

Concedetevi una pausa.

Rilassatevi.

Fatevi coccolare.

Assaporate.

Degustate.

Chiacchierate.

*Non guardate le lancette del
vostro orologio.*

Godetevi questo momento.

IN GRANUM

SAPORE | SAPIENZA | PIACERE

FRITTI FOTONICI

Accomodate e rilassate: prova i nostri sfizi!

Un assaggio che resta impresso e che prepara ad un'esperienza unica!

FRITTATINA CACIO,

PEPE E BRA (1,3,6,7) **NOVITÀ**

9€

Timballo di bigoli in salsa cacio e pepe, completata con salsiccia di Bra  e gel di lime.

CROCCHÈ CLASSICO (1,3,7) (1 PZ) **VEGETARIANO**

3.5€

Patate venete Pepi Dora, fior di latte, prezzemolo, pepe nero.

PATATE IN GRANUM (6,7,12)

7€

Chips di patatine, servite con succoso pulled pork e salsa al cheddar homemade.

CHIPS DI PATATE **VEGANO**

CLASSICHE* (1 PORZIONE)

5.5€

TIMBALLO VENETO (1,6,7,12)

5.5€

La cremosità è quello che ascolterai sotto il palato. E ne vorrai ancora.

Bigoli mantecati con salsa di Asiago d'allevio DOP stravecchio , soppressa veneta e gel di valpolicella classico.

COTOLETTA E PATATINE (1,3,6,7)

13.5€

ANTIPASTI

BATTUTA DI FASSONA

PIEMONTESE (140GR) (7)

20€

Servita con crema di stracciatella, crema di pomodorini e terra di olive.

CARPACCIO DI BLACK ANGUS (1,7)

22€

Con crema al prezzemolo, cipolla in agrodolce, crema di Pecorino Romano e crumble di pane.

CAPRESE (SECONDO DISPONIBILITÀ) (7)

16€

Mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro fresco.

INSALATA IN GRANUM (4,7)

14€

Pomodorini confit, filetti di tonno, carciofi, olive nere denocciolate e mozzarella di bufala campana DOP.

CAESAR IN SALAD (1,3,4,7,10)

15€

Pomodorini confit, pollo croccante, cipolla caramellata, chips di Grana e salsa caesar.

IN GRANUM

SAPORE | SAPIENZA | PIACERE

Inizia l'esperienza, un percorso fatto di **sapore, sapienza, piacere.**

La pizza, da In Granum, ha **diverse identità**, tutte con il proprio perché.

Ruota di Crunch: una novità. Una pizza che esce fuori dal piatto, senza cornicione e sorprendentemente croccante

Pizza contemporanea: è la pizza al piatto secondo In Granum. Cornicione alto, alveolato. La tela perfetta per gusti tradizionali e gourmet.

VI CONSIGLIAMO DI **NON MODIFICARE** GLI ABBINAMENTI DELLE NOSTRE PIZZE.
OGNI AGGIUNTA COMPORTERÀ UN **AUMENTO DA 1€ FINO A 8€.**

RUOTA DI CRUNCH

Diametro 35 cm

IL MIO BOSCO (1,6,7,12) PIZZA ALCOLICA

17€

Fior di latte d'Agerola, funghi a funghetti, all'uscita dal forno salsiccia di Bra, cacioricotta del cilento e riduzione di Campari.

QUASI SMASH (1,7,10)

23

Fior di latte d'Agerola, pomodorino confit, cipolla agrodolce, all'uscita dal forno cremosa salsa al cheddar, pancetta croccante, battuta di fassona piemontese

LA DIAVOLA IN GIALLO (1,6,7)

15€

Pomodoro pelato bio, fior di latte d'Agerola, datterino giallo, salame piccante all'uscita dal forno blu di mucca, basilico, olio EVO.

MARGHERITISSIMA (1,7) VEGETARIANO

10€

Pomodoro pelato bio, fior di latte d'Agerola, Grana Padano, basilico, olio EVO.

ORTOLANA DELUXE (1,7) VEGETARIANO

13.5€

Fior di latte d'Agerola, lattuga cotta al vapore, carciofi spadellati, all'uscita dal forno pomodorino confit, polvere di olive nere e scaglie di Provolone della Val Padana DOP.

STRACCIATA (1,7,8) VEGETARIANO

DI MARGHERITA

14€

Pomodoro pelato bio, all'uscita dal forno stracciatella pugliese, pesto di basilico.

Pizza Contemporanea

LE IMMANCABILI

CAPRICCIOSA (1,6,7)

15€

Pomodoro pelato bio, fior di latte d'Agerola, funghi cardoncelli, carciofi, all'uscita dal forno prosciutto cotto Villani e polvere di olive nere.

BUFALINA (1,7) **VEGETARIANO**

12€

Pomodoro pelato BIO, mozzarella di bufala campana DOP, basilico.

PROSCIUTTO E FUNGHI (1,6,7)

12.5€

Pomodoro pelato bio, fior di latte d'Agerola, funghi cardoncelli, all'uscita dal forno prosciutto cotto Villani.

PICCANTINA (1,6,7)

12€

Pomodoro pelato BIO, fior di latte d'Agerola, salame piccante, basilico.

MARGHERITA (1,7) **VEGETARIANO**

8€

Pomodoro pelato BIO, fior di latte d'Agerola, basilico.

