



BENVENUTI A
"LA GRENETTE"
RISTORANTE DELLA BOTTEGA

Coperto €3,00

Tutti i prodotti degustati sono disponibili presso il nostro shop "La Bottega degli Antichi Sapori" in
Via Porta Pretoria 63

LA GRENETTE +39 0165 547502/ LE BAR À VIN +39 0165 263842

* ALCUNI DEI PRODOTTI UTILIZZATI, A SECONDA DEL PERIODO, POTREBBERO ESSERE SURGELATI:
PER INFO CHIEDERE AL PERSONALE. CHI PRESENTA ALLERGIE O INTOLLERANZE È INVITATO A RIVOLGERSI AL PERSONALE PRIMA
DELL'ORDINAZIONE PER SODDISFARE LE SUE ESIGENZE. L'ELENCO DEI POTENZIALI ALLERGENI È DISPONIBILE SU RICHIESTA



I TAGLIERI DELLA BOTTEGA

Il Lardo di Arnad €14

Con le castagne al miele e il pane di segale alla frutta
Lard D'Arnad, châtaignes au miel, pain de seigle
Lard D'Arnad, honey chestnut, rye bread

La Salumeria Valdostana Selezionata da Guido e Giorgio €16

Il lardo di Arnad con le castagne al miele, il prosciutto di Bosses D.O.P, la mocetta,
i boudins e le salsicce valdostane
Charcuterie Valdôtaine
Aosta Valley assortment of cured meats

I Formaggi della "Bottega" €18

Formaggi selezionati quotidianamente dallo chef nella nostra "Bottega degli Antichi Sapori"
Fromages sélectionnés chaque jour par le Chef auprès la "Bottega degli Antichi Sapori"
Cheese tasting selected daily by the Chef at the "Bottega degli Antichi Sapori"

Il Piatto della Bottega €22

Culatello di Zibello, burrata pugliese, pomodorini demi-sec
Jambon "Culatello de Zibello", burrata, tomates demi-sec
Zibello ham, burrata, half-dried tomatoes

Lo Gnocco Fritto €22

Gnocco fritto accompagnato con i suoi salumi: Prosciutto crudo di Parma "S.Ilario",
salame mantovano, pancetta mantovana, coppa e mortadella di Bologna "S.Luca"
Gnocco fritto accompanied with his cured meat
Gnocco fritto accompagné par sa charcuterie

Il Gran Piatto dei Golosi €24 ★

Il lardo di Arnad con le castagne al miele, il prosciutto di Bosses D.O.P, la mocetta, i boudins e le salsicce valdostane, la
fontina d'alpeggio, la toma di Gressoney, la toma stagionata, il bleu d'Aoste e i caprini locali
Charcuterie Valdôtaine et fromages assortis
Aosta Valley assortment of cured meats and cheese

Il Pata negra €28

Tagliere di Pata Negra "Cinco 5 Jotas"
Assiette de Pata Negra "Cinco 5 Jotas"
Cutting board of Pata Negra "Cinco 5 Jotas"



GLI ANTIPASTI

La Composizione di Verdure €15

Composizione di verdure crude e cotte, crema di fave e jus di peperone arrostito
Composition de légumes crus et cuits, crème de fèves et jus de poivrons rôtis
Raw and cooked vegetables composition, fava beans cream and roasted pepper sauce

Il Vitello Tonnato €15 ★

Con tondino al cuore rosa, salsa tonnata di nostra produzione e capperi di Pantelleria
Viande de veau, sauce à base de thon et câpres
Veal meat with tuna sauce and cappers

I Fiori di Zucca € 17

Fiori di zucca ripieni di ricotta serviti con gambero rosso scottato
Fleurs de courge farcis avec ricotta et servis avec crevette rouge poêle
Pumpkin flowers filled with ricotta cheese and served with scared red prawn

Il Crottin de Chavignol €18

Chèvre chaude adagiato su pane nero Farinel accompagnato con insalata misticanza,
granella di nocciole del Piemonte I.G.P. e miele millefiori
Fromage de chèvre chaud, pain noir Farinel, salade mesclun, grains de noisettes du Piedmont et miel mille fleurs
Hot goat cheese, brown bread, mesclun salad, chopped hazelnuts from Piemonte and wildflower honey

