I migliori tagli di carne nazionali ed esteri preparati con le più moderne metodologie di frollatura[dry age] e precotture, anche a bassa temperatura [CBT].

Menu

Griglia22

L'idea di Griglia22 nasce da molto lontano e unisce una storia di presenza pluridecennale nel mondo delle carni con l'entusiasmo e la voglia di fare impresa di 2 giovani ragazzi - Gabriele ed Edoardo - che da alcuni anni hanno scelto come lavoro il mondo della ristorazione.

La conoscenza approfondita di questo settore, supportata dall'esperienza della S.I.D. srl, la più grande software house d'Italia specializzata nella gestione informatica dei processi produttivi delle carni e dei salumi, il rapporto diretto con i più grandi macellatori e importatori nazionali, uniti alla grande passione per "la griglia" e la cucina in genere, ci hanno spinto a scommettere su questo progetto.

MENU DEGUSTAZIONE

LETTERA 22 — 50/PERSONA

Per due persone. Coperto, acqua e caffe compresi.

Antipasti

Girello Tonnato CBT di Scottona Bavarese [3,4]
Cecina de Leon (prosciutto di Rubia Gallega)
Battuta di Fassona Piemontese

Da Condividere

Costata frollata circa 800 gr
Patate al forno

Dolce

VALENTINE — 45/PERSONA

Minimo due persone. Coperto, acqua e caffe compresi.

Antipasti

Prosciutto crudo di Suino Nero Piemontese

Battuta di Fassona Piemontese

Carni alla Griglia

Picanha polacca selezione Marblet
Bavetta di Black Angus Piemontese
Patate al forno

Dolce

PER INIZIARE

Picanha Dry Aged (secondo disponibilita) 16

Carpaccio di Picanha sel. La Marblet frollato 50 giorni nei nostri maturatori, servitor con sale Maldon e olio EVO locale.

La nostra selezione di salumi e formaggi 15

Salame artigianale parmense, salame langhetto, lardo di Colonnata IGP, Prosciutto crudo di Norcia IGP, Coppa artigianale, Fiocco di Norcia, formaggi vaccini locali.(7)

Battuta di Fassona 13

-Con olio e.v.o. locale, sale, pepe, senape in grani e granella nocciole (8, 10)

-Tartare classica (tuorlo d'uovo,senape,capperi,acciughe,olive,salsa worecestershire,olio evo) (3,4,10) 16

Polpette Griglia22 13

Polpette fatte in casa, salsa di pomodoro e basilico (1, 3, 7, 9)

Cecina de Leon 15

Prosciutto crudo di Vacca Rubia Gallega stagionato e leggermente affumicato

Arrosticini di Ovino 16

10 pezzi di arrosticino di ovino abruzzesi, con olio aromatizzato cbt al rosmarino.

Acciughe del Cantabrico 15

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico serviti con burro valdostano,

Cracker artigianali "L'Alvà" e salsa verde casalinga (1, 4, 7)

Antipasto vegetariano 12

Capunet vegetariano ripieno di zucca e verza con fonduta valdostana (3, 7)

DALLA GRIGLIA

Ogni piatto è servito con le nostre patate al forno
e salse fatte in casa in abbinamento.

Filetto di Fassona Piemontese km 0 — 27

250 gr di filetto dell' Az. Agr. Dadeè (Tavagnasco).

Ribeye — 26

300 gr di sottofiletto di vitellone polacco.

Picanha — 22

300 gr di picanha di vacca Polacca selezione Marblet.

Entrana/Flank Steak — 21

300 gr Diaframma o Bavetta di Black Angus IRL/ITA
a seconda delle disponibilità.

Pluma Iberica — 24

250 gr di pluma (taglio pregiato del collo) di suino iberico

Cotto a Bassa Temperatura.

Pork Ribs — 16

500 gr di costine di maiale cbt Kansas city style con BBQ
Cotte a Bassa Temperatura. (10)

Pollo di Langa — 16

Sovraccosce con osso di pollo alle erbe aromatiche
Cotte a Bassa Temperatura.

Polpo CBT — 21

150gr di tentacoli arrostiti di Polpo Cotto a Bassa Temperatura. (4)

BURGER

Ogni burger è servito nei panini artigianali del forno l'Alvà con le nostre patate al forno in accompagnamento. (1, 3, 4, 7, 10)

Black Angus ITA 14

Hamburger da 200 gr di Black Angus IRL allevato in Italia
servito con insalata, pomodoro e salsa Griglia22.

