



Menù

ITA/ENG

Grit
BISTROT

Di seguito troverai i nostri piatti invernali, quelli che ci sono sempre. Ma in cucina non stiamo mai fermi: ogni settimana prepariamo qualcosa di nuovo con le verdure di stagione e quello che la nostra terra ci offre.

Se non l'abbiamo già messa sul tavolo, chiedici la lavagnetta con i piatti del giorno, non te ne pentirai!

Here you'll find our winter dishes, the ones that are always available. But our kitchen is always moving: every week we create something new with seasonal vegetables and whatever good our land has to offer. If we haven't already brought it to your table, be sure to ask for the board with today's specials — you won't regret it!

Menù invernale


Antipasti *Starters*

Flan di spinaci con fonduta di Castelmagno^(1, 3, 7) € 12 
Spinach flan with Castelmagno fondue

Tris di tartare di Fassone piemontese⁽⁷⁾ € 12
Trio of Fassona Piemontese tartare


Lardo di colonnata con miele e noci⁽⁸⁾ € 16
Colonnata lard with honey and walnuts

Lardo di colonnata con tartufo nero locale⁽⁻⁾ € 22
Colonnata lard with local black truffle

Selezione di specialità vegane^(1, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12) € 15 
Selection of vegan specialties

Primi piatti *First Courses*

Calamarata fresca con datterini gialli e totani croccanti*^(1, 2, 3, 14) € 15 
Fresh calamarata pasta with yellow datterini tomatoes and crispy squid

Gnocchetti farinosi in pasta bianca con il pesto della casa^(1, 3, 7, 8) € 14 
Floury potato gnocchetti in white dough, served with our house basil pesto

Spaghetti gluten-free condimento a piacere^(3, 7) € 13   
Gluten-free spaghetti with your choice of sauce

Scialatielli dorati al doppio pomodoro € 12  oppure **gamberi e zucchini^(1, 2) € 15**
Golden scialatielli with two kinds of tomatoes – or with shrimp and zucchini

Taglierini deluxe al tartufo nero locale^(1, 3) € 22 (tartufo bianco su richiesta) 
Deluxe taglierini (egg or semolina) with local black truffle (white truffle upon request)

Secondi piatti *Main Courses*

Gratin dorato di patate e Castelmagno con miele e noci^(7, 8) € 14 
Golden baked potatoes and Castelmagno cheese, with honey and walnuts

Braciola alla brace marinata al timo e paprika, con patate rustiche⁽⁻⁾ € 16
Grilled marinated pork chop with thyme and paprika, served with rustic potatoes

Controfiletto alla diavola⁽⁻⁾ oppure al pepe rosa⁽⁷⁾ con patate prezzemolate⁽⁻⁾ € 18
Striploin steak "diavola" style or with green pepper, served with parsley potatoes

T-Bone alla brace cottura We-Grill® con patate oppure verdure fresche⁽⁻⁾ € 7/etto
Grilled T-bone steak, slow grill cooking, served with potatoes or fresh vegetables

Tagliata d'élite di Fassone piemontese con scaglie di tartufo⁽⁻⁾ € 22
Elite Fassona Piemontese beef tagliata, served with black truffle

*il prodotto potrebbe essere surgelato

 Gluten Free  Vegetariano  Vegano  Opzione vegana/vegetariana

Menù invernale

Desserts

Torta Molly: frolla, mascarpone e cioccolato ^(1, 3, 7) € 7

Molly cake: A buttery shortcrust base, filled with creamy mascarpone and topped with a smooth chocolate ganache

Crumble croccante di mele e frolla alla cannella ^(1, 3, 7) € 7

Warm and crunchy apple crumble with cinnamon shortcrust pastry

Crostata della casa ^(1, 3, 7) € 7

Homemade tart with the jam of the day

Gran Tiramisù classico della casa ^(1, 3, 7) € 7

Classic homemade tiramisù

*il prodotto potrebbe essere surgelato



Gluten Free



Vegetariano



Vegano



Opzione vegana/vegetariana

Il Tartufo del Grit

Grit's Truffle Selection

Dal 1979, il nostro ristorante celebra il tartufo grazie alla passione della nostra famiglia e soprattutto alla signora Rosa, che lo raccoglie qui, nella Valle Scrivia con l'aiuto dei nostri lagotti, addestrati in famiglia. Il tartufo nero che serviamo è quasi sempre locale, salvo rare eccezioni in cui non è disponibile, ma è sempre italiano e puoi gustarlo anche in estate, grazie ai migliori esemplari surgelati in autunno e inverno.

