

ANTIPASTI

Mondeghili ^{1;5;6;8;9;10}		€15
<i>Polpette di arrosto di vitello alla milanese, servita con maionese al rafano</i>		
Crudo, fichi e burrata o bufala ^{6;7;10} 		€18
<i>Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, fichi e latticino a scelta</i>		
Degustazione di latticini pugliesi ^{6;7;10} 		€18
<i>Secondo la disponibilità del giorno</i>		
Pappa e Burrata ^{1;6;7;8;10}		€16
<i>Pappa al pomodoro e burrata affumicata</i>		
Flan di zucca ^{3;7} 		€16
<i>fonduta di pecorino, semi di zucca croccanti</i>		
Zuppa di funghi ^{1;7;8;10}		€19
<i>In crosta di pasta sfoglia</i>		
Uovo a 62° ^{3;7} 		€19
<i>Uovo morbido cbt, spuma di Parmigiano e tartufo nero</i>		
Tartare "La Grande Italia" ^{1;3;8;10}		€20
<i>Servita al tavolo con la nostra salsa</i>		
La Tommy Bombetta ^{1;7}	una tira l'altra 	€4 al pz
<i>Crema di patata al timo, cipolla agrodolce, pane carasau e il suo fondo</i>		
Vitello al punto rosa ^{3;4;9;10} 		€18
<i>salsa tonnata, jus di vitello e polvere di capperi</i>		
Baccalà mantecato ^{1;7;8;10}		€17
<i>con polenta croccante e polvere di olive</i>		
Zuppa di pesce alla Marsigliese ^{1;2;4;9;14}		€20
<i>triglie di scoglio, cozze, gamberi, calamaro</i>		

LA PASTA E IL RISO

Spaghetto alla poverella ^{1;4;8;10} <i>Chitarra con aglio, olio, peperoncino, acciughe e mollica di pane croccante</i>	€16
Tagliatella al ragù ^{1;3;6;7;9;10} <i>Ragù Bolognese e polvere di alloro</i>	€18
Pennone ^{1;6;7;10} <i>ai 4 pomodori</i>	€16
Tagliolini ^{1;3;7;8;10} <i>al tartufo nero</i>	€27
Raviolo alla carbonara ^{1;3;5;6;7;8;10} <i>ripieno di cacio e pepe con carbocrema e guanciale croccante</i>	€20
Cappellacci ^{1;3;5;6;7;8;10} <i>ripieni di zucca e amaretto, con fonduta di gorgonzola e pinoli</i>	€20
Gnocchi alla Tarantina ^{1;3;5;6;8;10;14} <i>con cozze selvagge alla Tarantina e pomodoro, leggermente piccanti</i>	€20
Mezzo paccheri ^{1;2;4;9;10;12} <i>cacio, pepe e gamberi rossi</i>	€24
Risotto alla Milanese ^{6;7;9}  <i>mantecato al midollo e ristretto di ossobuco</i>	€19
Risotto ai funghi Porcini ^{1;7;9}  <i>con polvere di funghi essiccati</i>	€22

LA CARNE E IL PESCE

Filetto di manzo ⁷ <i>con purè di patate alla cenere e funghi porcini trifolati</i>	€32
Cube Roll <i>scaloppato con patate novelle e verdure alla griglia</i>	€28
Guancia di vitello ^{1;8;10} <i>brasata, con purè di patate alla cenere e cavolo cappuccio stufato</i>	€28
Coniglio in porchetta ^{6;9} <i>stracotto di zucca Napoletana e sedano candito</i>	€26
Hamburger "La Grande Italia" ^{1;3;6;7;10;11} <i>Speck croccante, insalata, scamorza affumicata, cipolla caramellata, salsa burger e patatine fritte*</i>	€18
Tagliata di Pollo ⁷ <i>servita con spinaci saltati</i>	€18
Rombo ⁴ <i>con coste alla griglia, crema e chips di topinambur</i>	€30
Filetto di branzino ⁴ <i>con patate novelle e verdure alla griglia</i>	€27
Calamaro* ripieno ^{1;2;4;14} <i>con mandorle e pack choi</i>	€25
Trippa alla Milanese ^{4;8;9} <i>di Rana Pescatrice con fagioli cannellini in guazzetto</i>	€22

