



GRANO
FORNAI IN FERMENTO

#LA DISPENSA di GRANO

Siamo andati alla ricerca dei migliori ingredienti... e abbiamo dovuto assaggiarli tutti. Un lavoro faticoso, ma qualcuno doveva pur farlo.



Burro di centrifuga francese AOP



Olio extra vergine e olive **ROI**



Alici di Cetara e tonnetto del mediterraneo **ARMATORE**



Passata di pomodoro azienda campana **CASA MARRAZZO**



Caseificio **MICROCASEIFICIO COSTANZO**



Farine macinate a pietra **ANTIQUA MOLINI BONGIOVANNI**



Salumi di carne 100% italiana **LEVONI**

#Per cominciare

DRINK

GIN TONIFICO

TAGGIASCO	12,00 €
HENDRICK'S GRAND OASUM.....	10,00 €
DEL BAFFO.....	10,00 €
TANQUERAY 0.0 (analcolico).....	9,00 €

GRANO d-RYE GIN TONIC.....12,00 €

SPRITZIFICO

APEROL.....	7,00 €
CAMPARI.....	7,00 €
HUGO.....	7,00 €

SP-RYE-Z.....8,00 €

IN-FERMENTO

Vermouth e bitter a base di riso fermentato prodotti della distilleria BRILLO. Gli unici prodotti a base di sake italiano. Equilibrio tra innovazione e tradizione.

IN - AMERICA.....	9,00 €
IN - ROSS.....	8,00 €

IN - NEGRONI.....10,00 €

I miscelati inseriti nelle caselle nere sono realizzati con il nostro **GRANO d-RYE GIN** prodotto in esclusiva su nostra ricetta, ispirato al London dry, con **infuso di pane di segale dal nostro forno**. I botanicals e gli ingredienti che abbiamo selezionato: ginepro, pane, rosmarino, semi di coriandolo, nocciola di Langa.

TAPAS

Assaggia una delle nostre **TAPAS**, o anche **DUE** o **TRE** e prova la varietà delle nostre proposte più sfiziose ed intriganti

SARDE IMPANATE

ovviamente fritte

PANE TOSTATO ALLA VECCHIA MANIERA

Pomodoro, olive, origano sulla nostra bruschetta

CHIACCHIERA

Le immancabili strisce di pasta fritta con un ingrediente a scelta tra:
pomodori semi dry - bufala - stracciatella - crudo - mortadella

CROCCANTE DI BURRO & ACCIUGHE

Una fetta di pane del nostro forno con alici di Cetara e burro

CUBO AL SUGO

CUBO SFOGLIATO farcito all'amatriciana

AMERICAN BUN

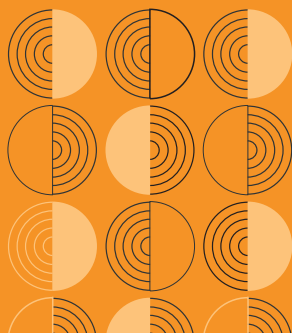
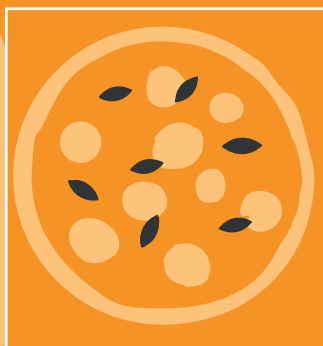
Mini bun farcito con: pollo fritto, peperone e maionese artigianale

PORKY-BAO

Bao con farina di grano Antiqua e farcito con pancina di maialino in agrodolce, cavolo cappuccio e maionese al Lime

PATATE SMOOTH & CRUNCH

Patate con la buccia, lessate e fritte con la scorza di lime e mix !segretissimo! di spezie



GRANO
FORNAI IN FERMENTO



#Speciale GRANO EXPERIENCE

CONDIVISIONE

Esperienza di degustazione dei nostri lievitati, un **concentrato di tutta la nostra artigianalità, estro e ricerca.**

