

## PER INIZIARE

Selezione di pane fatto in casa <i>Selection of home made breads</i>	£ 3.50
Bruschetta di pane casereccio con Pomodoro, aglio e basilico <i>Bruschetta of home made bread with tomato, garlic and basil</i>	£ 4.50
Caprese di mozzarella di latte vaccino con pomodorini cherry e basilico <i>Caprese salad with mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil</i>	£ 9.15
Roast-beef di Black angus con mousse di caprino, aceto balsamico e spinacino novello <i>Black Angus roast-beef with goat cheese mousse, balsamic vinegar and baby spinach</i>	£ 9.95
Tartare di manzo al coltello con scalogno tritato e senape antica <i>Beef tartare with minced shallot and wholegrain mustard</i>	£ 9.75
Carpaccio di Arrosto di maiale in salsa tonnata, capperi in fiore e pomodori confit <i>Roasted pork carpaccio with tuna sauce, capers and confit tomatoes</i>	£ 8.90
Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi e melone <i>Parma ham (18 months aged) with melon</i>	£ 8.50
Prosciutto cotto Gran Biscotto con mozzarella di latte vaccino <i>Gran Biscotto ham and mozzarella cheese</i>	£ 7.95
Bresaola punta d'anca con scaglie di Grana Padano, rucola, pomodoro e limone candito <i>Air cured beef with Grana Padano cheese shavings, rocket salad, tomato and candied lemon</i>	£ 8.50

## ANTIPASTI TO SHARE

Recommend for 2 people

Antipasto misto del GRANAIO <i>Granaio mixed starter plate</i>	£ 24.25
Selezione di formaggi italiani con marmellate e frutta fresca in accompagnamento (5 tipologie) <i>Italian cheese selection with jam and fresh fruit (5 varieties)</i>	£ 18.50

## INSALATE

GRANAIO Insalata mista, cetrioli sottaceto, mais, pomodorini, caprino, prosciutto crudo di Parma <i>Mixed leaves salad, gherkins, corn, tomatoes, goat cheese and Parma ham</i>	£ 9.50
CAESAR SALAD Iceberg, uovo sodo, tacchino, scaglie di Grana Padano, acciughe, pane croccante e salsa caesar <i>Iceberg salad, boiled egg, turkey, Grana Padano cheese shavings, anchovies, bread croutons and Caesar dressing</i>	£ 9.95
CLASSICA Misticanza, pomodorini, mais, carote, mozzarelline e tonno in olio di oliva <i>Mixed leaves salad, tomatoes, corn, carrots, cherry mozzarella cheese and tuna in olive oil</i>	£ 8.95

## RISOTTI E ZUPPE

Risotto con salsiccia e riduzione di vino rosso "alla monzese" <i>Risotto with sausage and red wine reduction</i>	£ 14.50
Risotto con funghi trifolati e taleggio <i>Risotto with mushrooms and taleggio cheese</i>	£ 13.25
Minestrone di verdure di stagione <i>Minestrone soup with seasonal vegetables</i>	£ 9.90
Crema di patate e funghi con olio extra vergine di oliva "Biancolilla" profumato al timo <i>Creamy potatoes and mushrooms soup with thyme flavored extra virgin olive oil</i>	£ 10.50

## CONTORNI

Melanzane e zucchine grigliate <i>Grilled aubergines and courgettes</i>	£ 3.95
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	£ 3.95
Insalata mista e pomodorini <i>Mixed salad with cherry tomatoes</i>	£ 3.95
Caponatina di verdure alla siciliana <i>Sicilian vegetables caponata</i>	£ 3.95
Funghi trifolati <i>Mushrooms with olive oil, parsley and garlic</i>	£ 3.95
Patatine fritte <i>French fries</i>	£ 3.95

## PASTA

Spaghetti al pomodoro e basilico con caprino profumato al limone <i>Spaghetti with tomato sauce, basil and lemon flavored goat cheese</i>	£ 8.95
Maccheroni "selezione Granaio" al ragout alla bolognese <i>Bolognese sauce maccheroni "Granaio selection"</i>	£ 9.50
Linguine "selezione Granaio" al salmone affumicato con pomodorini cherry e spinacino novello <i>Linguine "Granaio selection" with smoked salmon, cherry tomatoes and baby spinach</i>	£ 12.95
Maccheroni di grano duro con panna, prosciutto affumicato e funghi <i>Maccheroni with cream, smoked ham and mushrooms</i>	£ 9.90
Penne all'amatriciana <i>Amatriciana (tomato sauce, bacon and pecorino cheese) penne pasta</i>	£ 11.50
Penne "selezione Granaio" alla Norma <i>Norma (tomato sauce, aubergine and salted ricotta) Penne "Granaio selection"</i>	£ 11.50

## DAL FORNO

Lasagna alla bolognese <i>Lasagna Bolognese</i>	£ 11.50
Pasta al forno della nonna <i>Traditional baked pasta</i>	£ 8.95
Cannelloni di ricotta e spinaci gratinati al pomodoro <i>Cannelloni pasta filled with ricotta and spinach, cooked au gratin with tomato sauce</i>	£ 9.90
Parmigiana di melanzane <i>Aubergine Parmigiana</i>	£ 10.50

## GRILL

Filetto di manzo (8 oz) alla griglia con caponatina di verdure alla siciliana <i>Grilled beef fillet (8oz) with Sicilian vegetables caponata</i>	£ 23.50
Ossobuco di manzo al pomodoro con purè di patate <i>Beef ossobuco with tomato sauce and mashed potatoes</i>	£ 24.50
Filetto di salmone con verdure grigliate e dressing all'aceto balsamico <i>Grilled salmon fillet with grilled vegetables and balsamic vinegar dressing</i>	£ 16.50
Costata di manzo alla griglia (10 oz) <i>Grilled rib eye (10 oz)</i>	£ 25.50
Fish & Chips di baccalà <i>Cod fish &amp; chips</i>	£ 15.95
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di Grana Padano <i>Grilled beef sirloin with rocket salad, cherry tomatoes and Grana Padano cheese shavings</i>	£ 21.95
Scottadito d'agnello con zucchine alla menta, scalogno fondente e salsa di mandorle <i>Lamb cutlets with mint flavoured courgettes, fondant shallots and almond sauce</i>	£ 19.95
½ pollo arrosto alle erbe <i>½ roasted chicken with herbs</i>	£ 17.95
Petto di pollo alla griglia con caponatina di melanzane e salsa BBQ <i>Grilled chicken breast with aubergine caponata and BBQ sauce</i>	£ 16.50
Costine di maiale con salsa BBQ e patate al forno <i>Pork ribs with BBQ sauce and roasted potatoes</i>	£ 18.95

