



# GRANO & SALE *a cena*



English menu

## ANTIPASTI

**CARPACCIO di BLACK ANGUS - € 14,00** <sup>NOVITÀ TOP</sup>  
lattuga, olive nere, scaglie di pecorino e tartufo

**IL TIPICO - € 12,00** ♥ <sup>TOP</sup>

Mix di formaggi e salumi

**IL CONTADINO - € 10,00** ♥

mix di verdure e legumi - consigliato per 2 persone

**MIX DI BRUSCHETTE - € 6,00** ♥ <sup>TOP</sup>  
(a discrezione della cucina)

**MIX CROSTINI CALDI - € 6,00** ♥

**INSALATONA - € 8,00** ♥

## TAGLIERI

**GRAN TAGLIERE** (cons. 2 persone) **€ 20,00** <sup>TOP</sup>  
affettati, verdure, formaggi, crostini e altro ancora...

**TAGLIERE PER UNO - € 12,00** <sup>TOP</sup>

**TAGLIERE GIGANTE - € 32,00**  
(cons. 4 persone)

## FRITTI

**SPIEDINO di FRITTI** <sup>NOVITÀ TOP</sup>  
**PASTELLATI - € 2,50** cad.

**PATATE FRITTE\* - € 4,00** ♥

**SUPPLI\* - € 1,50** cad. ♥ <sup>TOP</sup>

**FRITTO MISTO\* - € 9,00** ♥ <sup>TOP</sup>

**MOZZARELLINE\* - € 5,00**

**MOZZARELLINE TARTUFO\* - € 7,00**

**PATATE FRITTE DIPPER\* - € 5,00** <sup>TOP</sup>

**CHICKEN WINGS\* - € 8,00**

alette di Pollo con patate, insalata, pomodori e salse

**JALAPENOS\* - € 8,00**

Peperoncini panati ripieni di Cheddar con patate, insalata, pomodori e salse

## PRIMA O DOPO

**VERDURE RIPASSATE\* - € 4,00**

**VERDURA GRIGLIATA - € 5,00**

**PATATE ARROSTO\* - € 5,00**

## MAXIPIADINE ALLA BIRRA

**SCEGLI GLI INGREDIENTI:**

- Mozzarella - Salame piccante - Peperoni  
- Stracchino - Salsiccia - Cicoria  
- 4 formaggi - Rucola - Spinaci  
- Prosciutto - Lattuga - Friarielli  
- Speck - Zucchine - Broccoletti  
- Cotto - Melanzane - Champignon

**€ 8,00**

## LE NOSTRE PIZZE

*Crea la tua pizza dalla base*

puoi scegliere tra i due tipi di impasto che ti proponiamo:

**TRADIZIONALE - FARINE DI GRANI ANTICHI - SENZA GLUTINE**

### Pizze Speciali

**CONTESSA - € 14,00** <sup>TOP</sup>

Carpaccio di Black Angus  
burrata e scaglie di tartufo (NO GLUTEN FREE)

**RAFFINATA - € 10,00** <sup>TOP</sup>

mozzarella, crema di zucca, lardo  
di Patanegra bouquet di funghi

**FOCOSA - € 8,00** <sup>TOP</sup>

mozzarella, 'nduja, melanzane,  
zucchine, peperoni, salame piccante

**TERRANOSTRA - € 12,00** <sup>TOP</sup>

mozzarella, porcini, tartufo, guanciale croccante

**ROMAGNOLA - € 10,00** <sup>TOP</sup>

mortadella, stracciatella di bufala, pesto di basilico,  
granella di pistacchio, formaggio spalmabile

**SFIZIOSA - € 10,00** <sup>TOP</sup>

pomodoro, prosciutto cotto, bufala a crudo,  
pachino, origano e foglie di basilico

**ZUCCONA - € 10,00** <sup>TOP</sup>

mozzarella, provola affumicata, crema di zucca  
gialla, pomodorini confit e speck

### Pizze Bianche

**CASALINGA - € 6,00**

mozzarella, patate, salsiccia (cipolla a richiesta)

**FOCACCIA - € 3,50**

olio, sale, rosmarino

**BRACCIO DI FERRO - € 7,00**

mozzarella, 4 formaggi, spinaci\*, salsiccia

**DELICATA - € 6,50**

mozzarella, 4 formaggi, (asparagi a richiesta)

**SPECIALE - € 7,00**

mozzarella, gorgonzola, salame piccante, cipolle rosse

**TABARD INN - € 8,50**

mozzarella, salsa tartufata, 4 formaggi, speck,  
pomodorini

**LEGGERA - € 6,50**

stracchino, mozzarella, rucola, prosciutto cotto

**APPETITOSA - € 8,00** <sup>TOP</sup>

mozzarella, gorgonzola, pere, noci

## PIZZA ALLA PALA

SCEGLI tra le pizze BIANCHE e le ROSSE  
**SOLO MARGHERITA - € 12,00**  
(Consigliata per due persone)