Il tartufo bianco, invece, arriva dalle terre più vocate del Piemonte, selezionato con cura dai migliori fornitori con cui collaboriamo da anni, per offrirti sempre un prodotto di qualità eccellente.

Since 1979, our restaurant has celebrated truffles thanks to our family's passion, especially that of Signora Rosa, who harvests them here in the Valle Scrivia with the help of our family-trained Lagotto dogs. The black truffles we serve are almost always local, except for rare occasions when they are unavailable, but they are always Italian. You can even enjoy them in summer, as we freeze the finest specimens found in autumn and winter. Our white truffles come from the best truffle regions in Piedmont, handpicked by top suppliers we've trusted for years to bring you the highest quality, every time.

Antipasti con tartufo

Starters with truffle

Lardo di colonnata con tartufo ⁽¹⁾ € 22

Thinly sliced lard from Tuscany, delicately melted on the plate and topped with seasonal truffle shavings.

Tartare di Fassone piemontese con tartufo ⁽¹⁾ € 12

Hand-chopped raw Fassona beef, served fresh and finished with fragrant truffle to enhance its delicate flavor.

Primi piatti col tartufo

First Courses with truffle

Taglierini deluxe al tartufo nero locale ^(1,3) € 22

Fresh taglierini, made with either egg or semolina dough, tossed in butter and generously topped with shaved black truffle from our region.

Secondi piatti col tartufo

Main Courses with truffle

Uovo all'occhio di bue con tartufo ⁽³⁾ € 18

A sunny-side-up egg fried to perfection, its runny yolk paired with freshly shaved truffle.

Gratin di Castelmagno alla griglia ricoperto di tartufo con patate al forno ⁽⁷⁾ € 22

A bold DOP grilled cheese from Piedmont, covered in truffle, and served with oven-roasted potatoes.

Tagliata d'élite di Fassone piemontese o controfiletto con scaglie di tartufo ⁽¹⁾ € 22

Premium Fassona beef - or tender striploin, grilled and sliced, served medium rare and finished with freshly shaved truffle.

Tutti i piatti di questa selezione sono serviti con tartufo nero locale della nostra Valle. Su richiesta e in base alla disponibilità stagionale, è possibile scegliere il tartufo bianco pregiato con un sovrapprezzo.

Every dish in this selection is served with local black truffle from our valley. Premium white truffle is also available on request with a surcharge, depending on seasonal availability.

L'apericena speciale del Grit

Italian-Style Light Dinner with Drinks

Un'esperienza completa, conviviale e gustosa, pensata per farti scoprire la nostra cucina in un modo tutto speciale.

Un'esperienza diversa dal solito, un'occasione per gustare sapori autentici fatti in casa in un'atmosfera accogliente. Con la nostra formula potrai assaporare un **tagliere misto** che comprende torte di verdure preparate artigianalmente, una selezione di salumi, formaggi e verdure (grigliate, fritte o sott'olio).

A questo si aggiungono un **assaggio del primo piatto** del giorno e un **assaggio del secondo piatto** del giorno, preparati con ingredienti di stagione e scelti dallo chef per sorprenderti ogni volta. Per completare l'offerta, nel prezzo è incluso un cocktail a scelta, perfetto per accompagnare i tuoi piatti.

Il primo e il secondo piatto sono proposte del giorno soggette a stagionalità e disponibilità, quindi non possono essere scelti tra una selezione (ma su richiesta possiamo preparare una **variante vegetariana** o, quando disponibile, vegana).

A unique experience to enjoy authentic, homemade flavors in a welcoming atmosphere. Our special formula includes a mixed platter with handmade vegetable pies, a selection of cured meats, cheeses, and marinated or grilled vegetables. You'll also taste a sample of the chef's daily first and second courses, made with seasonal ingredients. To complete the experience, a cocktail of your choice is included.