L'ORTO

Melanzane e zucchine grigliate	€8
Spinaci saltati al burro ⁷	€7
Purè di patata alla cenere ⁷	€10
Coste alla griglia	€9
Radicchio alla griglia con fonduta di gorgonzola e pinoli ^{7;8}	€12
Insalata mista	€7
Insalata di pomodori	€7
Patate novelle al forno	€8
Patatine fritte*	€8

LE INSALATE

Caesar salad^{1;6;7;10;11}

Insalata gentile, scaglie di grana, salsa Caesar, pollo, crostini di pane

€14

Autunnale^{7;8}

Insalata gentile, radicchio, gorgonzola, mandorle e bresaola

€14

Nizzarda^{3;4}

Insalata gentile, tonno, uova sode, olive, pomodorini, fagiolini

€14

PER I PIU' PICCOLI

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

Svizzerà e patatine fritte*¹

€14

Cuoppo di bocconcini di pollo fritto e patatine fritte*^{1;3;6;10;11}

€13

Cuoppo di würstel e patatine fritte*¹

€12

PIZZE

Margherita ^{1;7;10} <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, basilico</i>	€9
Marinara ^{1;10} <i>Pomodoro San Marzano, olio all'aglio, origano</i>	€8
Bufalina ^{1;7;10} <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufalo DOP, basilico</i>	€12
Napoli ^{1;4;7;10} <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, acciughe, origano, basilico</i>	€10
Capricciosa ^{1;4;7;10} <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofini, capperi, acciughe</i>	€13
Diavola ^{1;7;10} <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, spianata piccante</i>	€13
Cotto e funghi ^{1;7;10} <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico</i>	€13
Salsiccia e friarielli ^{1;7;10} <i>Mozzarella, salsiccia, friarielli</i>	€14
Americana ^{1;6;7;10} <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, patatine fritte*, wurstel</i>	€13
Calzone ^{1;7;10} <i>ripieno di ricotta, mozzarella, cotto, pepe nero</i>	€13
Bologna ^{1;7;8;10} <i>Mozzarella, mortadella Bologna IGP, burrata, granella di pistacchio e zeste di limone</i>	€15
FocacciaTricolore ^{1;7;10} <i>Bresaola, rucola, pomodorini datter, scaglie di grana</i>	€14
Quattro stagioni ^{1;7;10} <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive</i>	€13
Quattro formaggi ^{1;7;10} <i>Mozzarella, taleggio, zola, grana</i>	€13

Acciughe €1 Bufala €3 Friarielli €2 Gorgonzola €3 Mozzarella €2 'Nduja €2 Funghi €2
Patatine €2 Salsiccia €2 Speck €2 Wurstel €1 P. Crudo €3 Bresaola €3 P. Cotto €2
Pomodorini €2 Verdure alla griglia €4 Scaglie Grana €2 Olive €1

DESSERT

Frutti di bosco e gelato^{3;7;8} €13

Macedonia di frutta fresca €9

Tiramisù "La Grande Italia"^{1;3;6;7;8} €10

Cheesecake ai frutti di bosco^{1;7;8} €11
Couilis di frutti di bosco, crumble di biscotti al burro

Tartelletta al limone^{1;3;7;8;10} €10
Lemon curd, meringa all'italiana, fragole

Gianduiotto^{1;3;5;6;7;8;11} €9

Soufflé al cioccolato^{1;3;7}  €10
con gelato alla vaniglia (attesa 10 min)

Panna cotta⁸   €9
mandorla e caffè

BEVANDE

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

**INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA
NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE 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

STARTERS

Mondeghili^{1;5;6;8;9;10} €15
Traditional Milanese roast veal meatballs, served with horseradish mayonnaise

Parma ham, fresh figs and burrata or buffalo mozzarella^{6;7;10} €18
24-month-aged Parma ham, fresh figs and your choice of burrata or buffalo mozzarella

A Selection of Traditional Puglian Cheeses and Dairy Products^{6;7;10} €18
Subject to daily availability

Bread and Tomato Soup with Burrata^{1;6;7;8;10} €16
Tomato and bread soup with smoked burrata

Pumpkin Flan^{3;7} €16
Pecorino cheese fondue, crispy pumpkin seeds

Mushroom Soup^{1;7;8;10} €19
Encased in puff pastry

62°C Slow-Cooked Egg^{3;7} €19
Slow-cooked soft egg, Parmesan foam and black truffle

"La Grande Italia" Tartare^{1;3;8;10} €20
Served tableside with our signature sauce