**ESPERIENZA PER TUTTO IL TAVOLO
DALLE 2 ALLE 8 PERSONE
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ**

31 €
a persona

Per persona:
1 CALICE DI ALTA LANGA

TAPAS *Porky-Bao*

Bao con essenza di grano e farcito con pancia di maialino in agrodolce, cavolo cappuccio e maionese al Lime

PIZZA *'l Cusot*

Crema di zucchine e basilico, provola affumicata, fior di latte, zucchine fritte

CRISPYZZA *Che Gambero*

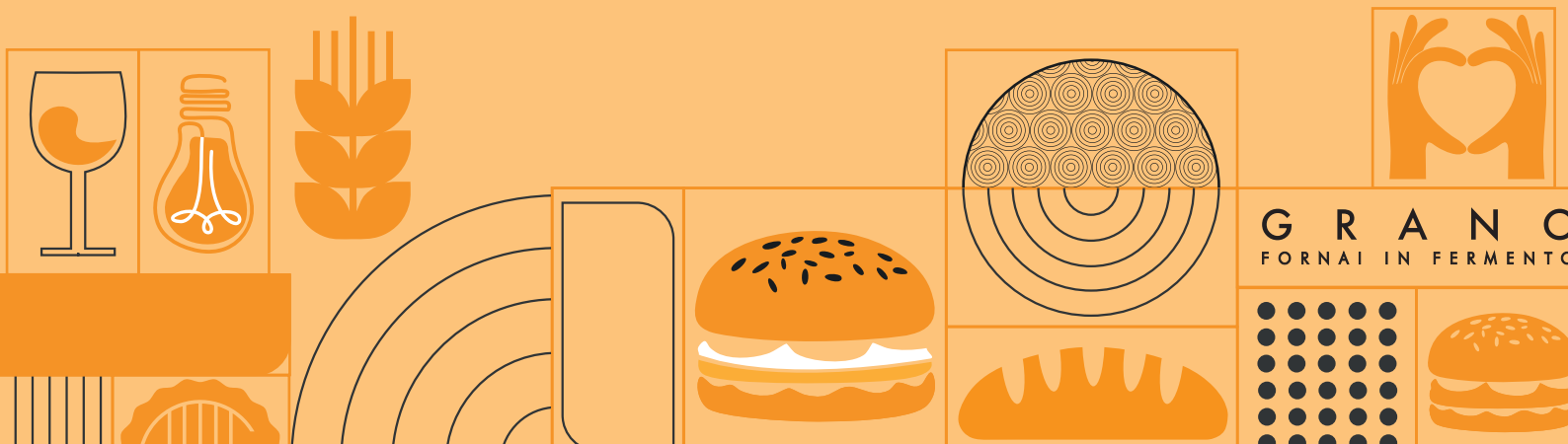
Ricotta di Bufala vaccino, lardo alle erbe, gambero Argentina scottato

PADELLINO *N'duja*

Crema pomodoro e n'duja, girello cotto a bassa temperatura, cipolla caramellata e misticanza

IL DOLCE *Rocher*

Cake alla nocciola, pralinato alle nocciole, ganache al gianduia, cialda al cioccolato, croccante con pâte feuilletée



PIZZA IN DOPPIO FERMENTO

Realizzate con la farina Antiqua di Molini Bongiovanni: **farina Tipo 1 macinata a pietra**, ricavata da cereali piemontesi, nel rispetto della tradizione molitoria.

La **macinazione a pietra** avviene in un unico passaggio del chicco intero, mantenendo integri crusca e germe e garantendo superiori qualità organolettiche: **colore più intenso, profumo e sapore più ricchi**.

