















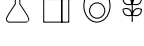








# ANTIPASTI

Polpo* cotto a bassa temperatura, crema di patate al limone, pinoli tostiti		19
Salmone marinato alla barbabietola, melanzane all'olio EVO, salsa guacamole		18
Scigno di sfoglia, carciofi, gamberi, fonduta al pecorino romano		18
Fiore di zucca croccante ripieno di scampi* e gamberi*, crema di cannellini, salsa al passion fruit		18
La nostra caprese di bufala, pomodorini, acciughe, olive taggiasche		15
Frittelle di cavolfiore al curry, gazpacho di pomodoro fresco		16
Parmigiana di melanzane, salsa al San Marzano		15
Tartare di manzo, chutney di ananas bruciato, caprino alle acciughe, lamponi		18
Ardesia di affettati nostrani, gnocco fritto (Prosciutto San Daniele 18m, coppa piacentina, speck Alto Adige, mortadella al pistacchio)		16

# LE PASTE










Paccheri "La Grande Italia": con tonno rosso*, cipolla rossa di Tropea, melanzane, pomodorini		18
Calamarata alla partenopea, calamari*, pomodorino pachino		18
Spaghetti di grano duro, vongole veraci		18
Pennette integrali, pomodoro fresco, basilico, bufaline		15
Orecchiette fresche, melanzane, pomodorini, stracciatella		16
Tagliatelle all'uovo, ragù di Fassona		16
Ravioli di borragine, burro nocciola, salvia, granella di pistacchio		15
Tonnarelli alla carbonara		16
Pennette rigate all'arrabbiata		13
Scialatelli, ragù di costine alla napoletana, ricotta salata		15

# I RISOTTI

















Riso Carnaroli "Az. Agr. Fedeli", carciofi, gamberoni*, burro chiarificato		18
Riso Carnaroli "Az. Agr. Fedeli", funghi porcini*, mirtilli		18
Riso Carnaroli "Az. Agr. Fedeli", allo zafferano		16
Riso Carnaroli "Az. Agr. Fedeli", alla parmigiana con riduzione ai frutti di bosco		16

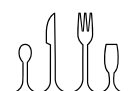


# SECONDI DI CARNE

Filetto di Scottona alla griglia, patate saltate al burro chiarificato		<b>27</b>
Costoletta di vitello alla milanese, patatine dippers	 	<b>28</b>
Bavetta di manzo alla griglia, porcini e patate al cartoccio	 	<b>25</b>
Galletto marinato alla paprika affumicata e prosecco, patate al forno	 	<b>18</b>
Petto di pollo scaloppato con tortino di cime di rapa allo scalogno	 	<b>16</b>

# SECONDI DI PESCE

Medaglione di tonno rosso* ai due sesami, crema di piselli alla mentuccia, tortino alle cime di rapa	    	<b>22</b>
Moscardini in umido, lingotto di polenta fritta	 	<b>20</b>
Salmone in crosta di pistacchio, crema di zucca, crumble di amaretti	   	<b>21</b>
Filetto di branzino alla plancia, salsa allo yogurt e cetrioli, verdure alla griglia	 	<b>19</b>
Fritto di calamari, salsa alla paprika dolce, misticanza	  	<b>18</b>



# GLI HAMBURGER

Classic Burger: Hamburger\* di chianina, pane bianco, salsa burger, patate fritte\*



14

Cheese Burger: Hamburger\* di chianina, pane bianco, scamorza affumicata, salsa burger, patate fritte\*



16

Special Burger: Hamburger\* di chianina, pane bianco, scamorza affumicata, bacon, insalata, maionese al pomodoro, patate fritte\*



18

# INSALATONE

Caesar salad: misticanza, scaglie di grana, pomodorini, salsa Caesar, uova, pollo, crostini di pane



14

Tonno: lattuga croccante, olive, pomodorini, carote, cavolo cappuccio marinato, tonno



13

Classica: misticanza, pomodorini, carote, olive, ciliegine di bufala, acciughe, basilico

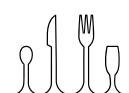


13

Gamberetti: lattuga croccante, pomodoro ramato, cipolla rossa marinata, feta, gamberetti\*, origano






























14



# MENÙ BIMBI

Pasta al pomodoro		<b>8</b>
Pasta al pesto	  	<b>8</b>
Cotoletta di pollo*, patatine fritte		<b>10</b>
Svizzera*, patatine fritte		<b>10</b>
Pizza ai wurstel e patatine	 	<b>8</b>