So good, you can't have just one

Tommy's Bombetta^{1;7} €4 per piece
Thyme-infused potato cream, sweet-and-sour onion, Sardinian crispy flatbread and its own jus

Veal cooked to a perfect rosy pink^{3;4;9;10} €18
Tuna mayonnaise, veal jus and caper powder

Creamed salt cod^{1;7;8;10} €17
Served with crispy polenta and olive powder

Marseille-Style Fish Soup^{1;2;4;9;14} €20
Red mullet, mussels, prawns and squid

PASTA AND RICE

Spaghetti alla poverella ^{1;4;8;10} <i>Guitar-cut spaghetti with garlic, olive oil, chilli, anchovies and crispy breadcrumbs</i>	€16
Tagliatelle with traditional meat ragù ^{1;3;6;7;9;10} <i>Bolognese ragù and bay leaf powder</i>	€18
Pennone ^{1;6;7;10} <i>With four varieties of tomato</i>	€16
Tagliolini ^{1;3;7;8;10} <i>With black truffle</i>	€27
Carbonara-Style Raviolo ^{1;3;5;6;7;8;10} <i>Filled with cacio e pepe, served with carbonara cream and crispy guanciale</i>	€20
Cappellacci ^{1;3;5;6;7;8;10} <i>Pumpkin and amaretti-filled ravioli, served with Gorgonzola fondue and pine nuts</i>	€20
Tarantina-style Gnocchi ^{1;3;5;6;8;10;14} <i>With wild mussels prepared Tarantina-style in a lightly spicy tomato sauce</i>	€20
Mezzo paccheri ^{1;2;4;9;10;12} <i>Pecorino cheese, black pepper and red prawns</i>	€24
Milanese-style saffron Risotto ^{6;7;9}  <i>Creamed with bone marrow and ossobuco reduction</i>	€19
Porcini mushroom Risotto ^{1;7;9}  <i>With dried mushroom powder</i>	€22

MEAT AND FISH

Beef Fillet ⁷	€32
<i>Served with ash-roasted potato purée and sautéed porcini mushrooms</i>	
Cube Roll	€28
<i>Thinly sliced and pan-seared, served with baby potatoes and grilled vegetables</i>	
Braised Veal cheek ^{1;8;10}	€28
<i>Slow-braised veal cheek, served with ash-roasted potato purée and braised cabbage</i>	
Porchetta-style roasted Rabbit ^{6;9}	€26
<i>Slow-cooked Neapolitan pumpkin and candied celery</i>	
"La Grande Italia" signature Burger ^{1;3;6;7;10;11}	€18
<i>Crispy speck, lettuce, smoked scamorza cheese, caramelised onions, burger sauce and French fries</i>	
Sliced grilled Chicken breast ⁷	€18
<i>Served with sautéed spinach</i>	
Turbot ⁴	€30
<i>Served with grilled chard, jerusalem artichoke cream and crisps</i>	
Sea bass fillet ⁴	€27
<i>Served with baby potatoes and grilled vegetables</i>	
Stuffed Squid ^{1;2;4;14}	€25
<i>With almonds and pak choi</i>	
Milanese-Style Tripe ^{4;8;9}	€22
<i>Monkfish tripe with cannellini beans in a light stew</i>	

FROM THE GARDEN

Grilled Aubergines and Courgettes	€8
Spinach sautéed in Butter ⁷	€7
Ash-Roasted Potato Purée ⁷	€10
Grilled Swiss Chard	€9
Grilled Radicchio with Gorgonzola fondue and Pine Nuts ^{7;8}	€12
Mixed Salad	€7
Tomato Salad	€7
Oven-Roasted baby Potatoes	€8
French Fries*	€8

SALADS

Caesar salad ^{1;6;7;10;11}	€14
<i>Gentle lettuce, Grana Padano shavings, Caesar dressing, chicken and croutons</i>	
Autumn salad ^{7;8}	€14
<i>Gentle lettuce, radicchio, Gorgonzola cheese, almonds and bresaola</i>	
Niçoise Salad ^{3;4}	€14
<i>Gentle lettuce, tuna, hard-boiled eggs, olives, cherry tomatoes and green beans</i>	

