

Granbaita Ristorante 

# ***La nostra Carta***

*Senza Glutine*

***dal 9 al 15 Maggio***

# ***I nostri menù degustazione***

## ***... di terra***

Coscia di vitella piemontese battuta al coltello

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

\*\*

Riso Carnaroli allo Champagne

\*\*

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

\*\*

\* Tagliolini con gamberoni e crema di asparagi

\*\*

\* Filetto di trota salmonata ai ferri

\*\*

Delizia 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 allo Champagne	€ 11.00
-------------------------------	---------

### **Secondi**

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

**Dieci varietà di costate dal territorio nazionale ed estero** S.Q.

# ***Gli Antipasti***

- |           |  |         |
|-----------|--|---------|
| <b>1)</b> | Flan di verdure con salsa al Raschera D.O.P.   | € 9.50  |
| <b>2)</b> | ▶ Calice di vitello tonnato  | € 10.50 |
| <b>3)</b> | ▶ Coscia di vitella piemontese battuta al coltello   | € 10.50 |
| <b>4)</b> | ▶ Prosciutto dall'Ava DOK di San Daniele D.O.P. con<br>mozzarella di bufala D.O.P.   | € 13.00 |
| <b>5)</b> | ▶ Filettuccio di vitella piemontese nature all'olio extra-vergine<br>delle olive della Cascina "Il Galletto" di Manta di Saluzzo | € 13.50 |
| <b>6)</b> | *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*

<b>7)</b>	Penne al pomodoro	€ 10.00
<b>8)</b>	Tagliolini al pomodoro	€ 11.00
<b>9)</b>	Riso Carnaroli allo Champagne	€ 11.00
<b>10)</b>	▶* Tagliolini con gamberoni e crema di asparagi	€ 13.00
<b>11)</b>	▶* 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*

<b>12)</b>	Petto di pollo ai ferri	€ 12.00
<b>13)</b>	▶☀ Asparagi alla Bismark	€ 16.00
<b>14)</b>	▶ Filetto di vitella piemontese ai ferri	€ 18.00
<b>15)</b>	Filetto di trota salmonata ai ferri	€ 17.00
<b>16)</b>	▶ 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

<b>17)</b>	▶ Costata "Madama la Piemonteisa" (700/800 gr.)	€ 35.00
	mezza porzione	€ 18.00
<b>18)</b>	▶ Costata di Angus Irlandese (600/700 gr.)	€ 33.00
	mezza porzione	€ 18.00
<b>19)</b>	▶ Costata di "Blonde d'Aquitaine" (600/700 gr.)	€ 33.00
	mezza porzione	€ 18.00
<b>20)</b>	▶ Costata di "Blonde d'Aquitaine" (Castrato) (700/800 gr.)	€ 33.00
	mezza porzione	€ 18.00
<b>21)</b>	▶ Costata di "Pezzata Rossa Italiana" (Simmental)	
	anche mezza porzione	all'hg € 7.00
<b>22)</b>	▶ Fiorentina con filetto di "Chianina" I.G.P.	all'hg € 7.00
<b>23)</b>	▶ Costata di "Black Angus" di Arkansas city	all'hg € 7.00
<b>24)</b>	▶ Costata di Bufalo Campano	all'hg € 7.00
	anche mezza porzione	
<b>25)</b>	▶ Costata di Bisonte americano	all'hg € 15.00
<b>26)</b>	▶ Costata "Wagyu Kobe" (250 gr circa)	€ 75.00
<b>27)</b>	"Fantasia di costate" (minimo 4 persone)	su quantità e scelta

# Le Verdure

<b>28)</b>	Verdure ai ferri del nostro orto	€ 7.00
<b>29)</b>	Verdure al vapore del nostro orto	€ 7.00
<b>30)</b>	Insalata mista del nostro orto	€ 7.00
<b>31)</b>	▶☀ Asparagi al vapore con oli pregiati e salse	€ 14.00
<b>32)</b>	Insalatona (insalata del nostro orto, tonno, uova, pomodoro, ecc.)	€ 12.00
<b>33)</b>	▶ Pinzimonio di verdure di stagione del nostro orto, con oli pregiati e calice di vino Anthos	€ 18.00
<b>34)</b>	Selezione di formaggi	S.Q.

▶ Piatti tipici della cucina piemontese e l'eccellenza Granbaita

\*Saltuariamente questi cibi potrebbero essere surgelati

☀ Specialità stagionale

# I Dessert

<b>35)</b>	Macedonia di frutta fresca	€ 6.00
<b>36)</b>	Ananas	€ 7.00
<b>37)</b>	Gelato misto	€ 7.00
<b>38)</b>	Crema Caramel	€ 7.00
<b>39)</b>	▶ Semifreddo alla liquirizia	€ 8.00
<b>40)</b>	▶ Soufflé glacé ai marroni	€ 8.00
<b>41)</b>	Semifreddo al caffè	€ 8.00
<b>42)</b>	▶ Delizia alle fragole	€ 8.00
<b>43)</b>	▶ Gelato con Talisker 10 years single malt	€ 13.00
<b>44)</b>	Tris di dolci "Granbaita"	€ 19.00

▶ Piatti tipici della cucina piemontese e l'eccellenza Granbaita

\*Saltuariamente questi cibi potrebbero essere surgelati

☼ Specialità stagionale