Con l'aggiunta di toma locale: +1

Con l'aggiunta di guanciale di Norcia: +1

Con l'aggiunta di un hamburger: +7

Pulled Pork 16

150 gr di capocollo di Suino Italiano CBT sfilacciato con coleslaw.

Hamburger Dry Aged 16

Riserviamo una parte delle nostre lombate per ricavare
hamburger da 200gr di carne frollata, chiedere quali sono
le tipologie di razze disponibili.

Hamburger Vegetariano 12

Tomino del boscaiolo alla piastra, verdure grigliate
e salsa griglia22 (1, 3, 4, 7, 10)

PRIMI PIATTI

15

-Gnocchi* di patate con ragu alla Genovese di Black Angus Canada (1, 3, 9, 12)

-Tagliatelle* con ragù a coltello Dry Age e scorza d'arancia (1, 3,9)

COSTATE E FIORENTINE DAI NOSTRI MATURATORI

Abbiamo selezionato per voi alcune tra le migliori razze a livello mondiale per portare un prodotto nuovo sul nostro territorio.

Per rendere l'esperienza unica utilizziamo la tecnica del dry-aging che conferisce maggiore intensita di gusto e morbidezza alle nostre carni.

LE NOSTRE SELEZIONI

Fassona 6.5 EURO/HG

RAZZA: PIEMONTESE
REGIONE PROVENIENZA: ITALIA, PIEMONTE
FROLLATURA: 40+ GIORNI
MAREZZATURA: ● ○ ○ ○ ○
MORBIDEZZA: ● ● ● ● ○
INTENSITÀ: ● ● ○ ○ ○

Rubia Gallega 9.5 EURO/HG

RAZZA: RUBIA GALLEGA
REGIONE PROVENIENZA: SPAGNA, GALIZIA
FROLLATURA: 50+ GIORNI
MAREZZATURA: ● ● ○ ○ ○
MORBIDEZZA: ● ● ● ○ ○
INTENSITÀ: ● ● ● ● ●

Black Angus 7.5 EURO/HG

RAZZA: BLACK ANGUS
REGIONE PROVENIENZA: IRLANDA/ITALIA, PIEMONTE
FROLLATURA: 30+ GIORNI
MAREZZATURA: ● ● ● ○ ○
MORBIDEZZA: ● ● ● ● ○
INTENSITÀ: ● ● ● ○ ○

Vacca sel. Marblet

6 . 0 EURO/HG

RAZZA: FRISONA ED ALTRE RAZZE AUTOCTONE
REGIONE PROVENIENZA: POLONIA
FROLLATURA: 25+ GIORNI
MAREZZATURA: ● ● ● ● ○
MORBIDEZZA: ● ● ● ● ○
INTENSITÀ: ● ● ○ ○ ○

Vacca Padana

6 . 5 EURO/HG

RAZZA: FRISONA ED ALTRE RAZZE AUTOCTONE
REGIONE PROVENIENZA: PIANURA PADANA
FROLLATURA: 20/30 GIORNI
MAREZZATURA: ● ● ● ○ ○
MORBIDEZZA: ● ● ● ○ ○
INTENSITÀ: ● ● ● ○ ○

Tomahawk di vitellone polacco

7 EURO/HG

RAZZA: FRISONA ED ALTRE RAZZE AUTOCTONE
REGIONE PROVENIENZA: POLONIA
FROLLATURA: 15/20 GIORNI
MAREZZATURA: ● ● ● ● ○
MORBIDEZZA: ● ● ● ○ ○
INTENSITÀ: ● ● ○ ○ ○

CONTORNI

Patate al forno 4

Patate condite con aglio ed erbe aromatiche, cotte al forno.

Verdure grigliate 5

Zucchine, peperoni e melanzane alla griglia.

Verdure di stagione Km 0 6

Verdure stagionali cotte al forno o spadellate. Az. Agr. Pettirosso (Piverone)

Insalata mista 5

Insalata mista, pomodorini e semi vari. (8)

DOLCI

Dolci della casa — A partire da 6

Prodotti in casa, richiedere al personale
per sapere l'offerta del giorno.