ACCIUGHINA (1,4,7)

16

Pomodoro pelato bio, fior di latte d'Agerola, all'uscita dal forno acciughe del Mar Mediterraneo e origano siciliano

LA CRUDO (CON BURRATA +2€) (1,7)

14

Pomodoro pelato bio, fior di latte d'Agerola (o burrata pugliese), all'uscita dal forno crudo di Soave

ROSSO E BIANCO (1,4,7,8)

17

Pomodoro pelato bio, cipolla caramellata, all'uscita dal forno burrata pugliese, tartare di tonno fresco e pesto di basilico

4 FORMAGGI (1,7) **VEGETARIANO**

13.5€

Fior di latte d'Agerola, all'uscita dal forno scaglie di Provolone della Val Padana DOP, blu di mucca e chips di Grana Padano.

PROVOLA, PEPE... E PERE (1,7,12) **VEGETARIANO**

12€

Pomodoro pelato bio, provola affumicata di Agerola, all'uscita dal forno cremoso di pepe e chutney di pere.

Pizza Contemporanea

LE GOURMET

SHRIMP LEMON (1, 2, 4, 6, 7, 12) PIZZA ALCOLICA 17€

Fior di latte d'Agerola, cipolla rossa caramellata, all'uscita dal forno gambero marinato al gin lemon, lardo pancettato e gel di pompelmo rosa.

MARINARA RINFORZATA (1, 12) VEGANO 12.5€

Pomodoro pelato bio, Datterino giallo, crema di aglio nero, all'uscita dal forno pomodorino confit, polvere di olive, origano siciliano e olio al limone.

NERANO (A MODO NOSTRO) (1, 6, 7) 15€

Crema di zucchine, bufala campana DOP, all'uscita dal forno robiola piemontese, Provolone della Val Padana DOP, pancetta mantovana pepata croccante e olio al limone.

LAGO DEL NORD (1, 4, 12) PIZZA ALCOLICA 18€

Fior di latte d'Agerola, cipolla in agrodolce, all'uscita dal forno salmerino del Trentino cotto a bassa temperatura, crema di prezzemolo, gel di Aperol spritz e chips di pelle di pesce.

PARMIGIANA MODERNA (1, 7, 8) VEGETARIANO 14.5€

Crema di parmigiana di melanzane, fior di latte d'Agerola, all'uscita dal forno fresca stracciatella, pomodorini confit, chips di Grana Padano, gocce di pesto di basilico.

IN GRANUM (1, 6, 7, 12) 16€

Fior di latte d'agerola, pulled pork, petali di cipolla in agrodolce, all'uscita dal forno robiola piemontese, pancetta alle mele e salsa agropiccante.

TAGLIATA FUSION (1, 6, 7) 15.5€

Crema di patate dolci, fior di latte d'Agerola, funghi cardoncelli, all'uscita dal forno carpaccio di black angus affumicato, salsa teriyaki.

GIALLOSOLE (1, 7) 20€

Fior di latte d'Agerola, carciofi spadellati, datterino giallo e all'uscita dal forno carpaccio di black angus e crema al prezzemolo.

DIAVOLA AFFUMICATA (1, 7) 16.5€

Provola affumicata d'Agerola, cipolla rossa in agrodolce, salamino piccante, all'uscita dal forno formaggio erborinato blu di mucca e basilico.

UMAMI D'ORIENTE (1, 4, 6, 7) 23€

Fior di latte d'Agerola, cipolla ai frutti rossi, all'uscita dal forno tartare di tonno fresco, formaggio erborinato blu di mucca, salsa teriyaki e katsuobushi.

BIRRE ALLA SPINA

BIRRIFICIO SCHNEIDER

Tipologia Bayrisch Hell - 4.9%

PICCOLA **4,5€** | MEDIA **7€**

BIRRIFICIO WAR

Tipologia Session IPA "Mezzo Fatto" - 4%

PICCOLA **4,8€** | MEDIA **7€**

BAY ALE

Tipologia Red Ale - 4.2%

PICCOLA **4,8€** | MEDIA **7€**

BIRRA RADLER

PICCOLA **4,8€** | MEDIA **7€**

BIRRE IN BOTTIGLIA

ARCOBRAU WEIZEN

Tipologia Weiss - 5.3%

50CL **6,5€**

DINKELACKER

Analcolica

33CL **4,2€**

COCKTAIL

AMERICANO

7€

GIN TONIC

8€

APEROL SPRITZ/ CAMPARI SPRITZ

6€

NEGRONI

7€

DA BERE

COCA COLA / COCA COLA ZERO 33 CL

3,8€

THÈ ALLA PESCA / LIMONE SAN BERNARDO BIO 26CL

3,8€

FANTA / SPRITE / LEMON SODA / CHINOTTO 33 CL

3,8€

ACQUA NATURALE "ELECTA" 75 CL

3,2€

ACQUA FRIZZANTE FERRARELLE "MAXIMA" 75 CL

3,2€

COPERTO 2€

Alcuni piatti del nostro menù possono contenere uno o più allergeni.

Preghiamo la nostra gentile clientela di ***segnalarci eventuali intolleranze e/o allergie*** alimentari al fine di potervi consigliare nel migliore dei modi.

***Rischio di contaminazione**

LISTA ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

2. CROSTACEI e prodotti derivati

3. UOVA e prodotti derivati.

4. PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5. ARACHIDI e prodotti derivati.

6. SOIA e prodotti derivati

7. LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio

8. FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*). noci di anacardi

(*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch). noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*). pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadania temitolia*) e prodotti derivati

9. SEDANO e prodotti derivati

10. SENAPE e prodotti derivati

11. Semi di SESAMO e prodotti derivati

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. LUPINI e prodotti derivati

14. MOLLUSCHI e prodotti derivati