

GranoVivo

pizzeria con cucina

Menu

La Cucina

Antipasti

Medaglione di zucca con porcini e Gorgonzola fuso.....		14.00
Salmon e affumicato con ricotta mantecata e crema di rucola.....	 	17.00
Zuppetta di moscardini e gamberoni con crostoni.....	  	15.50

Primi Piatti

Risotto con porcini e Taleggio		18.00
Spaghetto ai frutti di mare	  	20.00
Paccheri con pescespada e melanzane.....	 	17.00

Secondi Piatti

Frittura di calamari e gamberi.....	  	19.00
Piovra scottata con crema di patate al tartufo	 	18.00
Cotoletta di vitello con patate al forno.....		25.00



GranoVivo

pizzeria con cucina

La Cucina

Insalate

Tutte le nostre insalate sono accompagnate con focaccia calda.

Sorrentina.....	  	14.00
insalata rucola carote burratina 125 gr. pomodori uovo alici di Cetara		
Esotica	   	14.00
gamberi insalata carote olive noci pomodori avocado		
Insalata Classica		10.00
insalata carote pomodoro rucola olive		

Sfizi

Patatine fritte		4.00
Patatine fritte senza glutine		4.50
Patatine fritte al mais.....		5.00
Patatine fritte al mais senza glutine.....		5.50
Crocchè di patate - 1 pezzo.....	 	3.50
Mozzarella in carrozza - 1 pezzo.....	 	3.50

Coperto **euro 2.50**



Allergeni

-  1. Cereali contenenti glutine
-  2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  3. Uova e prodotti a base di uova
-  4. Pesce e derivati
-  5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  6. Soia e derivati
-  7. Latte e prodotti a base di latte
-  8. Frutta a guscio
-  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 semi di sesamo
-  12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
-  13. Lupini e prodotti a base di lupini
-  14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Hamburger

Tutti i nostri hamburger sono accompagnati
con patatine al mais fritte.

Texas



16.00

Manzo 220g. insalata provola affumicata bacon
salsa bbq pomodoro

Montana



16.00

Manzo 200 g. porcini branzi insalata
salsa rustica

New York



16.00

Manzo 200 g. cipolla caramellata salsa NY
insalata pomodoro bacon

Puglia's



16.00

Manzo 200 g. pomodoro burrata cime di rapa

Polpo



17.50

Polpo alla griglia pomodoro prezzemolo limone

Il pane è disponibile anche nella versione multicereali.....+0.50

Galletto Vallespluga

Cotto a bassa temperatura
con patate al forno e salsa BBQ

16.00

Extra

Doppio burger3.00

Senza glutine.....3.00

Uovo.....2.00



GranoVivo

pizzeria con cucina



SENZA
GLUTINE



SENZA
LATTOSIO



LENTA
LIEVITAZIONE

Le nostre pizze sono realizzate con impasti con **lievitazione minima di 72 ore** e sono cotte in forno a legna. Questo garantisce alle nostre pizze un'alta digeribilità. La nostra pizzeria dispone di una **zona per la preparazione di alimenti senza glutine** con **forno dedicato a parte**.

Aggiunte

Aggiunta.....	1.50
Cornicione ripieno.....	2.50
Crudo, bresaola.....	2.00
Bufala, porcini, burrata.....	2.50
Gamberetti*.....	3.50
Culatello.....	5.50
Salmone affumicato.....	4.50
Fiordilatte senza lattosio.....	2.00
Bufala senza lattosio.....	2.50
Pizza schiacciata.....	2.00
Impasto integrale/multicereale.....	1.50
Impasto senza glutine.....	3.00

Pizze

Speciali

Zucca	 	16.50
fiordilatte zucca al forno guanciale porcini		
Cardoncelli	 	14.00
fiordilatte cardoncelli rucola pomodorini secchi scaglie di grana		
Marinara Top	  	10.00
pomodoro origano aglio olive taggiasche alici di Cetara capperi in fiore		
Cetara	  	13.00
fiordilatte pomodorini gialli alici di cetara crema di ricotta olio al prezzemolo		
Ariccia	 	15.00
fiordilatte provola affumicata porchetta di Ariccia patate al forno		
Romanesca	 	14.00
crema di carciofi fiordilatte guanciale croccante pecorino romani DOP		
Burrata	  	14.50
pomodoro burrata da 125 gr. pomodorini gialli alici di Cetara		