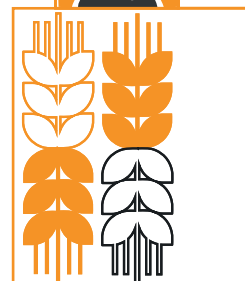
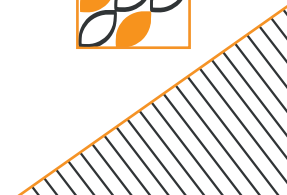
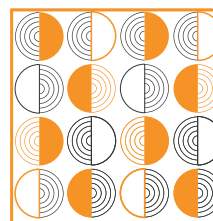
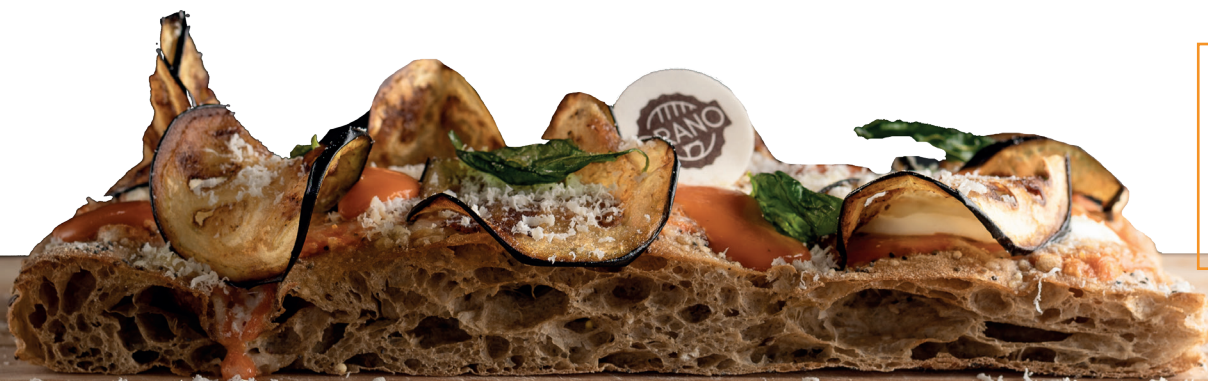
PERCHÈ DOPPIO FERMENTO?

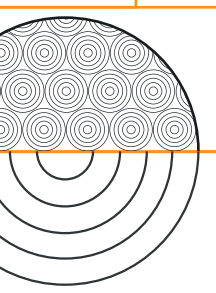
Il termine "doppio fermento" indica una **tecnica di panificazione che prevede l'utilizzo di due pre-impasti fermentati**. Nel nostro caso viene impiegata una biga, a cui si aggiunge una piccola percentuale di lievito madre.

Questa lavorazione consente di ottenere **un impasto più ricco di sapore e aroma**, con una migliore alveolatura e una maggiore leggerezza, caratteristiche tipiche di pizze e pani di alta qualità.

ANCHE DOPPIA COTTURA

Gli impasti sono altamente idratati e la doppia cottura fa la differenza: la prima stabilizza l'impasto, la seconda lo asciuga e lo rende irresistibilmente fragrante. Il risultato? **Più aroma, maggiore leggerezza e una croccantezza unica**.





Realizzate con **farina Tipo 1 Antiqua macinata a pietra**, ma se vuoi un'esperienza ancora più immersiva scegli la **variante con impasto di farina multi cereali, malti tostati e semi misti** **+1€**

TEGLIA ROMANA

<i>FRAGRANTE, SCROCCHIARELLA E SOPRATTUTTO BUONISSIMA</i>	MEZZA	INTERA
TUTTO NELLA NORMA	9,50 €	18,50 €
Sugo con melanzane fritte a cubetti, ricotta salata fuori cottura, chips di melanzane e basilico fritto		
POLPOMIO	11,00 €	20,00 €
Crema patate e timo, olive taggiasche, tentacoli di polpo, pomodori o sole mio, finocchietto selvatico		

PADELLINO

<i>ALTO, SOFFICISSIMO DENTRO E CROCCANTE FUORI</i>	MEZZA	INTERA
N'DUJA	10,00 €	19,00 €
Crema pomodoro e n'duja, girello cotto a bassa temperatura, cipolla caramellata e misticanza		
CETARA	11,00 €	20,50 €
Ricotta di bufala vaccino, alici di cetara fritte, gel al limone e basilico fritto croccante		