## ADD YOUR FAVOURITE SAUCE:

Peppercorn sauce, Blue cheese sauce, Mint sauce £ 2.25

## PIZZA

TACCO D'ITALIA Pomodoro, 'Nduja e mozzarella di latte vaccino <i>Tomato, 'Nduja (spicy salami) and mozzarella cheese</i>	£ 11.95
CASERECCIA Mozzarella, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, Grana Padano in scaglie e pomodorini cherry <i>Mozzarella cheese, Parma ham (18 months aged), Grana Padano cheese shavings and cherry tomatoes</i>	£ 13.50
PICCADILLY Mozzarella, Salsiccia, provola affumicata e pomodoro <i>Mozzarella cheese, sausage, smoked provola cheese and tomato sauce</i>	£ 12.95
GOLOSA Gorgonzola, mozzarella, champignon, bacon e olive taggiasche. <i>Gorgonzola (blue cheese), Mozzarella cheese, Champignon mushrooms, bacon and Taggiasche olives</i>	£ 12.95
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella di latte vaccino, tonno e cipolla rossa <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and red onion</i>	£ 11.95
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella, origano e basilico fresco <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil</i>	£ 8.90
GRAN BISCOTTO Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto gran biscotto <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and Gran Biscotto ham</i>	£ 9.90
MARINARA Pomodoro e filetti di acciuga sott'olio <i>Tomato sauce and olive oil anchovies fillets</i>	£ 8.50
BEEF BURGER Hamburger di manzo, pomodoro, insalata, salsa tartara e cipolla croccante <i>Beef burger, tomato, salad, Tartare Sauce and crunchy onion</i>	£ 15.50
CHICKEN BURGER Pollo impanato alla milanese, maionese all'aglio, pomodoro, lattuga e chutney di cipolla rossa <i>Breaded and fried chicken breast, garlic mayonnaise, tomato, lettuce and red onion chutney</i>	£ 14.25
VEGGIE BURGER Tomino impanato, melanzane, cetriolo sott'aceto, pomodoro, lattuga e guacamole <i>Breaded tomino cheese, aubergines, gherkins, tomato, lettuce and guacamole</i>	£ 13.95
EXTRAS Formaggio / Cheese £ 2.00 - Bacon £ 2.00 Uovo fritto / Fried egg £ 2.00 - Guacamole £ 2.00 Tutti gli hamburger vengono serviti con patatine fritte o insalata mista <i>All burgers come with french fries or mixed leaves salad</i>	
DESSERT	
Pane e nutella con gelato alla vaniglia <i>Home bread, Nutella and vanilla gelato</i>	£ 4.95
Cheesecake con gocce di cioccolato fondente e salsa ai lamponi <i>Cheesecake with chocolate drops and raspberry sauce</i>	£ 5.95
Selezione di formaggi e marmellate, bruschettone di pane artigianale e scaglie di cioccolato fondente <i>Selection of cheese and jams, home made bread bruschetta and dark chocolate shavings</i>	£ 7.50
Tiramisù della casa <i>Home made Tiramisu</i>	£ 6.50
Tarte tatin con gelato alla crema Granaio e salsa al Gianduja <i>Tarte tatin with Granaio vanilla gelato and Gianduja chocolate sauce</i>	£ 5.95
Crostatina di frutta fresca di stagione con crema pasticcera alla vaniglia <i>Seasonal fresh fruit cake with custard</i>	£ 5.95
Fetta di torta della casa con gelato alla crema <i>Piece of home made cake with vanilla gelato</i>	£ 5.95
Mousse ai tre cioccolati (bianco, fondente, latte) <i>Chocolate mousse (white, dark and milk chocolate)</i>	£ 5.95

## WHITE WINES

		"Glass (125ml)"	"Glass (175ml)"	Bottle
Villa Rossi Trebbiano, Rubicone	Emilia Romagna	£ 4.75	£ 5.95	£ 24.50
Chardonnay Terre del Noce	Trentino	£ 4.90	£ 6.25	£ 27.50
Poggio Alto Pinot Grigio	Veneto	£ 5.80	£ 7.50	£ 29.00
Castel Firmian Sauvignon Blanc, Mezzacorona	Trentino	£ 5.83	£ 7.00	£ 35.00
Gavi di Gavi La Meirana	Piedmont			£ 52.00
Levarie Soave Classico	Veneto			£ 37.50
Bramito del Cervo (Chardonnay)	Umbria			£ 65.00
Contrada Luce Pecorino IGT Terre di Chieti	Marches			£ 29.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, Vignamato	Marches			£ 28.00
Pieno Sud Bianco	Sicily	£ 4.95	£ 4.80	£ 24.00
Visconti della Rocca Fiano	Apulia			£ 25.00
Angelo Grillo	Sicily			£ 26.00
Chardonnay Tormaresca	Apulia			£ 37.00
Vermentino I Fiori, Pala	Sardinia			£ 41.00
Grillo Cavallo delle Fate, Tasca	Sicily			£ 55.00
Falanghina, Masseria Pioppeto	Campania			£ 45.00
Fiano di Avellino, Masseria Pioppeto	Campania			£ 54.00