La Trota salmonata €20

Trota salmonata affumicata servita con yogurt al limone di Panizzi, erbe di campo e pan brioche maison
Truite saumonée fumée servie avec yaourt au citron, herbes fines et pain brioché maison
Smoked salmon trout with lemon yogurt, field herbs and homemade brioche bread

La Battuta di manzo garronese € 22

Battuta di manzo garronese con cipolla di Tropea caramellata e stracciatella
Tartare (à l'Italienne) de boeuf garronais avec oignon caramélisé et stracciatella
Garronese beef tartar (Italian way) with caramelized onion and stracciatella



I PRIMI

I Tagliolini ai funghi porcini €17

I tagliolini ai funghi porcini freschi
Tagliolini avec cèpes frais
Fresh taglioni with porcini mushrooms

La Polenta Concia €13

La polenta con fontina d'alpeggio D.O.P.
Polenta Concia et fontine d'alpage A.O.P.
Polenta Concia with P.D.O. fontina

Gli Gnocchi di patate €15

Gnocchi di patate con crema di zucchine e i suoi fiori fritti
Gnocchis de pommes de terre avec crème de courgettes et les fleurs frites
Potatoes gnocchi with zucchini cream and zucchini fried flowers

Le Mezze Maniche al ragù di cervo € 16

Mezze maniche pasta avec ragoût de cerf
Mezze maniche pasta with deer ragout

I Tortelloni ricotta e spinaci €15

Tortelloni ricotta, spinaci, burro e salvia
Tortelloni avec ricotta, épinards, beurre et sauge
Tortelloni pasta with ricotta, spinach, butter and sage

Le Tagliatelle al Culatello di Zibello D.O.P. €18

Tagliatelle con julienne di Culatello di Zibello D.O.P. , burro di montagna e petali di parmigiano reggiano
Tagliatelle avec jambon "Culatello de Zibello A.O.P.", beurre, parmesan
Tagliatelle with "P.D.O. "Culatello di Zibello" raw ham, butter, parmesan



I SECONDI

La Valdostana (circa 150-180 gr.) €19

Cotoletta di vitello impanata ai grissini, gratinata al forno, servita con fontina d'alpeggio D.O.P.,
prosciutto alla brace di "St.Oyen" e patate Ratte al forno
Escalope de veau panée gratinée au four, fontina d'alpage A.O.P., jambon cuit de "St.Oyen" et pomme de terre
Breaded and gratinated veal chop with P.D.O. fontina "St.Oyen" ham and baked potatoes

La Guancia €23

La guancia di maialino da latte servito con senape all'antica e purea di patate
Joue de porcelet avec moutarde et purée de pommes de terre
Pork cheek with mustard and mashed potatoes

Il Branzino €26

Trancio di branzino arrostito con crema e insalatina di finocchi
Tranche de bar avec sauce et salade de fenouils
Sea bass steaks with fennels cream and salad

Il Carrè di agnello € 24

Carre d'agnello servito con polenta e la sua salsa
Carré d'agneau avec polente et sauce
Lamb shank with polenta and sauce

La Milanese "orecchio di elefante" (circa 450 gr.) €32

Costoletta di vitello impanata ai grissini accompagnata da patate ratte al forno e verdure di stagione
Côtelette de veau panée aux gressins servie avec pommes de terre au four et légumes de saison
Veal chop breaded with thin breadstick served with baked potatoes and season vegetables

Il Filetto di manzo €35

Filetto di manzo Garronese con riduzione di vino rosso accompagnato con polenta fritta
Filet de boeuf Garronese avec réduction de vin rouge et polente frite
Garronese beef filet with red wine sauce and fried polenta



LE CARNI ALLA GRIGLIA

L'ANGUS NEOZELANDESE

Tipologia di Carne	€/100 gr.	Stato Ingrassamento *	Grado Marezzatura **
Lo Chateaubriand (a partire da 800 gr-1 Kg in base alla disponibilità del taglio)	13	3/5	1/5

Filetto di Black Angus neo zelandese con contorno di stagione e le salse

Filet de Black Angus de la Nouvelle-Zéland avec légumes et sauces

New Zeland Black Angus fillet served with vegetables and sauces

L'Angus da cui si ricava lo Chateaubriand è una razza di origine scozzese.

L'allevamento del bestiame in questa particolare regione conferisce alle carni una particolare sapidità dovuta alla presenza di sale marino sul foraggio. Per tale motivo è anche soprannominato "Ocean beef".

