





























































# ANTIPASTI








Moscardini*, purea di ceci al timo, crescita	  <b>16</b>
Salmonc affumicato, melanzane, coulis di melograno al bitter, pane carasau	    <b>16</b>
Scigno di sfoglia, carciofi, gamberi*, salsa al pecorino romano	     <b>16</b>
Sfogliatella, fave, ricotta, salsa pizzaiola	   <b>14</b>
La nostra caprese di bufala, pomodorini, acciughe, olive taggiasche	  <b>15</b>
Tartare di manzo, maionese alle nocciole, cipolla rossa marinata, tapenade di olive	   <b>16</b>
Bresaola, burratina, insalata di pomodorini	 <b>16</b>
Ardesia di affettati nostrani, bufaline, giardiniera (Prosciutto San Daniele 18m, coppa piacentina, salame felino, mortadella al pistacchio)	   <b>16</b>

# LE PASTE

Paccheri "La Grande Italia": con tonno rosso*, cipolla rossa di Tropea, melanzane, pomodorini	   <b>18</b>
Linguine allo scoglio*	     <b>20</b>
Spaghetti all'astice, pomodorini, cipollotto fresco	   <b>28</b>
Scialatelli cacio e pepe, code di scampi*, carciofi fritti	    <b>20</b>
Orecchiette fresche, cime di rapa, acciughe del Cantabrico, stracciatella	   <b>18</b>
Tonnarelli alla carbonara	    <b>16</b>
Tagliatelle all'uovo, ragù di Fassona	   <b>16</b>
Casoncelli bergamaschi, porcini, castagne, salicornia	     <b>18</b>
Spätzle, salsiccia, porcini, ricotta salata	    <b>18</b>
Pennette all'arrabbiata	 <b>18</b>
Pennette integrali, pomodoro fresco, basilico, bufaline	  <b>15</b>







# I RISOTTI

Minino 2 persone















Riso Carnaroli "Az. Agr. Fedeli", gamberi*, mela verde, polvere di capperi	   <b>18</b>
Riso Carnaroli "Az. Agr. Fedeli", spadone tardivo, taeggio, pinoli tostati	  <b>18</b>
Riso Carnaroli "Az. Agr. Fedeli", allo zafferano	  <b>16</b>







# SECONDI DI CARNE

Filetto di Scottona al pepe verde, patate al burro chiarificato e rosmarino	   <b>27</b>
Costoletta di vitello alla milanese, patate dorate, salsa al limone	  <b>28</b>
Lombata di manzo alle erbe, spinaci al burro, fonduta di caciocavallo	 <b>22</b>
Petto di pollo scaloppato, tortino di riso basmati	<b>16</b>

# SECONDI DI PESCE

Tonno rosso* ai due sesami, tortino alle cime di rapa allo scalogno, crema di barbabietola	   <b>22</b>
Ricciola* in crosta di cornflakes, sformato di peperone biologico, miele	   <b>20</b>
Baccalà* e scarola alla partenopea	   <b>22</b>
Branzino scottato, verdure alla griglia	 <b>19</b>
Polpo* alla pignata, pane pugliese	   <b>20</b>
Pesce intero del giorno al forno per due persone con contorno(ca. 1,2Kg)	 <b>70</b>

# VEGETARIANI

Carciofi gratinati, cannolo di pane, fonduta al pecorino	   <b>15</b>
Parmigiana di melanzane, salsa al San Marzano	 <b>15</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>
Pastiera napoletana	  	<b>9</b>
Salame al cioccolato, fragole, gelato alla crema	   	<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

## GIOVEDI' SERA NON VIENE EFFETTUATO IL SERVIZIO PIZZERIA





### TRADIZIONE

<b>Margherita:</b> Pomodoro, mozzarella, basilico		<b>9</b>
<b>Bufala:</b> Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico	 	<b>12</b>
<b>Marinara:</b> Pomodoro, origano, olio all'aglio, basilico		<b>7</b>
<b>Calabrese:</b> Pomodoro, mozzarella, 'nduja		<b>10</b>
<b>Tre stagioni:</b> Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive	 	<b>13</b>
<b>Crudo:</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo		<b>13</b>
<b>Cotto:</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico		<b>10</b>
<b>Focaccia</b>		<b>5</b>

