

DAL **CASA** 1820
GRONDONA
CAFFÈ - BISTROT - BOTTEGA

Menu Bistrot



@casagrondona

ANTIPASTI

APPETIZERS

Muscoli alla marinara (12,14) € 11,00

Mussels with marinara sauce

Guazzetto di muscoli (9,12,14) € 12,00

Mussel stew

Muscoli ripieni fritti (1,2,3,4,6,7,13,14) € 10,00

Fried stuffed mussels

Salumi misti (8, chiedere lista ingredienti) € 13,00

Mixed cold cuts (ask for list of ingredients)

Acciughe fritte (1,3,4,6,13) € 11,00

Fried anchovies

Pomodori e acciughe del Cantabrico (4) € 11,00

Tomatoes and anchovies from Cantabrico

Caprese (7) € 10,00

Caprese Salad

Bresaola rucola e grana (7) € 12,00

Bresaola with arugula and parmesan

La nostra filosofia

Selezioniamo con cura ingredienti freschi e le migliori materie prime per offrirvi un'esperienza culinaria autentica e indimenticabile.

We carefully select fresh ingredients and the best raw materials to offer you an authentic and unforgettable culinary experience.

PRIMI

FIRST COURSE

Pansòti in salsa di noci (1,3,4,7,8,11) € 12,00

Pansotti (Ligurian stuffed pasta) with walnut sauce

Pansòti burro e salvia (1,3,7) € 11,00

Pansotti (Ligurian stuffed pasta) with butter and sage

Trofiette al pesto di basilico con patate e fagiolini (1,7,8) € 14,00

Trofiette pasta with basil pesto, potatoes, and green beans

Minestrone con pesto genovese (1,6,7,9,10) € 9,00

Minestrone with Genovese pesto

Ravioli di carne al "tuccu" (1,3,7,8,9,12) € 12,00

Meat ravioli with "tuccu" sauce

Gnocchi gamberi* e zucchine (1,2,3,12) € 13,00

Gnocchi with shrimp and courgettes

Ravioli di carne al pomodoro (1,3,7,8,9,12) € 11,00

Meat ravioli with tomato sauce

Ravioli di carne al ragù (1,3,7,8,9,12) € 12,00

Meat ravioli with ragu

Gnocchi al pomodoro (1,3,9) € 10,00

Gnocchi with tomato sauce

Gnocchi al pesto ligure di basilico (1,3,7) € 14,00

Gnocchi with pesto

Lasagne "Mandilli de sea" al pesto ligure di basilico (1,3,7,12) € 14,00

Mandilli pasta with pesto

** il prodotto potrebbe essere surgelato*

*Per la tipologia di attività non possiamo escludere la contaminazione crociata
Due to the type of activity, we cannot exclude cross-contamination*

SECONDI

MAIN COURSE

Stoccafisso bollito con patate (4) € 14,00

Boiled stockfish with potato

Stoccafisso accomodato (4,9) € 15,00

Stockfish stew

Acciughe ripiene fritte (1,2,3,4,6,7,13,14) 1 x € 2,50

Fried stuffed anchovies

Trippa ligure accomodata (9) € 13,00

Ligurian-style tripe

Fritto misto di mare (1,2,3,4,6,7,13,14) € 15,00

Mixed fried seafood

Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini (7) € 15,00

Beef steak with arugula, parmesan, and cherry tomatoes

Battuta di fassona con fagiolini saltati € 14, 00

Fassona beef tartare with sautéed green beans

vini

*Lasciatevi consigliare dal nostro personale per trovare
i migliori abbinamenti e i calici di vino perfetti
per esaltare il gusto di ogni piatto.*

*Let our staff advise you on the best pairings and the
perfect wine glasses to enhance the taste of each dish.*

servizio al tavolo - 0,50 a persona

table service - 0.50 each

Per esigenze alimentari particolari rivolgersi al personale / For special dietary requirements please contact the staff

INSALATONE

SALADS

Caesar Salad: *Insalata, Grana, Pollo o Bacon, Uova, Pane (1,3,6,7,9) € 12,00*

Caesar Salad: Salad, Grana cheese, Chicken or Bacon, Eggs, Bread

Niçoise: *Insalata, Pomodori, Tonno, Uovo, Fagiolini, Patate, Acciughe Cantabrico, Olive Taggiasche (3,4) € 12,00*

Niçoise: Salad, Tomatoes, Tuna, Egg, Green beans, Potatoes, Cantabrico anchovies, Taggiasca olives

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata mista € 5,00

Mixed green salad

Pomodori e origano € 7,00

Tomatoes and oregano

Patatine fritte (1,10) € 5,00

French fries

DOLCI

DESSERTS

Dolci di nostra produzione (chiedere lista allergeni) € 6,00

Homemade desserts (check the allergen list)

Frutta di stagione € 5,00

Fresh seasonal fruit

*Per la tipologia di attività non possiamo escludere la contaminazione crociata
Due to the type of activity, we cannot exclude cross-contamination*

Brunch

COMPONI IL TUO BRUNCH IDEALE SCEGLIENDO DALLA NOSTRA RICCA SELEZIONE DI DELIZIE SALATE, DOLCI ARTIGIANALI E BEVANDE.