Please note that the first and second courses are chef's selections and cannot be customized, but vegetarian or vegan options are available upon request, subject to availability.

A complete and delightful experience to discover our cuisine in a truly special way!

€ 25

Tutto incluso

All inclusive

Ogni drink aggiuntivo sarà addebitato secondo il prezzo indicato nella nostra lista cocktail.

Each additional drink will be charged according to the price listed on our cocktail menu.

Recensioni

Reviews



Sappiamo che stai ancora scegliendo cosa gustare dal nostro menu, ma ci farebbe davvero piacere se, dopo aver mangiato, volessi **lasciarci una recensione** sulla nostra scheda Google o su TripAdvisor. Puoi aprire la pagina semplicemente scansionando uno dei QR CODE e tornarci comodamente dopo il tuo pranzo o la tua cena.

Grazie per il tuo supporto!

We know you're still deciding what to enjoy from our menu, but we would truly appreciate it if you could **leave us a review** on our Google page or TripAdvisor after your meal. You can easily access the page by scanning one of the QR CODES and return to it comfortably once you've finished your lunch or dinner. **Thank you for your support!**



Google



TripAdvisor

Lista degli allergeni

I piatti del nostro menu possono contenere allergeni o tracce degli stessi. Per informazioni dettagliate riguardo gli ingredienti utilizzati e la presenza di allergeni, non esitate a chiedere al personale.

Inoltre, non possiamo garantire l'assenza totale di contaminazione crociata, in quanto i piatti sono preparati in un ambiente condiviso.

Regolamento Europeo 1169/2011

- (1) Glutine:** Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati)
- (2) Crostacei** e prodotti derivati
- (3) Uova** e prodotti derivati
- (4) Pesce** e prodotti derivati
- (5) Arachidi** e prodotti derivati
- (6) Soia** e prodotti derivati
- (7) Latte** e prodotti derivati (incluso il **lattosio**)
- (8) Frutta a guscio:** Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, pistacchi, noci del Brasile, noci macadamia e loro derivati
- (9) Sedano** e prodotti derivati
- (10) Senape** e prodotti derivati
- (11) Semi di sesamo** e prodotti derivati
- (12) Anidride solforosa e solfiti:** In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
- (13) Lupini** e prodotti derivati
- (14) Molluschi** e prodotti derivati

ALLERGEN LIST (ENG)

The dishes on our menu may contain allergens or traces of them. For detailed information regarding the ingredients used and the presence of allergens, please do not hesitate to ask our staff.

Furthermore, we cannot guarantee the total absence of cross-contamination, as the dishes are prepared in a shared environment.

European Regulation 1169/2011

- (1) Gluten: Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their derivatives)
- (2) Crustaceans and products thereof
- (3) Eggs and products thereof
- (4) Fish and products thereof
- (5) Peanuts and products thereof
- (6) Soybeans and products thereof
- (7) Milk and products thereof (including lactose)
- (8) Nuts: Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios, Brazil nuts, macadamia nuts, and their derivatives
- (9) Celery and products thereof
- (10) Mustard and products thereof
- (11) Sesame seeds and products thereof
- (12) Sulphur dioxide and sulphites: In concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
- (13) Lupin and products thereof
- (14) Molluscs and products thereof

ALLERGENLISTE (DE)

Die Gerichte auf unserer Speisekarte können Allergene oder Spuren davon enthalten. Für detaillierte Informationen zu den verwendeten Zutaten und den enthaltenen Allergenen überprüfen Sie bitte jedes Gericht auf der Speisekarte und achten Sie auf die mit einer Zahl gekennzeichneten Allergene. Außerdem können wir keine vollständige Freiheit von Kreuzkontamination garantieren, da die Gerichte in einer gemeinsamen Umgebung zubereitet werden.

Europäische Verordnung 1169/2011

- (1) Gluten: Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Derivate)
- (2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (4) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (6) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (8) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Pistazien, Paranüsse, Macadamianüsse und deren Derivate
- (9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (12) Schwefeldioxid und Sulfite: In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- (13) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse