

PER INIZIARE

A
N
T
I
P
A
S
T
I

Capocollo piacentino, ricottina canestrata e focaccia ^{1;6;7;10}	€17
Culatello Gambello, burratina di Puglia e focaccia ^{1;6;7;10}	€19
Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi e melone mantovano IGP ^{1;6;10}	€18
Degustazione di latticini pugliesi ^{1;6;7;10} <i>Burratina, stracciatella, mozzarella di bufala, ricottina canestrata e focaccia</i>	€17
Tartare di Fassona La Grande Italia ^{1;3;8;10} <i>Tartare di fassona 200 gr. servita con la nostra salsa</i>	€20
Vitello tonnato ^{3;4;9;10} <i>al punto rosa, sedano croccante, jus di vitello</i>	€19
Panzanella all'Elbana ^{1;2;4;6;10;11} <i>con mazzancolla arrosto, tartare di tonno, cipolla rossa di Tropea e coulis di pomodoro</i>	€20
Carpaccio di salmone ^{4;7} <i>marinato agli agrumi, panna acida all'aneto e misticanza</i>	€17
Baccalà mantecato ^{1;4;7} <i>all'olio EVO, crostone di polenta croccante e polvere di olive</i>	€16
Soutè di cozze ^{1;6;10;11;14} <i>alla tarantina con crostone di pane</i>	€16
Timballetto di Parmigiana ^{1;7} <i>crema al datterino e stracciatella pugliese</i>	€16

	Tagliatella ^{1;3;6;7;9;10} <i>al ragù di Fassona</i>	€18
	Spaghetto alla chitarra ^{1;3;6;7;10} <i>alla carbonara</i>	€18
P	Fusillone Thomà ^{1;6;7;10} <i>crema ai tre pomodori e basilico fresco</i>	€18
R	Risotto alla milanese ^{6;7;9} <i>mantecato al midollo con pistilli di zafferano e ristretto di ossobuco</i>	€19
I	Pacchero La Grande Italia 2.0 ^{1;4;6;8;10} <i>tartare di tonno, crema di melanzana, pomodoro datterino, cipolla rossa di Tropea e pinoli</i>	€20
M	Linguina ^{1;6;10;14} <i>crema di zafferano e vongole</i>	€23
I	Spaghetto alla chitarra ^{1;4;6;7;10} <i>Cacio, pepe e tartare di tonno all'arancia</i>	€22
	Fregula sarda ^{1;2;9;14} <i>ai frutti di mare, ristretto di crostacei* e lime</i>	€20
	Filetto di manzo <i>alla griglia, servito con verdure e patate</i>	€30
S	Tagliata di Cube Roll <i>alla griglia, servita con verdure e patate</i>	€26
E	La Tommy bombetta ⁷ <i>ai carboni, il suo fondo e patate al forno</i>	€20
C	Costoletta di vitello ^{1;3;6;10} <i>alla milanese con misticanza e pomodorini</i>	€31
O	Hamburger* La Grande Italia ^{1;3;6;7;10;11} <i>Pancetta croccante, scamorza affumicata, salsa burger servito con patatine fritte*</i>	€18
N	Ombrina ai ferri ^{4;8} <i>nido di spaghetti di zucchini, pinoli, uvetta e guazzetto alla livornese</i>	€27
D	Millefoglie di Branzino ^{1;4;8;9} <i>con caponata di melanzane alla siciliana</i>	€25
I	Polpo* arrosto ¹⁴ <i>Crema di fave e insalatina tiepida di friggiteli</i>	€24
	Vellutata di asparagi ¹⁻⁶⁻¹⁰ <i>servita con crostone di pane alle erbe</i>	€18

O R T O	Melanzane e zucchine grigliate	€9
	Spinaci saltati al burro ⁷	€7
	Caponata di melanzane alla siciliana ^{1;8;9}	€10
	Crema di fave e friggirelli ¹	€10
	Insalata mista	€7
	Insalata di pomodori	€7
	Patate novelle al forno	€8
	Patatine fritte*	€8
I N S A L A T E	Caesar salad ^{1;6;7;10;11}	€14
	<i>Lattuga, scaglie di grana, salsa Caesar, pollo, crostini di pane</i>	
	Campana ^{4;7}	€14
	<i>Misticanza, scarola, pomodorini, ciliegine di bufala, acciughe</i>	
	Nizzarda ^{3;4}	€14
<i>Lattuga, tonno, uova sode, olive, pomodorini, fagiolini</i>		
	Greca ⁷	€13
<i>Lattuga, feta, olive nere, cetrioli, origano</i>		
B I M B I	Pasta al pomodoro ^{1;6;10}	€9
	Pasta al pesto ^{1;6;7;8;10}	€9
	Pasta al ragù ^{1;6;7;9;10}	€10
	Svizzera e patatine fritte* ¹	€14
	Cuoppo di bocconcini di pollo alla milanese e patatine fritte* ^{1;3;6;10;11}	€13
	Cuoppo di würstel e patatine fritte* ¹	€12

	Focaccia ^{1;6;10} <i>La classica con olio, sale</i>	€5
	Focaccia Crudo e Bufala ^{1;6;7;10} <i>Mozzarella di Bufala 200 gr. , prosciutto crudo S.Daniele 18m.</i>	€16
	Margherita ^{1;6;7;10} <i>Pomodoro, mozzarella, basilico</i>	€9
	Bufala ^{1;6;7;10} <i>Pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, basilico</i>	€12
	Marinara ^{1;6;10} <i>Pomodoro, origano, olio all'aglio, basilico</i>	€7
	Napoli ^{1;4;6;7;10} <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, basilico</i>	€10
	Emilia ^{1;6;7;8;10} <i>Mozzarella, mortadella, stracciatella, confettura di fichi, granello di pistacchi</i>	€14
P	Capricciosa ^{1;4;6;7;10} <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, capperi, acciughe</i>	€13
I	Cotto ^{1;6;7;10} <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico</i>	€12
Z	Salsiccia e friarielli ^{1;6;7;9;10} <i>Mozzarella, salsiccia, friarielli</i>	€12
Z	La Grande Italia ^{1;6;7;10} <i>Mozzarella di Bufala, funghi Porcini, parmigiano, pomodorini gialli</i>	€14
E	Formaggi ^{1;6;7;10} <i>Mozzarella, parmigiano, gorgonzola, basilico</i>	€12
	Ortolana ^{1;6;7;10} <i>Mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchini</i>	€13
	Saporita ^{1;6;7;10} <i>Pomodoro, mozzarella di Bufala, parmigiano, pomodorino giallo</i>	€14
	La Calabrese ^{1;6;7;10} <i>Pomodoro, mozzarella, 'nduja,</i>	€11
	Americana ^{1;6;7;10} <i>Pomodoro, mozzarella, patatine dipper*, wurstel</i>	€12
	Calzone ^{1;6;7;10} <i>Calzone ripieno di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€12

Acciughe €1 Bufala €3 Friarielli €1 Gorgonzola €2 Mozzarella €2 'Nduja €1

Patatine €2 Pomodorini €1 Porcini €3 Pom. Giallo €1 P. Crudo €3 P. Cotto €2

Olive €1 Salsiccia €2 Scaglie Grana €1 Verdure alla griglia €3 Wurstel €1

PER CONCLUDERE

D
O
L
C
I

Degustazione formaggi ⁷ <i>Castelmagno, Roccolo Valtaleggio, Blu di capra accompagnati da miele e confetture</i>	€19
Frutti di bosco e gelato ^{3;7;8}	€13
Macedonia di ananas e mirtilli	€9
Tiramisù La Grande Italia ^{1;3;6;7;8}	€10
Cheesecake ^{1;3;6;7;8} <i>Passion fruit, crumble al tè matcha e coulis ai frutti di bosco</i>	€9
Nocciolino ^{1;3;6;7;8} <i>Mousse al cioccolato fondente, cuore di nocciola, wafer</i>	€10
Bananino ^{3;7;8} <i>Semifreddo alla banana con topping al cioccolato</i>	€9
Gelato della gelateria Felice Milano ^{3;7;8} <i>Fior di latte, Crema, Cioccolato, Caramello salato</i>	€9
Trilogia di sorbetti della gelateria Felice Milano <i>Limone, mango, fragola</i>	€9

**INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA
NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVENDI PREPARATE E
SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO.**

**POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI
TECNOLOGICI CONSIDERATI
ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

**Produzione propria abbattuta per sicurezza alimentare/prodotto abbattuto all'origine.*

I prodotti ittici somministrati crudi, vengono abbattuti come previsto dal regolamento CE 853/2004

Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva

1. Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, farro e grano khorasan) segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati
2. Crostacei e i prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

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

TO START

S
T
A
R
T
E
R
S

Piacenza-style capocollo, basket-molded ricotta and Italian focaccia bread^{1;6;7;10} €17

Gambello culatello, burratina from Puglia and Italian focaccia bread^{1;6;7;10} €19

24-month aged Parma ham with Mantuan PGI melon^{1;6;10} €18

Tasting of Apulian dairy products^{1;6;7;10} €17
Burratina, stracciatella, buffalo mozzarella, basket-molded ricotta and Italian focaccia bread

Fassona beef tartare 'La Grande Italia'^{1;3;8;10} €20
200 g Fassona beef tartare served with our house sauce

Veal with tuna sauce^{3;4;9;10} €19
Pink-roasted veal, crunchy celery and veal jus

Elban-style panzanella^{1;2;4;6;10;11} €20
With roasted prawns, tuna tartare, Tropea red onion and tomato coulis

Salmon carpaccio^{4;7} €17
Citrus-marinated salmon carpaccio with dill sour cream and mixed greens

Creamed cod^{1;4;7} €16
With extra virgin olive oil, crispy polenta crostini and olive powder

Mussels sauté^{1;6;10;11;14} €16
Sautéed mussels Tarantina-style served with toasted bread

Eggplant parmigiana timbale^{1;7} €16
With datterino tomato cream and Apulian stracciatella cheese

	Tagliatelle ^{1;3;7;9} <i>with Fassona beef ragù</i>	€18
	Spaghetti alla chitarra ^{1;3;7} <i>Carbonara</i>	€18
F	Fusillone Thomà ^{1;7} <i>Three-tomato cream and fresh basil</i>	€18
I	Risotto alla Milanese ^{6;7;9} <i>Creamed with bone marrow, saffron threads and ossobuco reduction</i>	€19
R	Pacchero La Grande Italia 2.0 ^{1;4;6;8;10} <i>Tuna tartare, eggplant cream, datterino tomatoes, Tropea red onion and pine nuts</i>	€20
S	Linguine ^{1;6;10;14} <i>With saffron cream and clams</i>	€23
T	Spaghetti alla chitarra ^{1;4;6;7;10} <i>Cacio e pepe with orange tuna tartare</i>	€22
	Fregula sarda ^{1;2;9;14} <i>With seafood, shellfish* reduction and lime</i>	€20
	Beef fillet <i>Grilled beef tenderloin served with vegetables and potatoes</i>	€30
	Cube roll steak tagliata <i>Grilled sliced cube roll steak served with vegetables and potatoes</i>	€26
	La Tommy bombetta ⁷ <i>Cooked over charcoal, served with its jus and roasted potatoes</i>	€20
M	Veal chop ^{1;3;6;10} <i>Milanese-style veal cutlet with mixed greens and cherry tomatoes</i>	€31
A	La Grande Italia burgerù* ^{1;3;6;7;10;11} <i>Crispy pancetta, smoked scamorza, burger sauce, served with French fries*</i>	€18
I	Grilled ombrina ^{4;8} <i>Zucchini spaghetti nest, pine nuts, raisins and Livornese-style fish stew</i>	€27
N	Sea bass millefoglie ^{1;4;8;9} <i>Sea bass millefeuille with Sicilian-style eggplant caponata</i>	€25
	Roasted octopus ¹⁴ <i>Fava bean cream and warm friggiteli salad</i>	€24
	Cream of asparagus soup ^{1;6;10} <i>Served with herb-cruste toasted bread</i>	€18

	Grilled aubergines and courgettes	€9
S	Spinach sautéed in butter ⁷	€7
I	Eggplant caponata Sicilian-style ^{1;8;9}	€10
D	Fava bean cream with friggiteli peppers ¹	€10
E	Side salad	€7
S	Fresh tomato salad	€7
	Oven-roasted baby potatoes	€8
	French fries*	€8

S	Caesar salad ^{1;6;7;10;11}	€14
A	<i>Chicken Caesar salad with lettuce, Grana Padano shavings and croutons</i>	
L	Campana ^{4;7}	€14
	<i>Mixed greens, escarole, cherry tomatoes, buffalo mozzarella pearls and anchovies</i>	
A	Nizzarda ^{3;4}	€14
	<i>Lettuce, tuna, hard-boiled eggs, olives, cherry tomatoes and green beans</i>	
D	Greek ⁷	€13
S	<i>Lettuce, feta cheese, black olives, cucumber and oregano</i>	

	Tomato pasta ^{1;6;10}	€9
K	Pesto pasta ^{1;6;7;8;10}	€9
I	Pasta with ragù ^{1;6;7;9;10}	€10
D	Swiss-style burger steak with French fries* ¹	€14
S	Fried cone of Milanese-style chicken bites and French fries* ^{1;3;6;10;11}	€13
	Fried cone of sausages and French fries* ¹	€12

	Focaccia ^{1;6;10}	€5
	The classic one with oil, salt	
	Raw and Buffalo Focaccia ^{1;6;7;10}	€16
	Buffalo mozzarella 200 gr., S.Daniele raw ham 18m.	
	Margherita ^{1;6;7;10}	€9
	Tomato, mozzarella, basil	
	Bufala ^{1;6;7;10}	€12
	Tomato, DOP buffalo mozzarella, basil	
	Marinara ^{1;6;10}	€7
	Tomato, oregano, garlic oil, basil	
	Naples ^{1;4;6;7;10}	€10
	Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano, basil	
P	Emilia ^{1;6;7;8;10}	€14
I	Mozzarella, mortadella, stracciatella, fig jam, chopped pistachios	
Z	Capricious ^{1;4;6;7;10}	€13
Z	Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, capers, anchovies	
A	Cotto ^{1;6;7;10}	€12
S	Tomato, mozzarella, cooked ham, basil	
	Sausage and broccoli rabe ^{1;6;7;9;10}	€13
	Mozzarella, sausage, broccoli rabe	
	La Grande Italia ^{1;6;7;10}	€14
	Buffalo mozzarella, porcini mushrooms, parmesan, yellow cherry tomatoes	
	Cheeses ^{1;6;7;10}	€12
	Mozzarella, parmesan, gorgonzola, basil	
	Ortolana ^{1;6;7;10}	€13
	Mozzarella, tomato, aubergine, courgette	
	Tasty ^{1;6;7;10}	€14
	Tomato, buffalo mozzarella, parmesan, yellow cherry tomato	
	Calabrese ^{1;6;7;10}	€11
	Tomato, mozzarella, 'nduja	
	American ^{1;6;7;10}	€12
	Tomato, mozzarella, dipper chips*, wurstel	
	Calzone ^{1;6;7;10}	€12
	Calzone stuffed with tomato, mozzarella, cooked ham	

Anchovies €1	Bufala €3	Friarielli €1	Gorgonzola €2	Mozzarella €2	'Nduja €1	Olives €1
Chips €2	Cherry tomatoes €1	Porcini €3	Yellow cherry tomatoes €1	Raw Ham €3		
Cooked Ham €3	Sausage €2	Grana Flakes €1	Grilled vegetables €3	Wurstel €1		

TO FINISH

D E S S E R T	Cheese tasting ⁷ <i>Castelmagno, Roccolo Valtaleggio and goat's blue cheese, served with honey and jams</i>	€19
	Mixed berries with ice cream ^{3;7;8}	€13
	Fruit salad with pineapple and blueberries	€9
	La Grande Italia tiramisu ^{1;3;6;7;8}	€10
	Cheesecake ^{1;3;6;7;8} <i>Cheesecake with passion fruit, matcha tea crumble and berry coulis</i>	€9
	Hazelnut dessert ^{1;3;6;7;8} <i>Dark chocolate mousse, hazelnut heart, wafer</i>	€10
	Bananino ^{3;7;8} <i>Banana semifreddo with chocolate toppin</i>	€9
	Gelato selection from Gelateria Felice Milan ^{3;7;8} <i>Fior di latte, cream, chocolate, salted caramel</i>	€9
	Trio of sorbets from Gelateria Felice Milano <i>Lemon, mango and strawberry sorbets</i>	€9

**INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA
NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVENDE PREPARATE E
SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO.**

**POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI
TECNOLOGICI CONSIDERATI
ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI**

Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva

- | | |
|---|---|
| 1. Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, farro e grano khorasan) segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e i prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso) | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

**Produzione propria abbattuta per sicurezza alimentare/prodotto abbattuto all'origine.*

°I prodotti ittici somministrati crudi, vengono abbattuti come previsto dal regolamento CE 853/2004

D
R
I
N
K
S

Still and sparkling water	€3
Canned drinks (Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta / Sprite / Lemonsoda)	€3,5
Bottled drinks (Coca-cola / Coca-cola Zero / Fanta)	€4,5
Draft beer Flea 0,2L	€4
Draft beer Flea 0,4L	€6
Beer Menabrea Blonde / Amber / Corona / Beck's 0,33L	€5
Heineken Non-Alcoholic Beer 0.33L	€4,5
Flea Beer 0.33L - Blanche / Imperial Red Ale / Golden Ale / Weiss	€6
Espresso coffee	€1,5
Decaffeinated	€2
Ginseng / Barley small cup	€3
Ginseng / Barley large cup	€3,5
Service and covered	€3