# DESSERT

Il tiramisù al bicchiere	  	<b>10</b>
Millefoglie croccante, crema pasticcera, frutti di bosco	  	<b>12</b>
Torta Jessica "Fabrizio Galla" La torta migliore alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2007	   	<b>12</b>
Coppa diplomatica alle fragole	   	<b>12</b>
Semifreddo* agli agrumi mediterranei, scaglie di cioccolato fondente, mentuccia	  	<b>10</b>
Crema catalana	  	<b>11</b>
Mousse al cioccolato, frutti di bosco, coulis di fragole	   	<b>12</b>
Trilogia di sorbetti (limone - fragola - mango)		<b>9</b>
Gelato artigianale (crema - caramello salato - cioccolato)	 	<b>9</b>
Frutti di bosco, gelato alla crema		<b>13</b>



# PIZZE

## APEROL SPRITZ IN ABBINAMENTO ALLA PIZZA CHE PREFERISCI

5

### TRADIZIONE

**Margherita:** Pomodoro, mozzarella, basilico



9

**Bufala:** Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico



12

**Marinara:** Pomodoro, origano, olio all'aglio, basilico



7

**Diavola:** Pomodoro, mozzarella, salame piccante



10

**Quattro stagioni:** Pomodoro, mozzarella, carciofi, cotto, funghi, olive



13

**Crudo:** Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo



13

**Cotto:** Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico



10

**Focaccia**



5

### EVOLUZIONE

**Calzone:** Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico



11

**Napoli:** Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, basilico



9

**Formaggi:** Mozzarella, caciocavallo, gorgonzola, basilico



12

**Salsiccia e friarielli:** Mozzarella, salsiccia, friarielli



12

**Ortolana:** Mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchini



13

**Saporita:** Gorgonzola, funghi, salsiccia, basilico



14

### RIVOLUZIONE

**Sporting:** Pomodoro, mozzarella, fuori cottura: cipolla caramellata, olive taggiasche, pesto di basilico



13

**La Grande Italia:** Pesto di funghi, caciocavallo, fuori cottura: rucola, bufala, funghi porcini, pomodorini freschi

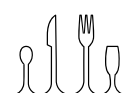


14

### VARIAZIONI

#### Pizza ruota di carro 3

Acciughe 1 - Bufala 3 - Caciocavallo 2 - Cipolla 1 - Cipolla caramellata 1 - Friarielli 1 - Gorgonzola 2 - Mozzarella 2  
Olive 1 - Patate fritte 2 - Pesto di porcini 4 - Pomodorini 1 - Porcini 3 - Prosciutto crudo 3 - Prosciutto cotto 2  
Salame 2 - Salsiccia 2 - Scaglie di grana 1 - Tonno 1 - Verdure alla griglia 3 - Wurstel 1



# BEVANDE

Acqua Panna / S. Pellegrino 0,75L	<b>3</b>
Bibite in lattina (Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta / Sprite / Lemonsoda)	<b>3,5</b>
Bibite bottiglietta (Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta)	<b>4,5</b>
Birra alla spina Flea 0,2L	<b>4</b>
Birra alla spina Flea 0,4L	<b>6</b>
Birra Menabrea Bionda / Ambrata / Corona / Beck's 0,33L	<b>5</b>
Birra Heineken analcolica 0,33L	<b>4,5</b>
Birra Flea 0,33L - Blanche / Imperial Red Ale / Golden Ale / Weiss	<b>6</b>
Caffè espresso	<b>1,5</b>
Decaffeinato	<b>2</b>
Ginseng / Orzo tazza piccola	<b>3</b>
Ginseng / Orzo tazza grande	<b>3,5</b>
Servizio e coperto	<b>3</b>



# VINI

## BIANCHI

PIEMONTE <b>Roero Arneis Bricco delle ciliegie - 2022</b> Giovanni Almondo	27	MARCHE <b>Verdicchio di Matelica terra Vignata Bio - 2021</b> Borgo Paglianetto	17
PIEMONTE <b>Gavi BIO - 2022</b> La Raia	23	TRENTINO ALTO ADIGE <b>Pinot bianco Strahler - 2022</b> Stroblhof	29
FRIULI <b>Collio bianco - 2020</b> Borgo del Tiglio	35	TRENTINO ALTO ADIGE <b>Gewurztraminer Damian - 2022</b> Kornell	28
TRENTINO ALTO ADIGE <b>Sauvignon Nico - 2019</b> Stroblhof	33	ABRUZZO <b>Terre di Chieti Pecorino bio - 2022</b> Di Sipio	20
FRIULI <b>Chardonnay Dominin - 2020</b> Meroi	60	LAZIO <b>Segreto Verde Trebbiano Verde - 2021</b> Cantina Imperatori	37
FRIULI <b>Friulano - 2019</b> Meroi	38	CAMPANIA <b>Fiano di Avellino - 2022</b> Torricino	19
FRIULI <b>Ribolla gialla - 2022</b> Torre Rosazza	25	SICILIA <b>Grillo del Barone - 2022</b> Barone di Serramarrocco	19
LOMBARDIA <b>Lugana - 2022</b> Azienda agricola Ricchi	23	SICILIA <b>Etna bianco - 2022</b> Giovanni Rosso	37
LIGURIA <b>Vermentino - 2022</b> Costa Tirolo	19	PUGLIA <b>Il Vascello Falanghina - 2022</b> Alberto Longo	25



