

Granbaita Ristorante 

La nostra Carta

dal 9 al 15 Maggio

I nostri menù degustazione

Bocconcini di galletto alla Sabauda in acciughe e limone

Flan di verdure con salsa al Raschera D.O.P.

**

* Ravioli della casa al burro e salvia

**

Costata di Blonde d'Aquitaine (300-400 gr)

**

Soufflé glacé ai marroni

**

Caffè

**

€ 40.00

... di acqua dolce e salata

* Insalata di polpo con verdure fresche

**

* Spaghetti alla chitarra della casa con gamberoni e
crema di asparagi

**

Filetto di trota salmonata ai ferri

**

Millefoglie alle fragole

**

Caffè

**

€ 40.00

Il Granbaita Ristorante vi propone...

...i "Sempre in carta"

*una selezione d' eccellenze della nostra
cucina che non mancheranno mai dal menù*

Antipasti

Calice di vitello tonnato	€ 10.50
Coscia di vitella piemontese battuta al coltello	€ 10.50
Filettuccio di vitella piemontese nature all'olio extra-vergine delle olive della Cascina "Il Galletto" di Manta di Saluzzo	€ 13.50

Primi

Riso Carnaroli mantecato al fondo bruno di "Nino Bergese" (Cuoco Saluzzese 1904 – 1979)	€ 13.0
*Ravioli della casa al burro e salvia	€ 13.00

Secondi

*Frittura di pesce	€ 18.00
Barchetta di branzino con verdure saltate	€ 20.00
Bagna cauda Rustica o Gentile all'aglio rosa di Lautrec con selezione di verdure tipiche fresche ed al vapore (nella stagione invernale)	€ 25.00
Gran bollito misto alla piemontese - otto salse per otto varietà di carne – (dal 1° ottobre al 31 marzo)	€ 25.00
Carpionate del contadino delle terre dei Savoia (nella stagione estiva)	S.Q.
<u>Dieci varietà di costate dal territorio nazionale ed estero</u>	S.Q.

*Saltuariamente questi cibi potrebbero essere surgelati

Gli Antipasti

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 1) | Flan di erbette con salsa al Raschera D.O.P. | € 9.50 |
| 2) | ▶ Calice di vitello tonnato | € 10.50 |
| 3) | ▶ Coscia di vitella piemontese battuta al coltello | € 10.50 |
| 4) | ▶ Bocconcini di galletto alla Sabauda in acciughe
e limone | € 11.50 |
| 5) | ▶ Prosciutto dall'Ava DOK di San Daniele D.O.P. con mozzarella
di bufala D.O.P. | € 13.00 |
| 6) | ▶ Filettuccio di vitella piemontese nature all'olio extra-vergine
delle olive della Cascina "Il Galletto" di Manta di Saluzzo | € 13.50 |
| 7) | * Insalata di polpo con verdure fresche | € 13.00 |

▶ Piatti tipici della cucina piemontese e l'eccellenza Granbaita

*Saltuariamente questi cibi potrebbero essere surgelati

☼ Specialità stagionale

I Primi

- | | | |
|------------|--|---------|
| 8) | Penne di Gragnano al pomodoro | € 10.00 |
| 9) | ▶ Riso Carnaroli mantecato al fondo bruno di "Nino Bergese"

(Cuoco Saluzzese 1904 – 1979) | € 13.00 |
| 10) | ▶* Ravioli della casa al burro e salvia | € 13.00 |
| 11) | ▶* Spaghetti alla chitarra della casa con gamberoni e

crema di asparagi | € 13.00 |
| 12) | ▶* Minestra di pescato | € 15.00 |

▶ Piatti tipici della cucina piemontese e l'eccellenza Granbaita

*Saltuariamente questi cibi potrebbero essere surgelati

☼ Specialità stagionale

I Secondi

con contorno

13)	Petto di pollo ai ferri	€ 12.00
14)	▶☼ Asparagi alla Bismark	€ 16.00
15)	▶ Filetto di vitella piemontese al Barbaresco	€ 19.50
16)	Filetto di trota salmonata ai ferri	€ 17.00
17)	▶* Frittura di pesce	€ 18.00
18)	▶ Barchetta di branzino con verdure saltate	€ 20.00

▶ Piatti tipici della cucina piemontese e l'eccellenza Granbaita

*Saltuariamente questi cibi potrebbero essere surgelati

☼ Specialità stagionale

Le Costate

20)	▶ Costata "Madama la Piemonteisa" (700/800 gr.)	€ 35.00
	mezza porzione	€ 18.00
21)	▶ Costata di Angus Irlandese (600/700 gr.)	€ 33.00
	mezza porzione	€ 18.00
22)	▶ Costata di "Blonde d'Aquitaine" (600/700 gr.)	€ 33.00
	mezza porzione	€ 18.00
23)	▶ Costata di "Blonde d'Aquitaine" (Castrato) (700/800 gr.)	€ 33.00
	mezza porzione	€ 18.00
24)	▶ Costata di "Pezzata Rossa Italiana"(Simmental)	
	(a partire da 900 gr circa)	all' hg € 7.00
25)	▶ Fiorentina con filetto di "Chianina" I.G.P.	
	(a partire da 900 gr circa)	all' hg € 7.00
26)	▶ Costata di "Black Angus" di Arkansas city	
	(a partire da 900 gr circa)	all' hg € 7.00
27)	▶ Costata di Bufalo Campano	all' hg € 7.00
	(anche mezza porzione)	
28)	▶ Costata di Bisonte americano	all' hg € 15.00
29)	▶ Costata "Wagyu Kobe" (250 gr circa)	€ 75.00
30)	▶ "Fantasia di costate" (minimo 4 persone)	su quantità e scelta

Le Verdure

30)	Verdure ai ferri del nostro orto	€ 7.00
31)	Verdure al vapore del nostro orto	€ 7.00
32)	Insalata mista del nostro orto	€ 7.00
33)	Insalatona (insalata del nostro orto, tonno, uova, pomodoro, ecc.)	€ 12.00
34)	▶ ☼ Asparagi al vapore con oli pregiati e salse	€ 14.00
35)	▶ Pinzimonio di verdure di stagione del nostro orto, con oli pregiati e calice di vino Anthos	€ 18.00
36)	Selezione di formaggi	S.Q.

▶ Piatti tipici della cucina piemontese e l'eccellenza Granbaita

*Saltuariamente questi cibi potrebbero essere surgelati

☼ Specialità stagionale

I Dessert

37)	Macedonia di frutta fresca	€ 6.00
38)	Ananas	€ 7.00
39)	Gelato misto	€ 7.00
40)	▶ Bunet	€ 7.00
41)	▶ Soufflé glacé ai marroni	€ 8.00
42)	▶ Semifreddo alla liquirizia con gelato alla menta	€ 8.00
43)	▶ Torta di nocciole con zabaglione al Moscato	€ 8.00
44)	▶ Crostata di mele	€ 8.00
45)	▶ Millefoglie alle fragole	€ 8.00
46)	▶ Crostata di mele flambata all'Armagnac	€ 10.00
47)	▶ Gelato alla crema con Talisker 10 years single malt	€ 13.00
48)	▶ Tris di dolci "Granbaita"	€ 19.00