramuli

BIRRA ALLO ZAFFERANO	0,75	13,00	€
BIRRA LUPPOLETO CAMUNO EASY RIVER	0,50	6,00	€
BIRRA LUPPOLETO CAMUNO THE REDEEMER	0,50	6,00	€
BIRRA LUPPOLETO CAMUNO WATER MILL	0,50	6,00	€

I Nostri Vini ROSSI

GALILEO ROSSO AZ. STRACCOLI	0,75	11,00	€
MONTEPULCIANO DOC CANUA	0,75	12,00	€
NEGRAMARO IGT SALENTO PIETRA PURE	0,75	13,00	€
MORELLINO DI SCANZANO CAMPO MACCIONE	0,75	14,00	€
TEROLDEGO ROTALIANO VILLA VESCOVILE	0,75	14,00	€
BALDAMÌ ROCCA DEI VIGNALI (VALLECAMONICA)	0,75	15,00	€
VALPOLICELLA CLASSICO DOCG MONTE DEI FRÀ	0,75	15,00	€
FERGHETTINA FRANCIACORTA	0,75	15,00	€
FRIULANO TENUTA BITAR	0,75	16,00	€
CHIANTI CLASSICO ROCCA DELLE MACIÈ	0,75	17,00	€
ASSOLO ROCCA DEI VIGNALI (VALLECAMONICA)	0,75	18,00	€
BARONE PIZZINI FRANCIACORTA	0,75	19,00	€
PRIMITIVO DI MANDURIA MANDUS PIETRA PURA	0,75	19,00	€
VALPOLICELLA RIPASSO RIGHETTI	0,75	20,00	€
CHIANTI CLASSICO SANT'ALFONSO	0,75	22,00	€
SASSELLA DOCG NEGRI "LA TENSE"	0,75	22,00	€
PRIMOVOLO AZ. AGRICOLA LA SERENA	0,75	26,00	€
AMARONE VALPOLICELLA AZ. MONTE DEI FRÀ	0,75	37,00	€
CHIANTI CLASSICO FAM. ZINGARELLI	5 LT.	112,00	€



Gramuli

Le Nostre Bollicine

PROSECCO VALDOBBIADENE DALDIN DOCG EXTRA DRY	0,75	14,00	€
PROSECCO VALDOBBIADENE DALDIN DOCG BRUT	0,75	14,00	€
DAJONE SPUMANTE EXTRA DRY	0,75	13,00	€
FERGHETTINA BRUT DOCG	0,75	29,00	€
MONTINA BRUT DOCG	0,75	30,00	€
FRANCIACORTA BRUT FRATUS	0,75	31,00	€
FRANCIACORTA SATEN FRATUS	0,75	35,00	€
BARONE PIZZINI BRUT DOCG	0,75	37,00	€
BELLA VISTA GRAN CUVEÉ DOCG	0,75	44,00	€
MOSCATO LA CATERINA	0,75	12,00	€

I Nostri Champagne

CHAMPAGNE BARON DAUVERGNE CUVEÉ PRESTIGE	0,75	61,00	€
CHABLIS VIELLE VIGNE CHAUTERNEVE BOUDIN	0,75	30,00	€
SCANCERRE BIANC JEAN REVERDY	0,75	24,00	€



La Caffetteria

CAFFÈ	1,00 €
CAFFÈ CORRETTO	1,50 €
CAFFÈ D'ORZO (tazza piccola)	1,30 €
CAFFÈ D'ORZO (tazza grande)	1,50 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,30 €
CAFFÈ AL GINSENG (tazza piccola)	1,50 €
CAFFÈ AL GINSENG (tazza grande)	2,00 €
THE	2,00 €
CAMOMILLA	2,00 €

Il Bar

ACQUA MINERALE NATURALE 0,75L	2,50 €
ACQUA MINERALE FRIZZANTE 0.75L	2,50 €
COCA COLA IN LATTINA DA 0,33L	3,00 €
COCA COLA IN BOTTIGLIA DA 1L	6,50 €
SPRITE IN LATTINA DA 0,33L	3,00 €
ARANCIATA IN LATTINA DA 0,33L	3,00 €
CHINOTTO IN LATTINA DA 0,33L	3,00 €
BIRRA PICCOLA ALLA SPINA "ALPEL" 0,25L	3,00 €
BIRRA MEDIA ALLA SPINA "ALPEL" 0,40L	5,00 €
BIRRA LITRO ALLA SPINA "ALPEL"	9,00 €
BIRRA PICCOLA MISTA ALLA SPINA "ALPEL" 0,25L	2,50 €
BIRRA MEDIA MISTA ALLA SPINA "ALPEL" 0,40L	5,00 €
BIRRA PICCOLA ROSSA ALLA SPINA "JON MARTINS" 0,25L	3,00 €
BIRRA MEDIA ROSSA ALLA SPINA "JON MARTINS" 0,40L	6,00 €

VINO IN BICCHIERE A MESCITA	a partire da	3,00 €
-----------------------------	--------------	--------

Gli Aperitivi

SPRITZ / PIRLO	4,00 €
BITTER / CRODINO / CAMPARI	3,00 €
PROSECCO DELLA CASA	3,50 €