LE UOVA³ (A SCELTA TRA) - 5€
Occhio di bue / Strapazzate / Sode

I NOSTRI AFFETTATI - 7€
- Culatta del Salumificio Siri
- Prosciutto cotto alta qualità
- Mortadella⁸

SELEZIONE DI FORMAGGI - 7€
- Tête de Moine
- Mozzarelle
- Parmigiano Reggiano DOP stagionato
36 mesi (Az. Agricola Bertinelli)

Torte salate del giorno^{1,3,7} - 5€

Assaggio di trofiette al pesto ligure^{1,7,8} - 8€

Assaggio di taglierini al tuccu^{1,3,9,12} - 8€

Focaccia^{1,7} - 1,50€

Focaccia con cipolle^{1,7} - 1,50€

**Macedonia di frutta fresca
di stagione / con gelato* - 5/7€**

Croissants* - 1,50€

Ciambellone^{1,3,6,7,8} - 1,50€

Crostata "Biscottificio Grondona"^{1,3,6,7,8} - 2€

Torta della casa* - 5€

**PASTICCERIA SECCA DEL
"BISCOTTIFICIO GRONDONA" - 4€**

- Sfogliatine^{1,7}
- Amaretti^{3,8}
- Caporali^{1,3}
- Meringhe con nocciole^{3,8}
- Gobeletti ripieni con confettura
di albicocche o con crema di nocciole^{1,3,6,7,8}

Composte di frutta "Brezzo" - 3,50€

Miele "Brezzo" - 3,50€

bevande

Espresso / Dek - 1,20/1,30€

Americano / Dek - 1,20/1,30€

Caffè filtro Tostatochiaro - 3€

Cappuccino / Dek - 1,60/1,70€

Tè / Infusi / Tisane - vedi listino a parte

Spremuta di arancia - 3,50€

**Allergeni: chiedere la scheda al banco*

servizio al tavolo - 0,50 a persona



**COMPOSE YOUR IDEAL BRUNCH BY CHOOSING
FROM OUR RICH SELECTION OF SAVOURY DELICACIES,
HOMEMADE DESSERTS AND DRINKS.**

EGGS³ (cooked according to your choice) - 5€
Sunny-side-up / Scrambled / Hard-boiled

OUR COLD CUTS - 7€

- Culatta from Salumificio Siri
- High-quality prosciutto (cooked ham)
- Mortadella⁸

SELECTION OF CHEESES - 7€

- Tête de Moine (alpine cheese)
- Mozzarella
- Parmigiano Reggiano DOP aged 36 months (Bertinelli farm)

Savory pies of the day^{1,3,7} - 5€

**A sample of trofiette pasta
with pesto^{1,7,8}** - 8€

**A sample of taglierini with "tucco" sauce
(a genovese meat sauce)^{1,3,9,12}** - 8€

Focaccia^{1,7} - 1,50€

Focaccia with onions^{1,7} - 1,50€

**Fruit salad made with fresh
Seasonal fruits*** - 5/7€

Croissants* - 1,50€

Ciambellone (bundt cake)^{1,3,6,7,8} - 1,50€

**Crostata (tart) from
"Biscottificio Grondona"^{1,3,6,7,8}** - 2€

Homemade cake of the day* - 5€

DRY PASTRIES FROM

"BISCOTTIFICIO GRONDONA" - 4€

- Sfogliatine (puff pastry palmiers)^{1,7}
- Amaretti^{3,8}
- Caporali (genovese ladyfinger biscuits)^{1,3}
- Meringues with hazelnuts^{3,8}
- Gobeletti (ligurian pastry) filled with apricot jam or hazelnut cream (hazelnut and cocoa) cream^{1,3,6,7,8}

"Brezzo" fruit compote - 3,50€

"Brezzo" honey - 3,50€

beverages

Espresso / Dek - 1,20/1,30€

Americano / Dek - 1,20/1,30€

Espresso "filtro Tostatochiaro" - 3€

Cappuccino / Dek - 1,60/1,70€

Tea / Infusions / Herbal teas
see separate list

Freshly squeezed orange juice - 3,50€

**Allergens: ask for the card at the counter*

table service - 0.50 each

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have any food allergies and/or intolerances, please ask our wait staff about our dishes and drinks. We are prepared to advise you in the best possible way.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES:

- 1. Glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)**
Gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
- 2. Crostacei e derivati**
Crustaceans and derivatives
- 3. Uova e derivati**
Eggs and derivatives
- 4. Pesce e derivati**
Fish and fish products
- 5. Arachidi e derivati**
Peanuts and derived products
- 6. Soia e derivati**
Soy and derivatives
- 7. Latte e derivati**
Milk and dairy products
- 8. Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia)**
Nuts and their derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, ca shews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
- 9. Sedano e derivati**
Celery and derived products
- 10. Senape e derivati**
Mustard and derivatives
- 11. Semi di sesamo e derivati**
Sesame seeds and derivatives
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg**
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg
- 13. Lupino e derivati**
Lupine and derivatives
- 14. Molluschi e derivati**
Molluscs and derivatives