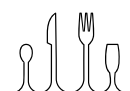
## ROSSI

PIEMONTE <b>Barbaresco - 2019</b> Cantina Del Pino	<b>49</b>	LOMBARDIA <b>Valtellina Superiore La Tena - 2018</b> Cabianche	<b>36</b>
PIEMONTE <b>Dolcetto Bricco Bastia - 2022</b> Conterno Fantino	<b>22</b>	TOSCANA <b>Rosso di Montalcino - 2018</b> Costanti	<b>37</b>
PIEMONTE <b>Langhe Nebbiolo - 2021</b> Giovanni Almondo	<b>24</b>	TOSCANA <b>Ardingo Merlot - 2019</b> Costanti	<b>74</b>
PIEMONTE <b>Barbera Bio - 2021</b> La Raia	<b>21</b>	TOSCANA <b>Chianti Riserva - 2019</b> Dianella	<b>26</b>
PIEMONTE <b>Barolo - 2018</b> Giovanni Rosso	<b>54</b>	TOSCANA <b>Brunello Di Montalcino Mozart - 2016</b> Paradiso di Frassina	<b>69</b>
PIEMONTE <b>Barolo - 2018</b> Paolo Scavino	<b>74</b>	TOSCANA <b>12 Uve Bio - 2018</b> Paradiso di Frassina	<b>37</b>
PIEMONTE <b>Grignolino del Monferrato Casalese - 2019</b> Liedholm	<b>20</b>	TRENTINO ALTO ADIGE <b>Marith - 2021</b> Kornell	<b>28</b>





TRENTINO ALTO ADIGE <b>Cabernet Merlot Lagrein Zeder - 2020</b> Kornell	<b>25</b>	ABRUZZO <b>Montepulciano D'abruzzo Bio - 2021</b> Chiusa Grande	<b>17</b>
TRENTINO ALTO ADIGE <b>Lagrein Riserva Staffes - 2019</b> Kornell	<b>42</b>	SARDEGNA <b>Nero smeraldo Cannonau di Sardegna - 2018</b> Unmaredivino	<b>32</b>
TRENTINO ALTO ADIGE <b>Merlot Riserva Staffes - 2019</b> Kornell	<b>39</b>	SARDEGNA <b>Rosso Terre e Mare Colli del Limbara - 2019</b> Unmaredivino	<b>24</b>
VENETO <b>Valpol. Ripasso Ca' Laito - 2018</b> Bussola	<b>34</b>	SICILIA <b>Nero D'avola Baglio - 2021</b> Barone di Serramarrocco	<b>20</b>
VENETO <b>Amarone classico Pegrandi - 2017</b> Vaona Odino	<b>57</b>	SICILIA <b>Etna rosso a Rina - 2020</b> Girolamo Russo	<b>37</b>
VENETO <b>Valpolicella Reverie Dop - 2021</b> Zyme	<b>21</b>	PUGLIA <b>Cacc' E Mitte Di Lucera Nero di Troia - 2019</b> Alberto Longo	<b>21</b>
FRIULI <b>Refosco dal Peduncolo Rosso V. - 2016</b> Domimin	<b>86</b>	PUGLIA <b>Nero di Troia Le Cruste - 2019</b> Alberto Longo	<b>28</b>
FRIULI <b>Schioppettino - 2018</b> Colli di Poianis	<b>30</b>	PUGLIA <b>Primitivo Salento - 2021</b> Alberto Longo	<b>24</b>



## BOLLICINE

LOMBARDIA  
**Franciacorta Brut** 33  
San Cristoforo

LOMBARDIA  
**Franciacorta Cuvee Prestige** 56  
Ca' del Bosco

LOMBARDIA  
**Franciacorta Cuvee La Scala - 2018** 60  
Bellavista

TRENTINO ALTO ADIGE  
**Brut Nature Millesimato - 2019** 39  
Pisoni

TRENTINO ALTO ADIGE  
**Brut Rose' Millesimato - 2019** 39  
Pisoni

VENETO  
**Cuvee Sior Berto Brut** 19  
Ottopiù Vineyards

VENETO  
**Valdobbiadene Prosecco** 25  
**Sior Piero Ext.dr**  
Ottopiù Vineyards