IL BLACK ANGUS IRLANDESE

Tipologia di Carne	€/100 gr.	Stato Ingrassamento *	Grado Marezzatura **
Il Tomahawk (a partire da 1 Kg in base alla disponibilità del taglio)	9	4/5	3/5

Tomahawk di Black Angus irlandese con contorno di stagione e le salse

Tomahawk du Black Angus d'Irlande avec légumes et sauces

Irish Black Angus tomahawk served with vegetables and sauces

Tipologia di Carne	€/100 gr.	Stato Ingrassamento *	Grado Marezzatura **
Il T-Bone (a partire da 1,5 Kg in base alla disponibilità del taglio)	7	4/5	3/5

Filetto e controfiletto con osso di Black Angus irlandese con contorno di stagione e le salse

Filet et faux filet avec osse de Black Angus d'Irlande avec légumes et sauces

Irish Black Angus fillet and sirloin with bone served with vegetables and sauces

LA SIMMENTHAL TEDESCA

Tipologia di Carne	€/100 gr.	Stato Ingrassamento *	Grado Marezzatura **
La Costata (a partire da 1,5-2 kg in base alla disponibilità del taglio)	7	3/5	3/5

Costata di Simmenthal tedesca con contorno di stagione e le salse

Côte de Simmenthal allemande avec légumes et sauces

German Simmenthal ribeye with bone served with vegetables and sauces

Proveniente da sole scottone I.G.P. originarie delle Alpi Bavaresi, la Simmenthal tedesca presenta una carne finemente marmorizzata con una piacevole marezzatura di grasso bianco perlato. In degustazione si distingue per la sua piacevole morbidezza e un finale mai eccessivamente persistente.

* Stato di ingrassamento

** Grado di marezzatura

Frollatura

Lo stato di ingrassamento è determinato dalla quantità di grasso presente sulla faccia laterale della mezzena e dalle infiltrazioni di grasso nei muscoli intercostali

Il Grado di marezzatura si riferisce all'infiltrazione e distribuzione di grasso all'interno dei muscoli dell'animale. Tali infiltrazioni alla vista si identificano come venature bianche o piccole chiazze sparse

La frollatura è un processo mediante il quale viene fatta maturare la carne all'interno di ambienti refrigerati che garantiscano valori di umidità, temperatura e pH strettamente controllati. Tutto ciò conferisce alla carne maggiore morbidezza, intensifica il gusto e dona un maggiore digeribilità



LA FRISONA ITALIANA

Tipologia di Carne	€/100 gr.	Stato Ingrassamento*	Grado Marezzatura**
La Lombata (a partire da 2-2,5 Kg in base alla disponibilità del taglio)	7	3/5	3/5

Lombata con osso di Frisona italian con contorno di stagione e le salse

Longe avec os de Frisona italienne légumes et sauces

Italian Frisona loin with bone served with vegetables and sauces

Il T-Bone (a partire da 1,8-2Kg in base alla disponibilità del taglio)	7	3/5	3/5
--	---	-----	-----

Filetto e controfiletto con osso di Frisona Italiana con contorno di stagione e le salse

Filet et faux filet avec osse de Frisona italienne avec légumes et sauces

Italian Frisona fillet and sirloin with bone served with vegetables and sauces

La Costata (a partire da 1,5-2 Kg in base alla disponibilità del taglio)	7	3/5	3/5
--	---	-----	-----

Costata di Frisona italiana con contorno di stagione e le salse

Côte de Frisona italienne avec légumes et sauces

Italian Frisona ribeye with bone served with vegetables and sauces

La Frisona è una delle razze più famose della nostra penisola presente soprattutto nella pianura padana. Da sempre identificata come razza da forza, la frisona presenta un notevole sviluppo muscolare unito ad un piacevole stato di ingrassamento. Tutto ciò la rende una carne piacevolmente tenera, succulenta e dal sapore molto equilibrato.

IL WAGYU (MANZO GIAPPONESE)

Tipologia di Carne	€	Stato Ingrassamento*	Grado Marezzatura**
La degustazione di Controfiletto (Circa 100/120 gr.)	42	5/5	5/5

Controfiletto di Wagyu Giapponese con contorno di stagione e le salse

Surlonge de Wagyu Japonais avec légumes et sauces

Japan Wagyu sirloin served with vegetables and sauces

Il Wagyu o "Manzo giapponese" per fregiarsi di tale denominazione è sottoposto ad un rigidissimo protocollo di allevamento e macellazione. Tale protocollo prevede che l'animale possieda particolari caratteristiche psicofisiche tra cui: taglia, qualità della carne, stile di crescita, marezzatura, alimentazione, idratazione...