**2 GUSTI** | **3 GUSTI** | **4 GUSTI**  
**€ 14,00** | **€ 15,00** | **€ 16,00**

**+€ 2,50** per ogni gusto scelto tra le pizze Speciali

**SAPORITA - € 8,00**

mozzarella, provola, pancetta

**RUSTICA - € 8,00**

mozzarella, patate, pancetta, salsa tartufata

**TREVIGIANA - € 8,00**

mozzarella, 4 formaggi, radicchio, olive nere, speck

**BOSCAIOLA - € 6,50**

mozzarella, funghi, salsiccia

**STRANITA - € 7,50**

mozzarella, 4 formaggi, speck, cipolla rossa  
(pom. a richiesta)

**PEPATA - € 7,50**

mozzarella, salsiccia, broccoletti\*, olio piccante

**NARNESE - € 7,50**

mozzarella, asparagi, pancetta croccante, ricotta  
salata

### Pizze Rosse

**REGINA - € 8,00** <sup>TOP</sup>

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini,  
basilico

**MARGHERITA - € 5,50**

pomodoro, mozzarella

**MUNDIAL - € 6,50**

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi  
champignon

**145 - € 6,50**

pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolle rosse

**PERFORMANCE - € 6,50**

pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine,  
peperoni

**NAPOLETANA - € 6,00**

pomodoro, mozzarella, alici

**DIAVOLA - € 6,00**

pomodoro, mozzarella, salame piccante

**CAPRICCIOSA - € 7,50**

pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto,  
funghi, olive, uovo

**4 STAGIONI - € 7,50**

pomodoro, mozzarella, carciofini, prosciutto cotto,  
alici, funghi, olive nere

## DOLCI

**TIRAMISU' - € 5,00**

**CROCCANTINO** con cioccolato - **€ 5,00** <sup>TOP</sup>

classico, al caffè o al pistacchio

**PANNA COTTA - € 5,00**

nutella, frutti di bosco, caramello

**CREPES - € 5,00**

nutella, frutti di bosco

**SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO - € 5,00**

**CHEESECAKE - € 5,00** <sup>TOP</sup>

nutella, frutti di bosco

## I PRIMI PIATTI

**SPAGHETTI ALLA CARBONARA - € 8,00**

Guanciale, uova, pecorino romano, pepe, sale

**BUCATINI ALLA AMATRICIANA - € 10,00**

**MANFRICOLI alla NARNESE - € 12,00** <sup>TOP</sup>

Tartufo, asparagi e guanciale

## LE CARNI

**BISTECCA € 20,00** con due contorni\*

**TAGLIATA DI MANZO - € 16,00** <sup>TOP</sup>

con pomodorini, rucola e grana

**TAGLIATA DI POLLO - € 12,00**

con pomodorini, rucola e grana

**ARROSTICINI\* di OVINO - € 12,00** <sup>TOP</sup>

con due contorni\*

**TEXAS RIBS\* - € 18,00**

Costine di maiale con salsa barbecue e fagioli piccanti

**MAXI SPIEDO di MAIALE e POLLO - € 14,00** <sup>TOP</sup>

con contorno di verdure grigliate

**MIX di CARNE alla GRIGLIA** con 2 contorni\*

**€ 30,00** per due persone

**€ 16,00** per una persona

## HAMBURGER *i classici*

**HAMBURGER\* L - € 12,00** ♥

**HAMBURGER\* XL - € 16,00** ♥

*Scegli gli ingredienti:*

- Cheddar - Cipolle - Champignon  
- 4 Formaggi - Zucchine - Spinaci  
- Mozzarella - Melanzane - Friarielli  
- Bacon - Pomodori - Cicoria  
- Peperoni - Insalata - Broccoletti

♥ PER IL TUO HAMBURGER SCEGLI IL PANE CHE  
PREFERISCI TRA IL **CLASSICO**, **L'INTEGRALE** o il  
**PANPIZZA** (di nostra produzione)

SCEGLI TU LE SALSE TRA: BARBECUE, SENAPE,  
MEXICO, KETCHUP, MAIONESE

- L'aggiunta di Mozzarella di Bufala e di Funghi porcini può essere richiesta per tutte le pizze + € 2,00
- L'aggiunta di Tartufo + € 3,00
- Prodotti senza glutine + € 1,00
- Per altri ingredienti invece si avrà una maggiorazione di € 0,50
- Impasto Grani Antichi + di € 1,00
- Pizze piccole - € 1,00 dal prezzo indicato nel menu
- Lardo di Patanegra + € 2,00