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

**Tutte le pizze disponibili si possono avere
con impasto integrale, multicereali, schiacciate
e senza glutine.**

Pizze

Baguette pugliesi

Foggiana

fiordilatte provola affumicata salsiccia cime di rapa



11.00

Barese

fiordilatte funghi freschi provola affumicata salamino piccante



10.50

Salento

fiordilatte crudo rucola pomodoro a fette



11.00

Rustica

fiordilatte bacon provola peperoni



10.50

Pizze

Calzoni

Classico

fiordilatte pomodoro prosciutto



8.00

Farcito

fiordilatte pomodoro prosciutto carciofi funghi



10.00

Formaggi

fiordilatte zola taleggio grana ricotta



9.00

Goloso

fiordilatte pomodoro provola affumicata salamino piccante



9.00

Smack

fiordilatte pomodorini bufala crudo rucola



12.00



GranoVivo

pizzeria con cucina

Pizze

Classiche

Margherita	 	7.50
fiordilatte pomodoro basilico		
Marinara		5.50
pomodoro aglio origano		
Diavola	 	8.50
fiordilatte pomodoro salamino piccante		
4 formaggi	 	10.00
fiordilatte pomodoro zola taleggio grana		
4 stagioni	 	10.00
fiordilatte pomodoro prosciutto carciofi funghi freschi olive		
Capricciosa	 	10.00
fiordilatte pomodoro prosciutto funghi freschi carciofi capperi		
Napoli	 	8.50
fiordilatte pomodoro origano acciughe		
Romana	 	9.50
fiordilatte pomodoro acciughe capperi origano olive		
Vegetariana	 	10.00
fiordilatte pomodoro melanzane zucchine peperoni spinaci		

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

**Tutte le pizze disponibili si possono avere
con impasto integrale, multicereali, schiacciate
e senza glutine.**

Pizze

Le nostre proposte

Affumicata	 	10.50
fiordilatte pomodoro provola affumicata aff. speck rucola		
Contadina	 	11.50
fiordilatte pomodorini porcini salamino picc. grana		
Matera	 	11.50
fiordilatte pomodoro melanzane fritte prosciutto cotto grana		
Rimini	 	10.50
fiordilatte squacquerone crudo rucola		
Bergamasca	 	11.00
fiordilatte pomodoro salsiccia taleggio branzi grana		
Valli	  	12.50
fiordilatte porcini uovo branzi polenta grana		
Lucana	  	10.50
fiordilatte cime di rapa pomodorini acciughe cacioricotta		
Alba	 	12.50
fiordilatte melanzane pomodorini prosciutto bufala		
Tartufo	 	11.50
fiordilatte speck funghi freschi crema di tartufo nero		
Susi	 	12.50
fiordilatte pomodoro provola affumicata pomodorini bufala		
Mare	   	13.00
fiordilatte pomodoro frutti di mare*		
2 Pomodori	 	14.00
fiordilatte pomodorini del piennolo gialli e rossi bocconcini di bufala basilico		
Ripiena	 	13.50
cornicione ripieno con ricotta crema di zucchine fiordilatte provola affumicata		
Culatello	 	14.50
fiordilatte fiordilatte burrata pomodorini culatello		
Mortadella	  	14.00
fiordilatte fiordilatte mortadella burrata crema al pistacchio		

Pizze

Le nostre proposte

Capra	 	10.50
fiordilatte caprino peperoni salamino piccante		
Scarola	 	11.50
fiordilatte scarola olive capperi provola affumicata		
Sila	 	10.50
fiordilatte n'duja peperoni funghi freschi cacioricotta		
Vito	 	13.00
fiordilatte pomodoro porcini gamberetti* bacon		
Anna	 	10.50
fiordilatte zucchine pomodorini brie		
Rina	 	10.50
pomodoro salamino piccante carciofi provola affumicata grana		
Oslo	  	13.00
fiordilatte salmone aff. patate lesse panna		
Ricca	 	9.50
fiordilatte prosciutto pomodorini olive ricotta		
Apple	 	9.50
fiordilatte mele zola speck		
Pera	 	9.50
fiordilatte pere formaggi bergamaschi		
Trento	 	11.50
fiordilatte pomodoro radicchio speck zola		
Polpetta	 	13.00
fiordilatte fiordilatte polpette al ragu grana basilico		
Straccia	 	11.50
focaccia burrata pomodori secchi basilico		

* alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

**Tutte le pizze disponibili si possono avere
con impasto integrale, multicereali, schiacciate
e senza glutine.**

Menu bambini

Wurstel alla griglia con patatine fritte	11.00
Cotoletta con patatine fritte	11.00
Polpette al pomodoro.....	9.00
Pasta al pomodoro - Pesto.....	11.00

Menu disponibili anche senza glutine

Dolci



Le nostre proposte

Tiramisù	6.50 / 7.00 senza glutine
Lingua di gatto..... (mousse di lamponi e frutti rossi)	7.00 / 7.50 senza glutine
Tortino al cioccolato con gelato al fiordilatte	7.00 / 7.50 senza glutine
Pera caramellata con crumble e crema vaniglia	8.00 / 8.50 senza glutine
Cheesecake pistacchio e caramello salato	7.00 / 7.50 senza glutine
Gelato al fiordilatte con frutti di bosco.....	7.00
Sorbetto al limone piccolo	3.50
Sorbetto al limone grande	6.00



Birre

La nostra selezione

Birre alla Spina

Ichnusa Ambra Limpida 40cl.....	5.50
Heineken 50 cl.....	6.00
Heineken 25 cl.....	3.50

Birre in Bottiglia

Ichnusa non filtrata 50cl.....	6.00
Heineken Zero 33 cl.....	4.50

Birre Artigianali

Adelaide America Pale Ale birrificio Flea 33cl.....	6.00
Margherita Weiss 5.2% birrificio Flea 33cl.....	6.00
Bastola Imperial red ale 6.9% birrificio Flea 33cl.....	6.00
Bastola Imperial red ale 6.9% birrificio Flea 75cl.....	13.00
Costanza Blonde ale 5.2% birrificio Flea 33cl.....	6.00
Costanza Blonde ale 5.2% birrificio Flea 75cl.....	13.00
Federico II° Extra IPA 6.6 vol% 33 cl.....	6.00

Birre Gluten Free

Daura 33 cl	5.00
Isabella Chiara 4.9% birrificio Flea 33cl L.....	6.50
Squillo 33 cl birrificio La Villana 5%.....	6.50



GranoVivo

pizzeria con cucina

Acqua e Bibite

Bibite 33 cl.....	3.00
Acqua 75 cl.....	2.50

Caffè

Caffè.....	2.00
Caffè corretto.....	2.50
Decaffeinato.....	2.50
Orzo e Gingseng.....	2.50
Orzo e Gingseng tazza grande.....	3.50

Digestivi

Amari.....	4.00
Grappe speciali e whisky.....	5.00

Drink

Aperol Spritz.....	6.00
--------------------	------

Gin Tonic

Tanqueray London Dry Gin.....	9.00
Hendrick's.....	10.00
Malfy Rosa Pompelmo.....	12.00
Gin Mare.....	13.00

Vino

Vino in bottiglia

BIANCHI

Il Calepio Valcalepio Bianco	18.00
Ferghettina Terre di Franciacorta	25.00 - 6.00 calice
Lugana Cà dei Frati.....	30.00 - 6.50 calice
Gewürztraminer "Trentino Doc"	27.00 - 6.50 calice
Greco di Tufo "Feudi di San Gregorio"	28.00

ROSSI

Ferghettina Terre di Franciacorta	25.00 - 6.00 calice
Ronchedone "Cà dei Frati".....	40.00
Rubrato Aglianico Feudi di San Gregorio	27.00
Valpolicella "Fasoli Gino"	27.00

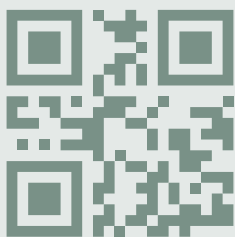
PROSECCHI E SPUMANTI

Santa Margherita "Valdobbiadene Doc"	25.00 - 6.00 calice
Contadi Castaldi Franciacorta Brut.....	35.00
Bellavista "Alma Brut"	50.00



GranoVivo

pizzeria con cucina



Via degli Alpini, 15 - Ranica - BG
T. +39 0350789006
www.granovivo.com

 **GranoVivo**
pizzeria con cucina