Tutto ciò si traduce in una carne unica e ricercata a livello mondiale, inconfondibile al palato.



CREEKSTONE BLACK ANGUS STATUNITENSE



Tipologia di Carne	€/100 gr.	Stato Ingrassamento*	Grado Marezzatura**
Sottofiletto (a partire da 500 gr in base alla disponibilità del taglio)	10	4/5	4/5

Sottofiletto di Black Angus Creekstone statunitense con contorno di stagione e le salse

Faux-fillet de black Angus Creekstone Américain avec légumes et sauces

American Creekstone Black Angus sirloin with vegetables and sauces

La carne ottenuta da Black Angus allevato nelle fattorie Creekstone americane è senza ombra di dubbio tra le migliori al mondo. In queste fattorie, gli animali sono liberi di vagare e vivere secondo il loro comportamento naturale. Il bestiame pascola sui pascoli ondulati del Mid-west e viene nutrito con mangime a base di mais di alta qualità. Non sono mai ammessi sottoprodotti di origine animale, antibiotici o ormoni della crescita. In aggiunta a ciò, il Creekstone vanta la certificazione HUMANE (animali calmi, rilassati, ben curati, liberi di pascolare e rinchiusi in gabbia solo al momento della macellazione) che ne garantisce il completo rispetto per tutta la durata del suo ciclo vitale. Tutto ciò si traduce in una qualità elevatissima, un gusto genuino, una morbidezza e una succosità uniche nel loro genere che posizionano questo Black Angus ai vertici della sua categoria.

I NOSTRI SPIRITS

I Gin

Neige Noire	Sarica Brothers	€ 9	Porto Ruby	Ramos Pinto	€ 4
Premium London Dry	Cubical	€ 6	Porto 10 Years	Ramos Pinto	€ 6
Ultra premium London Dry	Cubical	€ 8	Porto 20 Years	Ramos Pinto	€ 12
Premium Mango	Cubical	€ 6	Vintage 2017	Graham's	€ 4
Glacialis	Distillerie Levi	€ 4	20 Years old	Graham's	€ 9
Elegant 48	Chase	€ 12	Madeira 5 Years	C. Gordon	€ 4

I Cognac

10th generation	Cognac Ferrand	€ 8	Marsala Vergine Secco 2004	Heritage	€ 6
Cognac Pere	François Peyrot	€ 5	Marsala Superiore Ambra dolce 2004	Heritage	€ 6
Cognac Castagne	François Peyrot	€ 5	Vino liquoroso Santo spirito	Frescobaldi	€ 4
X.O. Pale & Dry	Delamain	€ 17			

I Vini Aromatizzati

Vermouth Rosso	Poli Distillerie	€ 6
Vermouth Bianco	Antica Torino	€ 6
Barolo Chinato	Borgogno	€ 8

la Grenette

RISTORANTE DELLA BOTTEGA

I NOSTRI DESSERT

Il Tiramisù €8

Con "Marsala Superiore Ambra dolce" Heritage € 14

Il Panettone della Bottega €8

Panettone della Bottega servito con crema inglese

Con "Moscato d'Asti", Massolino €13

La Tarte Tatin €10

Tarte Tatin con gelato alla vaniglia "bourbon"

Con "Doré", Les Crêtes €18

La Cheesecake €13

Cheesecake con cuore di frutto della passione e accompagnata con coulis di mango

Con "Muscat Petit Grain Flétry", Cave Onze Communes €19

L'Aspic €12

L'Aspic con moscato Massolino, frutti di bosco e gelato al limone

Con "Verduzzo", Ronchi di Cialla €21

La Meringa della Grenette 🌟

(In collaborazione con "La Pâtisserie Bovio") €14

Yogurt al limone, coulis di fragole, lime e crispy di fragole

Con "Moscatello selvatico passito", Castello Monaci €19

I NOSTRI SPIRITS

I Genepy

Artemisia I.G.	<i>Saint Roch</i>	€ 4	Barrilito	<i>Two Stars</i>	€ 5
Artemisia Rosé	<i>Saint Roch</i>	€ 5	Rhum Très Vieux X.O.	<i>J.M.</i>	€ 10
Artemisia Blanc I.G.	<i>Saint Roch</i>	€ 5	Rhum Vieux 2012	<i>J.M.</i>	€ 13
Genepy des Jorasses	<i>Le Officinali del Bianco</i>	€ 6	Rhum V.S.O.P	<i>J.M.</i>	€ 8
Genepy Herbetet	<i>Alpe</i>	€ 4			