## RED WINES

		"Glass (125ml)"	"Glass (175ml)"	Bottle
Villa Rossi Sangiovese, Rubicone	Emilia Romagna			£ 24.50
Merlot Terre del Noce	Trentino	£ 4.90	£ 5.90	£ 27.50
Castel Firmian Cabernet Sauvignon	Trentino	£ 5.75	£ 6.90	£ 33.00
Barbera d'Asti Fiulot	Piedmont			£ 36.23
Lagrein Riserva, Mezzacorona	Trentino			£ 39.00
Bonacosta Valpolicella Classico	Veneto			£ 44.00
Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzo			£ 29.00
Pèppoli Chianti Classico	Tuscany			£ 52.14
Botrosecco, Le Mortelle, Antinori	Tuscany			£ 60.00
Vino Nobile di Montepulciano	Tuscany			£ 64.00
Pieno Sud Rosso	Sicily			£ 26.00
Mánnara Syrah/Sangiovese	Sicily	£ 5.15	£ 6.50	£ 27.00
Codici Masserie Negroamaro	Apulia			£ 28.75
Ducale Salice Salentino Riserva	Apulia			£ 29.50
NéPriCa (Negroamaro/Primitivo/Cabernet)	Apulia	£ 6.90	£ 8.15	£ 37.00
Cannonau I Fiori, Pala	Sardinia			£ 42.10
L'Atto Aglianico, Cantine del Notaio	Basilicata			£ 43.00
Lamùri Sicilia IGT (Nero d'Avola)	Sicily			£ 53.00

## ROSE WINES

		"Glass (125ml)"	"Glass (175ml)"	Bottle
Poggio Alto Pinot Grigio Rosé	Veneto			£ 27.00
Regaleali Le Rose (Nerello Mascalese/Nero d'Avola)	Sicily			£ 34.50
Calafuria Negroamaro Rosato, Tormaresca	Apulia			£ 45.00

## THE BEST OF THE BEST

		"Glass (125ml)"	"Glass (175ml)"	Bottle
Meczan Pinot Nero, Tenuta J Hofstatter	Alto Adige			£ 69.00
Rosso di Montalcino, Pian Delle Vigne, Antinori	Tuscany			£ 69.00
Barolo Ricossa	Tuscany			£ 75.00
Costasera Amarone della Valpolicella Classico	Veneto			£ 105.00
Brunello di Montalcino	Tuscany			£ 145.00
Tignanello	Tuscany			£ 250.00
Sassicaia	Tuscany			£ 395.00

## SPARKLING WINES

		"Glass (125ml)"	"Glass (175ml)"	Bottle
Ca' del Console Prosecco Extra Dry	Veneto		£ 8.90	£ 37.50
Antinori Franc. Cuvée Royale, Tenuta Montenisa	Lombardy			£ 49.00
Champagne Drappier Brut 1er Cru	France		£ 12.50	£ 54.95
Champagne Drappier Rosé Brut	France		£ 12.50	£ 56.95
Champagne Veuve Clicquot	France			£ 95.00
Cuvee Dom Perignon	France			£ 197.00
Champagne Laurent-Perrier Rose	France			£ 95.00

## HOT DRINKS

Coffee	£ 2.95
Iced Coffee	£ 4.95
Cappuccino	£ 3.95
Hot chocolate	£ 4.50
Tea	£ 4.50

## COLD DRINKS

Still or Sparkling water (0,5cl)	£ 2.95
Still or Sparkling water (0,75cl)	£ 4.25
Fruit Juices	£ 3.95
Soft Drink	£ 3.95
Iced tea	£ 3.95
Fresh orange juice	£ 5.75

## BEERS

Draught beers half pint	£ 3.90
Draught beers pint	£ 5.50
Stella Artois	£ 5.30
Budweiser	£ 5.30
Corona	£ 5.30
Heineken	£ 5.30
Guinness	£ 5.30



224 Piccadilly Circus,  
London - W1J 9HP

Tel. +44 (0) 207-930-1459

reservation@ristorantegranaio.co.uk

www.ristorantegranaio.co.uk



Siete pregati di informare il personale di sala di eventuali allergie. - Coperto £ 1.00. I prezzi si intendono tasse incluse - A discrezione del cliente verrà aggiunto al conto il 12,5% per il servizio.

Kindly inform our staff about any food intolerance and allergies we need to be to aware of. - Cover Charge £ 1.00 - Prices VAT included. Discretionary 12,5% Service Charge will be added to your bill.