CRISPYZZA®

<i>RACCHIUSA IN UN INVOLUCRO DI MAIS PIGNOLETTO PER UN'ESPERIENZA EXTRA CROCCANTE</i>	MEZZA	INTERA
REGINA	9,50 €	18,00 €
Salsa pomodoro in cottura, grana al basilico e stracciatella		
CHE GAMBERO	11,00 €	20,00 €
Ricotta di Bufala vaccino, lardo alle erbe, gambero Argentina scottato		

PIZZE TONDE

Sono realizzate con **farina Tipo 1 Antiqua macinata a pietra** ma se vuoi un'esperienza ancora più immersiva scegli la **variante con impasto di farina multi cereali, malti tostati e semi misti** ^{+2€}

CLASSICHE

MARGHERITA 7,00 €
Pomodoro, fior di latte, emulsione di basilico

MARGHERITA + 11,00 €
Pomodoro, datterini colorati marinati, fior di latte, bufala fuori cottura, parmigiano reggiano, basilico fresco

MARINARA 7,00 €
Pomodoro, pomodorini semi dry, origano, basilico fresco

MARINARA + 9,50 €
Pomodoro, alici di Cetara, pomodorini semi dry, origano, basilico fresco

INTRAMONTABILI

SCIOGLIFORMAGGI 10,50 €
Gorgonzola, fontina, toma piemontese, fior di latte, parmigiano reggiano

DIAVOLA 9,50 €
Pomodoro, fior di latte, spianata calabrese

DIAVOLA + 10,50 €
Pomodoro, fior di latte, spianata calabrese, n'duja di Spilinga

AMMERICANO 10,50 €
Pomodoro, fior di latte, würstel affumicato, patate fritte

VALDOSTANA 10,50 €
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto fuori cottura, fontina DOP

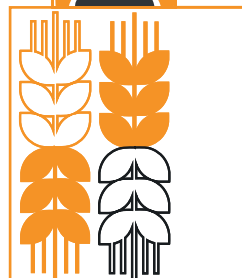
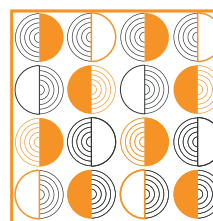
NAPOLI 9,50 €
Pomodoro, fior di latte, alici di Cetara, capperi, origano

CAPRICCIOSA 10,50 €
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto fuori cottura, funghi trifolati, carciofi grigliati, olive ROI

SALSICCIA E FUNGHI 11,00 €
Pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi trifolati

TONNO E CIPOLLE+ 11,50 €
Fior di latte, cipolla rossa in carpione, tonnetto del Mediterraneo, polvere di olive taggiasche

DELL'ORTO 10,00 €
Fior di latte, zucchine, melanzane, pomodorini semi dry a spicchi, carote fritte



HISTORY CHANNEL

- BRAMATA** 12,50 €
Pomodoro, straciatella, salsiccia tipo Bra, basilico fresco
- DON ANTONIO 2.0** 11,00 €
Fior di latte, crema di patate al burro, straciatella, prosciutto cotto, pepe nero
- CARRETTIERA** 10,50 €
Fior di latte, salsiccia La Granda, friarelli
- O SOLE MIO 2.0** 11,50 €
Fior di latte, pomodorini semi dry a spicchi, bufala cruda, emulsione di basilico
- SFIZIOSA** 12,50 €
Fior di latte, prosciutto crudo, pomodori semi dry, rucola, parmigiano in scaglie

FOCACCE

- LARD-NAD** 9,50 €
Lardo alle erbe, nocciole Piemonte, miele di acacia Miemole, olio EVO Roi, rosmarino disidratato
- S-CRIN- SHOT** 11,00 €
Mortadella, straciatella, granella di pistacchio, scorza di limone grattugiata
- MO VALÀ** 12,00 €
Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano reggiano

ROCK & ROLL

- LA VEGGIE** 10,50 €
Pomodoro, scarola spadellata con aglio e olio, capperi, olive
- 'L CUSOT** 12,50 €
Crema di zucchine e basilico, provola affumicata, fior di latte, zucchine fritte
- ALICI nel paese delle meraviglie** 13,50 €
Fior di latte, scarola trifolata, alici, ricotta, zest limone

I NOSTRI BURGER

I nostri Buns sono piatti **completi, abbondanti** e **SUPER SODDISFACENTI!**
Serviti con contorno a scelta!