I Calvados

			Limoncello	<i>Il Convento</i>	€ 4
Fine	<i>Chateau du Breuil</i>	€ 4	Irish cream	<i>Sarsfields</i>	€ 4
20 Ans	<i>Michel Huard</i>	€ 22	Liquirizia Réglisse	<i>Vertosan</i>	€ 4
5 Ans	<i>Le Compte</i>	€ 8	Sambuca	<i>Poli distillerie</i>	€ 4
12 Ans	<i>Le Compte</i>	€ 12	Madame Milu da bere al bisogno	<i>Vecchio Magazzino Doganale</i>	€ 5

I Whiskey

			Liquirizia Elixir	<i>Essentia Mediterranea</i>	€ 6
Blended	<i>Jaimes Eadie</i>	€ 10	Amaretto di Mombaruzzo	<i>Berta</i>	€ 4
Segretario di Stato	<i>Poli Distillerie</i>	€ 8	Bitter Rosso	<i>Arudi</i>	€ 5
Caol Ila 9 Years S. Malt Scotch Whisky	<i>James Eadie</i>	€ 12	L'Ov	<i>Lm/ Saint Roch</i>	€ 5
Glen Spey 10 Years S. Malt Scotch Whisky	<i>James Eadie</i>	€ 10	Vodka	<i>La Valdôtaine</i>	€ 5
Caol Ila 11 Years S. Malt Scotch Whisky	<i>James Eadie</i>	€ 17			

IRhum

ILiquori

I NOSTRI SPIRITS

Le Grappe

Bianca	<i>Romano Levi</i>	€ 9	V.S.O.P.	<i>Bordeneuve</i>	€ 6
Moscato	<i>Romano Levi</i>	€ 8	Hors D'age	<i>Bordeneuve</i>	€ 10
Camonilla	<i>Romano Levi</i>	€ 8	Millesimé 1979	<i>Datigalongue</i>	€ 24
Barbaresco	<i>Romano Levi</i>	€ 10	Millesimé 1989	<i>Datigalongue</i>	€ 17
Sassicaia	<i>Poli Distillerie</i>	€ 14	Millesimé 1990	<i>Datigalongue</i>	€ 16
Cleopatra Amarone Oro	<i>Poli Distillerie</i>	€ 7	Millesimé 2006	<i>Datigalongue</i>	€ 10
Cleopatra Moscato Oro	<i>Poli Distillerie</i>	€ 7	Hors d'Age	<i>Datigalongue</i>	€ 7
Sarpa oro	<i>Poli Distillerie</i>	€ 5	15 Ans	<i>Datigalongue</i>	€ 10

Brunello di Montalcino	<i>Gaja</i>	€ 7			
Barolo	<i>Gaja</i>	€ 6	Ebo Lebo Gran Riserva	<i>Ottoz</i>	€ 4
Barbaresco	<i>Gaja</i>	€ 6	Amaro Aosta	<i>Distillerie Levi</i>	€ 4
Gaja e Rey	<i>Gaja</i>	€ 7	Amaro Vaca Mora	<i>Poli distillerie</i>	€ 4
Castelletto	<i>Berta</i>	€ 18	Amaro Eroico	<i>Essentia Mediterranea</i>	€ 5
Stravecchia	<i>Levi / Saint Roch</i>	€ 6	Amaro Benefort	<i>Alpe</i>	€ 4
Prié Blanc	<i>Levi / Saint Roch</i>	€ 4	Dente di Leone	<i>La Valdôtaine</i>	€ 6

I Brandy

			Barba Turico	<i>Essentia Mediterranea</i>	€ 5
Arzente Brandy	<i>Poli Distillerie</i>	€ 10	Baffotonico	<i>Essentia Mediterranea</i>	€ 5
René de Challant	<i>Saint Roch</i>	€ 6			

Gli amari