Tris di formaggi — 10

Tris di formaggi stagionati ed erborinati in abbinamento
al Passito di Erbaluce "Fontecuore". (7)

BEVANDE

Acqua — 2

Naturale o frizzate, microfiltrata

Coca cola, Coca cola zero — 3 . 5

Bottiglia – 33 cl

The Pesca, Limone — 3 . 5

Plose, Bio - 33 cl

Succo alla pera, Aranciata — 3 . 5

Plose, Bio - 33 cl

Caffe, Dec, Ginseng, Orzo — 2

Commercio Equo Solidale - Punto Equo

BIRRE ALLA SPINA

"Kloe" Lager — 0,30CL 4 — 0,40CL 6

Birrificio artigianale “La Granda”

"Aero" Apa — 0,30CL 4.5 — 0,40CL 6

Birrificio artigianale “La Granda” , senza glutine

"Flooke" Ambrata — 0,30CL 4.5 — 0,40CL 6

Birrificio artigianale “La Granda”

BIRRE IN BOTTIGLIA

Apa gluten free, Blanche — 0,33CL 6

Birrificio Artigianale “La Granda”

Barrel Aged IGA con uva Nebbiolo affinata in botti di Barolo — 0,33CL 10

Birrificio artigianale “La Granda”

Birra IGA con uva Erbaluce — 0,75CL 16

Birrificio Un Terzo

Coperto 3

ALLERGENI

1. CEREALI E DERIVATI: VENGONO CONSIDERATI ALLERGENI TUTTI I CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT.

2. CROSTACEI: VENGONO CONSIDERATI ALLERGENI LE PROTEINE PROVENIENTI DA GAMBERI, GAMBERETTI, SCAMPI, GRANCHI, ARAGOSTE, ASTICI.

3. UOVA: CONSIDERATE ALLERGENI SIA COTTE CHE CRUDE, ED ANCHE SE PRESENTI IN PRODOTTI DERIVATI COME: PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI, TORTE, FRITTATE, MAIONESE, CREME, CIBI PANATI, SFORMATI, ECC.

4. PESCE: L'ALLERGIA SI PUÒ MANIFESTARE PER TUTTI I TIPI DI PESCE E PER I PRODOTTI DERIVATI, FATTA ECCEZIONE PER GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

5. ARACHIDI: LE PRINCIPALI FONTI DI ALLERGENI SONO I PRODOTTI DERIVATI COME L'OLIO DI ARACHIDI, IL BURRO DI ARACHIDI, LA FARINA DI ARACHIDI, IL LATTE DI ARACHIDE UTILIZZATI COME INGREDIENTE PER CREME, SNACK, TORRONI ECC.

6. SOIA: LE PROTEINE FONTI DI ALLERGIE SONO PRESENTI IN TUTTI PRODOTTI A BASE DI SOIA, FATTA ECCEZIONE PER: OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO, TOCOFEROLI MISTI NATURALI, TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA, OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA, ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.

7. LATTE: E I PRODOTTI A BASE DI LATTE O DI LATTOSIO, FATTA ECCEZIONE SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI E IL LATTIOLO.

8. FRUTTA A GUSCIO: OVVERO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA E TUTTI I PRODOTTI DA ESSI DERIVATI,
FATTA ECCEZIONE PER QUELLI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI.

9. SEDANO: CHE SIA PRESENTE IN PEZZI O IN PRODOTTI DERIVATI COME PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI.

10. SENAPE: ALLERGENE CHE SI PUÒ RITROVARE TRA GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DI SALSE E CONDIMENTI E SOPRATTUTTO NELLA MOSTARDA.

11. SESAMO: SPESSO I SEMI INTERI SONO USATI PER LA PREPARAZIONE DEL PANE, MA SPESSO SI RISCONTRANO TRACCE DI SESAMO IN ALCUNI TIPI DI FARINE.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI: SOLO SE IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2 (USATI COME CONSERVANTI) VENGONO RISCONTRATI IN CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, CIBI SOTT'ACETO, CIBI SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, MARMELLATE, ACETO, FUNGHI SECCHI, BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA.

13. LUPINI: PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE.

14. MOLLUSCHI: PRESENTI IN PIATTI A BASE DI CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA, O NEI DERIVATI DEGLI STESSI.