## BIRRE ALLA SPINA

**ENGEL GOLD**

Genere bionda - grad. alc.5,4%

**Regolare € 3,00** **1 Litro € 10,00**

**Media € 5,00** **1,5 Litro € 14,00**

**ENGEL BOCK DUNKEL**

Birra doppelbock rossa - grad. alc.7,2%

**Regolare € 3,50** **1 Litro € 10,00**

**Media € 5,50** **1,5 Litro € 15,00**

**CHIMAY TRIPLE**

Belga trappista- grad. alc. 8%

**CI 33 - € 6,00**

## LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA AI GRANI ANTICHI NARNESI

**BARDASCIA** Tipologia Blanche grad. alc. 4,7% <sup>TOP</sup>

**L'IDEA** Tipologia Season grad. alc. 7% <sup>TOP</sup>

**Regolare € 3,50** **1 Litro € 12,00**

**Media € 6,00** **1,5 Litro € 18,00**

## BIRRE IN BOTTIGLIA

**ENGEL BOCK HELL - € 6,00**

gr. 7,2% - Cl. 50

**ENGEL BOCK DUNKEL - € 6,00**

gr. 7,2% - Cl. 50

**HACKER PSCHORR KELLER CRUDA**

gr. 5,5% - Cl. 50 - **€ 6,00**

**HACKER PSCHORR WEIZEN - € 6,00**

gr. 5,5% - Cl. 50

**HACKER PSCHORR GOLD - € 6,00**

gr. 5,5% - Cl. 50

## VINI IN CARAFFA

**VINO ROSSO** Grad. Alc. 11,50 % Per carni rosse, arrostiti, pizza, salumi e formaggi **1 L - € 7,00**

**BIANCO FRIZZANTE** Grad. Alc. 11,50% Per aperitivi, antipasti, pizza **1/2 L - € 4,00**

## LIQUORI

**GENZIANA - € 2,50**

**MIRTO - € 2,50**

**LIMONCELLO - € 2,50**

**AMARI - € 3,00**

**GRAPPE - € 4,00**

**WHISKY JACK DANIELS - € 3,50**

**WHISKY LAGAVULIN - € 5,00**

## BIBITE

**COCA COLA** Reg. **€ 3,00** **Media € 4,00**

**FANTA** in lattina cl. 33 **€ 2,00**

**SPRITE** in lattina cl. 33 **€ 2,00**

**ACQUA MINERALE** liscia/gassata **€ 2,00**

**CAFFÈ' - € 1,00**

**ORZO - € 1,50**

**DECAFFEINATO - € 1,50**

**COPERTO - € 1,50**

## Menu Baby

**MATTEO - € 10,00** Cotoletta\*, patate\*, bevanda, crêpes alla nutella

**LUCA - € 10,00** Margherita mini, patate\*, bevanda, crêpes alla nutella

**SIMONE - € 10,00** Hamburger\*, patate\*, bevanda, crêpes alla nutella

**FINO A  
10 ANNI**

## Vini Bianchi

**UMBRICO - € 12,00**

Umbria IGT - SANDONNA

Vitigni: chardonnay e malvasia

**PASSERINA "SAN BASSO" € 15,00**

Marche IGT - TENUTA COCCI GRIFONI

Vitigni: passerino

**PECORINO "TARÀ" - € 15,00**

Marche DOC - TENUTA COCCI GRIFONI

Vitigni: 85% pecorino, 15% trebbiano toscano

**RIBOLLA GIALLA - € 16,00**

IGT Venezia Giulia - PITARS

Vitigni: ribolla gialla in purezza

**TRAMINER AROMATICO € 15,00**

DOC Friuli - PITARS

Vitigni: Traminer aromatico in purezza

**CHARDONNAY - € 16,00**

DOC Friuli PITARS

Vitigni: Chardonnay

**05035 - € 16,00** bianco biologico

IGT Umbria - LEONARDO BUSSOLETTI

Vitigni: grechetto e trebbiano

## Vini Rossi

**CILIEGIOLO 05035 - € 15,00**

Narni IGT - Vitigni: ciliegiolo LEONARDO BUSSOLETTI

**CILIEGIOLO - € 14,00**

Narni IGT - Vitigni: ciliegiolo- SANDONNA

**ROSSO DI MONTEFALCO - € 15,00**

Montefalco rosso DOC - COLLE CIOCCO

Vitigni: sangiovese, sagraentino e merlot  
affinamento in legno

**PETRA NERA - € 16,00**

IGT Umbria - LE CRETE - Vitigni: montepulciano,  
merlot, sangiovese, barbera - 12 mesi in botte

**MERLOT - € 16,00**