FOR OUR LITTLE ONES

Pasta with Tomato Sauce ^{1;6;10}	€9
Pasta with Pesto Sauce ^{1;6;7;8;10}	€9
Pasta with Bolognese Sauce ^{1;6;7;9;10}	€10
Beef Burger Patty with French Fries ¹	€14
Crispy Fried Chicken Bites and French Fries ^{1;3;6;10;11}	€13
Crispy Sausage Bites and French Fries ¹	€12

PIZZAS

Margherita ^{1;7;10} <i>San Marzano tomatoes, mozzarella and fresh basil</i>	€9
Marinara ^{1;10} <i>San Marzano tomatoes, garlic-infused oil and oregano</i>	€8
Buffalo ^{1;7;10} <i>San Marzano tomatoes, DOP buffalo mozzarella and fresh basil</i>	€12
Napoli ^{1;4;7;10} <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano and fresh basil</i>	€10
Capricciosa ^{1;4;7;10} <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes, capers and anchovies</i>	€13
Diavola ^{1;7;10} <i>San Marzano tomatoes, mozzarella and spicy Italian salami</i>	€13
Ham and Mushroom ^{1;7;10} <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms and fresh basil</i>	€13
Sausage and Broccoli Rabe ^{1;7;10} <i>Mozzarella, Italian sausage and Neapolitan broccoli rabe</i>	€14
Americana ^{1;6;7;10} <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, French fries and frankfurter sausage</i>	€13
Calzone ^{1;7;10} <i>Filled with ricotta, mozzarella, cooked ham and black pepper</i>	€13
Bologna ^{1;7;8;10} <i>Mozzarella, IGP Mortadella Bologna, burrata, chopped pistachios and lemon zest</i>	€15
Tricolore Focaccia ^{1;7;10} <i>Bresaola, rocket, date tomatoes and Grana Padano shavings</i>	€14
Four Seasons Pizza ^{1;7;10} <i>San Marzano tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and olives</i>	€13
Four Cheese Pizza ^{1;7;10} <i>Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola and Grana Padano</i>	€13

**Anchovies €1 Buffalo Mozzarella €3 Broccoli Rabe €2 Gorgonzola Cheese €3 Mozzarella €2 'Nduja €2
Mushrooms €2 French Fries €2 Sausage €2 Speck €2 Wurstel €1 Parma Ham €3 Bresaola €3
Cooked Ham €2 Cherry Tomatoes €2 Grilled Vegetables €4 Grana Padano Shavings €2 Olives €1**

DESSERT

Wild Berries and Ice Cream ^{3;7;8}	€13
Fresh Fruit Salad	€9

"La Grande Italia" Tiramisu ^{1;3;6;7;8}	€10
---	-----

Wild Berry Cheesecake ^{1;7;8}	€11
<i>Wild berry coulis and buttery biscuit crumble</i>	

Lemon Tartlet ^{1;3;7;8;10}	€10
<i>Lemon curd, Italian meringue and strawberries</i>	

Gianduja Chocolate ^{1;3;5;6;7;8;11}	€9
---	----

Chocolate Soufflé ^{1;3;7} 	€10
<i>Served with vanilla ice cream (10-minute preparation time)</i>	

Panna cotta ⁸  	€9
<i>Almond and coffee</i>	

DRINKS

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

INFORMATION TO CUSTOMERS REGARDING THE PRESENCE OF FOOD AND BEVERAGE PREPARED AND SERVED IN THIS ESTABLISHMENT.

INGREDIENTS OR PROCESSING AIDS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES MAY BE CONTAINED

List of allergenic ingredients used in this establishment and present
in Annex II of EU Reg. No. 1169/2011 "Substances or products that cause allergies or intolerances"

Our appointed manager is at your disposal to provide any support or additional information

- | | |
|--|---|
| 1. Gluten Cereals containing gluten and derived products
(spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their
hybridized strains | 8. Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan,
Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and
their by-products. |
| 2. Crustaceans and products based on shellfish | 9. Celery and products based on celery |
| 3. Eggs and by-products | 10. Mustard and mustard-based products |
| 4. Fish and products based on fish | 11. Sesame seeds and sesame seeds-based products |
| 5. Peanuts and peanut-based products | 12. Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in
concentrations above 10 mg/kg |
| 6. Soy and soy-based products | 13. Lupine and lupine-based products |
| 7. Milk and dairy products (lactose included) | 14. Molluscs and products based on molluscs |

**Own production slaughtered for food safety/product slaughtered at source*

°Fish products administered raw are slaughtered as required by EC regulation 853/2004