### EVOLUZIONE

<b>Calzone:</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico		<b>11</b>
<b>Napoli:</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, basilico	 	<b>9</b>
<b>Formaggi:</b> Mozzarella, parmigiano, gorgonzola, basilico	 	<b>12</b>
<b>Salsiccia e friarielli:</b> Mozzarella, salsiccia, friarielli	  	<b>12</b>
<b>Ortolana:</b> Mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchine		<b>13</b>
<b>Saporita:</b> Pomodoro, bufala, parmigiano, pomodorino giallo	 	<b>14</b>

### RIVOLUZIONE

<b>Sporting:</b> Mozzarella, cipolla, olive, pesto di basilico	 	<b>13</b>
<b>La Grande Italia:</b> Bufala, funghi porcini, parmigiano, pomodorini gialli	 	<b>14</b>

### VARIAZIONI

Acciughe 1 - Bufala 3 - Cipolla 1 - Friarielli 1 - Gorgonzola 2 - Mozzarella 2 - 'Nduja 1 - Olive 1 - Patate fritte 2 - Pomodorini 1 - Porcini 3 - Pomodorino giallo 1 - Prosciutto crudo 3 - Prosciutto cotto 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

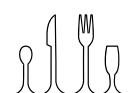
## BIANCHI

PIEMONTE <b>Roero Arneis Bricco delle ciliegie - 2022</b> Giovanni Almondo	27	MARCHE <b>Verdicchio di Matelica terra Vignata Bio - 2022</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 - 2022</b> Borgo del Tiglio	35	TRENTINO ALTO ADIGE <b>Gewurztraminer Damian - 2022</b> Kornell	28
TRENTINO ALTO ADIGE <b>Sauvignon Nico - 2021</b> Stroblhof	33	ABRUZZO <b>Terre di Chieti Pecorino bio - 2022</b> Di Sipio	20
FRIULI <b>Friulano - 2022</b> Meroi	38	LAZIO <b>Segreto Verde Trebbiano Verde - 2021</b> Cantina Imperatori	37
FRIULI <b>Ribolla gialla - 2022</b> Torre Rosazza	25	CAMPANIA <b>Fiano di Avellino - 2022</b> Torricino	19
LOMBARDIA <b>Lugana - 2022</b> Azienda agricola Ricchi	23	SICILIA <b>Grillo del Barone - 2022</b> Barone di Serramarrocco	19
LIGURIA <b>Vermentino - 2022</b> Costa Tirolo	19	SICILIA <b>Etna bianco - 2022</b> Giovanni Rosso	37
		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>Chianti Riserva - 2019</b> Dianella	<b>26</b>
PIEMONTE <b>Barbera Bio - 2021</b> La Raia	<b>21</b>	TOSCANA <b>Brunello Di Montalcino Mozart - 2016</b> Paradiso di Frassina	<b>69</b>
PIEMONTE <b>Barolo - 2018</b> Giovanni Rosso	<b>54</b>	TOSCANA <b>12 Uve Bio - 2018</b> Paradiso di Frassina	<b>37</b>
PIEMONTE <b>Barolo - 2018</b> Paolo Scavino	<b>74</b>	TRENTINO ALTO ADIGE <b>Marith - 2021</b> Kornell	<b>28</b>
PIEMONTE <b>Grignolino del Monferrato Casalese - 2019</b> Liedholm	<b>20</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> Umaredivino	<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> Umaredivino	<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

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

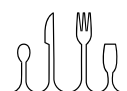
LIGURIA  
**Passito - 375ml** 31  
Costa Tirolo

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









## MENU'



## ALLERGENI

 Glutine  Crostacei  Uova  Pesce  Arachidi  Soia  Latticini  Sedano

 Frutta con guscio  Senape  Sesamo  Solfiti  Lupini  Molluschi

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