Sono realizzati con **farina Tipo 1 Antiqua macinata a pietra**, ma se vuoi un'esperienza ancora più immersiva scegli la **variante con impasto di farina multi cereali, malti tostati e semi misti** **+1€**

Serviti con contorno a scelta tra:

- Insalata verde
- Patatine fritte
- Patate Smooth&Crunch **+1€**

DUI BUCIN 18,50 €

Doppio hamburger (100 g x 2) della macelleria Davide Crivello, accompagnato da pomodoro, insalata, cipolla rossa caramellata, fonduta di toma di lanzo e bacon croccante

POLPO-SITION 19,00 €

Tentacoli di polpo scottato, melanzana frita, Stracciatella

IL PIEMONTESE 18,00 €

Girello cotto a bassa temperatura, peperone arrosto, bagnetto verde

PRIMI PIATTI

La pasta che serviamo è prodotta in collaborazione con i Fratelli Pautasso di **Cascina del Mulino** di Villastellone. Tutte le proposte sono realizzate con farina **ANTIQUA** macinata a pietra

TAJARIN 40 TUORLI 13,00 €

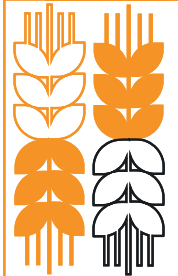
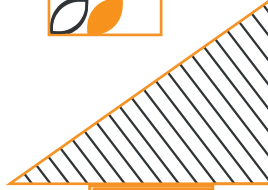
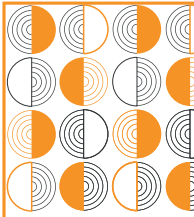
Spadellati con ragù langarolo, fatto di salsiccia di suino piemontese, in barba all'Emilia Romagna e al loro ragù tradizionale

RAVIOLI 14,00 €

Ravioli di ricotta e limone, saltati al burro Lescure e pomodorini

CASERECCE ALLA NERANO 14,00 €

Crema di zucchini e basilico, fonduta leggera di Scamorza e zucchini fritte





FRITTI

Da mangiare qui da noi, perché se te lo fai a casa poi la devi buttare (la casa)

PESCE & PATATE (anche detto fish&chips).....19,50 €

Calamari, gamberi e sarde impanate
SMOOTH&CRUNCH®

SoloPESCE #117,50 €

Frittura di calamari

SoloPESCE #218,50 €

Frittura di calamari, gamberi e sarde impanate



LE INSALATE

Ci rendiamo conto che alcuni hanno il desiderio di rimanere leggeri e con le nostre insalate possono farlo con grande gusto, soprattutto perché le serviamo con la nostra focaccia croccante

DE CESARE (AOH) 15,00 €

Insalata, valeriana, pomodorini, bocconcini di pollo fritto,
salsa yogurt, scaglie di Parmigiano Reggiano

NORWAY 16,00 €

Rucola, valeriana, spinacino, straciatella, salmone marinato
ai Sali bilanciati, semi di sesamo tostati, alga nori frita

VEGAN 14,00 €

Songino, rucola, radicchio, edamame, crema di pomodoro,
melanzane sott'olio, noci



LA CICCIA

Non ci siamo dimenticati dei carnivori, state tranquilli

Serviti con contorno a scelta!

TAGLIATA 23,00 €

Sottofiletto di vitello piemontese (360g) grigliato e finito con focchi di
sale Maldon e olio EVO

SPARE RIBS IN SALSABBQ 18,00 €

Costine di maiale, gustose e tremendamente golose

VITELLO TONNATO 16,00 €

Vitello tonnato alla vecchia maniera con la sua salsa



L'hai visto QUEL **TANK** all'ingresso?

Ospita 5 ettolitri di una birra di qualità superiore proveniente dal BIRRIFICIO DI INDUNO OLONA e consegnata in catena del freddo entro 8 ORE dalla produzione.