VENETO  
**Prosecco Spumante Extra Dry - 2021** 19  
Masot

CHAMPAGNE  
**Champagne Cuvee** 54  
**Reserve Brut Meunier**  
Laurent Lequart

CHAMPAGNE  
**Champagne Cuvee Seduction B.b.** 79  
Marguerite Guyot

## ROSATI

SICILIA  
**Etna Rosato - 2022** 31  
Girolamo Russo

PUGLIA  
**Rosato Donnadele Negroamaro - 2022** 19  
Alberto Longo

TRENTINO ALTO ADIGE  
**Pinot Nero Rose' - 2021** 35  
Stroblhof

## DESSERT

LOMBARDIA  
**Calido Moscato Di Passito** 30  
**Rosso - 2021 - 375ml**  
La Costa

VENETO  
**Recioto Classico** 36  
**Le Peagne 2017 - 500ml**  
Vaona Odino

LIGURIA  
**Passito - 375ml** 31  
Costa Tirolo

SICILIA  
**Passito Di Pantelleria - 2020 - 500ml** 52  
Bonomo e Giglio



# COCKTAILS

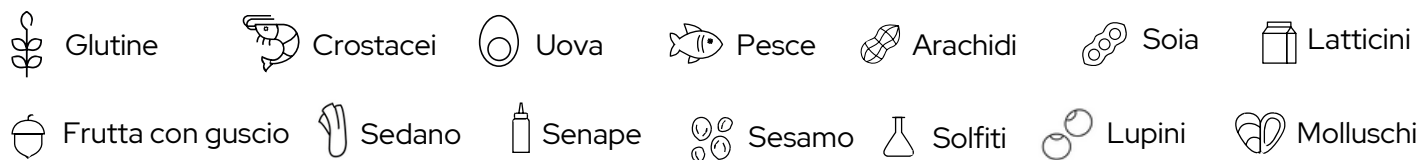
<b>Spritz:</b> Aperol, Tonica, Spumante	10	<b>Caipiroska alla fragola:</b> Lime, zucchero di canna, fragola, vodka	10
<b>Mai Tai:</b> Limone sour, zucchero sour, orzata, apricot brandy, rum scuro, succo di arancia, granatina	10	<b>Gin Fizz:</b> Limone sour, zucchero sour, gin, tonica	10
<b>Caipirinha:</b> Lime, zucchero di canna, Cachaça	10	<b>Gin Tonic:</b> Tanqueray, acqua tonica	10
<b>Paloma:</b> Tequila, soda al pompelmo rosa, lime	10	<b>Gin Tonic all'arancia:</b> Tanqueray all'arancia, acqua tonica	10
<b>Mojito:</b> Lime, zucchero bianco, menta fresca, rum bianco, tonica, rum Myers's	10	<b>Special Gin Tonic:</b> Hendrick's/Gin Mare/Bulldog, acqua tonica	12
<b>Moscow mule:</b> Lime, zucchero di canna, zenzero, vodka, ginger beer	10	<b>Analcolic Gin Tonic:</b> Tanqueray 0.0, acqua tonica	10
<b>Morosita:</b> Passato di fragole fresche, sciroppo di fragola, vodka alla mora	10	<b>La Grande Italia:</b> Pestato di lamponi, campari, spumante, lemonsoda	10
<b>Black widow:</b> Mirtillo fresco, succo di lime, succo di melograno, vodka	10	<b>Caipiroska maracuja:</b> Lime, zucchero di canna, passion fruit, vodka	10
<b>Piña Colada:</b> Succo di ananas, rum bianco, sciroppo al cocco, panna montata	10	<b>Vodka sour:</b> Limone sour, zucchero sour, vodka	10
<b>London Mule:</b> Lime, zucchero di canna, gin, ginger beer	10	<b>Negroni:</b> Gin Martini rosso, Bitter Campari	10
<b>Caipiroska al lampone:</b> Lime, zucchero di canna, vodka, lampone	10	<b>Sbagliato:</b> Spumante, Martini rosso, Bitter Campari	10
<b>Vodka sour maracuja:</b> Limone sour, zucchero sour, vodka liscia, passion fruit	10	<b>Negrosky:</b> Vodka, Martini rosso, Bitter Campari	10
<b>Blue Mojito:</b> Lime, zucchero bianco, menta fresca, rum bianco, vodka alla pesca, ginger ale, mirtillo	10	<b>Americano:</b> Tonica, Martini rosso, Bitter Campari	10
		<b>Bordij:</b> Vino rosso Merlot, Cognac, Creme de Cassis	10
		<b>Crovino:</b> Crodino, Vino Rosso	10



**WWW.LAGRANDEITALIA.IT**  
SEGUICI SU @lagrandeitaliaristorante



### **ALLERGENI**



**\*PRODOTTI SURGELATI SE NON DISPONIBILI FRESCHI**