BIRRA CRUDA



**BIRRA NON
PASTORIZZATA**



**BIRRA SEMPRE
FRESCA**

BROOKLYN The Stonewall Inn IPA

Session IPA, super fresca e luppolata,
con forti note agrumate.

4,6% alc. Vol
Contiene Orzo



**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

AMAREZZA

DOLCEZZA

AROMA

0,25 cl.....3,70 €

0,40 cl.....6 €

CARLSBERG Pilsner

Pilsner chiara, equilibrata e beverina.

5% alc. Vol
Contiene orzo



**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

AMAREZZA

DOLCEZZA

AROMA

0,25 cl.....3,50 €

0,50 cl.....6 €

GRIMBERGEN Double-ambree

Birra d'abbazia ambrata, corposa con
note maltate e fruttate.

6,5% alc. Vol
Contiene orzo



**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

AMAREZZA

DOLCEZZA

AROMA

0,25 cl.....4 €

0,50 cl.....6,50€

GRIMBERGEN Blanche

Birra d'abbazia in stile blanche,
note agrumate e speziate.

6% alc. Vol
Contiene orzo



**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

AMAREZZA

DOLCEZZA

AROMA

0,25 cl.....4 €

0,50 cl.....6,50€

LE BIRRE

PETROGNOLA (Tato Colognola - Lu)

Una piccola località della Garfagnana a pochi minuti da Piazza al Serchio, quando Roberto Giannarelli decide di trasformare in attività una passione che si è portata dietro da sempre, produrre la birra.

BIONDA FORTE TRIPEL 8% Alc - 75cl	13,00 €
ROSSA FORTE BELGIAN DARK STRONG ALE 8% Alc - 75cl	13,00 €
GIUSTA GOLDEN ALE 5,4% Alc - 75cl	12,00 €
METRA IPA 6,2% Alc - 75cl	13,00 €

BIRRIFICIO KAUSS (Piasco - Cn)

Un piccolo e pittoresco birrifico agricolo situato ai piedi della valle Varaita che utilizza cereali e luppoli coltivati nella pianura e nelle valli cuneesi, tra il Monviso e le Langhe.

LA BIONDA HELLES 4,7% Alc - 33cl	5,00 €
LA ROSSA BOCK 5,9% Alc - 33cl	5,00 €
LA 3841 LAGER 5% Alc - 33cl	5,00 €

BROOKLYN (Induno Olona -Va)

Nata negli U.S.A. e trapiantata nel Varesotto.

EAST IPA INDIA PALE ALE 6,9% Alc - 33cl	5,00 €
--	---------------

THERESIANER (Trieste)

È il 1766 e l'imperatrice Maria Teresa D'Austria concede la prima licenza a una fabbrica di birra a Trieste, che si insedia proprio nell'antico borgo Teresiano che della sovrana ha preso il nome.

WITT BLANCHE 5,1% Alc - 33cl	5,00 €
PALE ALE AMBRATA 6,5% Alc - 33cl	5,00 €

CLAUSTHALER (Germania)

ANALCOLICA DRY HOPPED 0% Alc - 33cl	5,00 €
--	---------------



COSTO DEL SERVIZIO: 2 € a persona
Acqua San Bernardo: 3€

AGGIUNTA INGREDIENTI

Alici di Cetara.....	3 €
Stracciatella.....	3 €
Mozzarella di bufala.....	3 €
Mozzarella fior di latte.....	2 €
Prosciutto crudo.....	3 €
Prosciutto cotto.....	2,5 €
Mortadella.....	2,5 €
Salame piccante.....	2,5 €
Olive taggische.....	2 €
Pomodoro.....	0,5 €
Salsiccia.....	2,5 €
Salsiccia cruda tipo Bra.....	3 €
Patatine fritte.....	3 €

**Pur consci della nostra antipatia vi
informiamo che NON FACCIAMO CONTI
SEPARATI**



Consulta qui l'elenco degli allergeni
e delle materie prime gelo (-18°)

GRANO CUCINA

Via Sambuy, 100 A
10026 Santena (TO)

factory@granotorino.com
+39 0119454090