



Menù

ITA/ENG

Grit
BISTROT

Di seguito troverai i nostri piatti estivi, 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 summer 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 estivo

Antipasti *Starters*

Insalata di tentacoli di totano con patate in salmoriglio ⁽¹⁴⁾ € 16

Squid tentacle salad with potatoes and salmoriglio sauce

Flan di verdura con fonduta di Raschiera ^(1, 3, 7) € 13 

Vegetable flan with Raschera cheese fondue

Tris di tartare con pomodorini confit, crema tonnè e tartufo ^(3, 4, 7, 10) € 16

Three beef tartares with confit cherry tomatoes, tuna cream and fresh truffle

Battuta di Fassona Bistrot con crema tonnè ^(3, 4, 10) € 15

Fassona beef tartare with tuna cream

Battuta di Fassone con tartufo fresco ⁽⁻⁾ € 20

Colonnata lard with honey and walnuts

Primi piatti *First Courses*

Tagliatelle trafilate a bronzo con funghi porcini freschi al verde ^(1, 3) € 15 


Bronze-drawn green tagliatelle with fresh porcini mushrooms

Fagottino di magro con pesto alla genovese € 14 o alle mandorle € 13 ^(1, 3, 7, 8) 

Stuffed savory crêpe with traditional Genovese pesto or with almond cream

Scialatielli con pomodorini golden e olive taggiasche ⁽¹⁾ € 13  

Scialatielli pasta with golden cherry tomatoes and Taggiasca olives

Taglierini deluxe al tartufo nero locale ^(1, 3) € 20 (tartufo bianco su richiesta) 

Deluxe taglierini (egg or semolina) with local black truffle (white truffle upon request)

Secondi piatti *Main Courses*

Pork Ribs in bassa temperatura al doppio malto ed erbe aromatiche con patate alla contadina ⁽⁻⁾ € 16

Low-temperature pork ribs with double malt and aromatic herbs, served with country-style potatoes

Brisket di manzo pastrami in emulsione con patate alla contadina ⁽⁻⁾ € 16 

Pastrami beef brisket with parsley emulsion and country-style potatoes

T-Bone Steak con patate fritte fresche e insalata ⁽⁻⁾ € 6,50/etto (porz. minima 1kg) 

T-Bone steak with fresh fries and salad (minimum portion 1 kg)

Roast-beef di filetto all'inglese con olio e limone con patatine ⁽⁻⁾ € 16 
oppure al tartufo ⁽⁻⁾ € 20

Thinly sliced beef tenderloin with extra virgin olive oil and lime or with truffle

Gratin di Castelmagno con miele e noci ^(7, 8) € 15

oppure col tartufo ^(7, 8) € 20

Castelmagno cheese gratin with honey and walnuts or with truffle

*il prodotto potrebbe essere surgelato

 Gluten Free  Vegetariano  Vegano  Opzione vegana/vegetariana

Menù estivo

Grit
BISTROT

Desserts

Torta Molly biscottino, mascarpone dolce e cioccolato ^(1, 3, 7) € 6

Molly cake with biscuit, sweet mascarpone and chocolate

Crumble di mele al gratin con gelato alla crema artigianale ^(7, 12) € 6

Apple crumble au gratin with homemade cream ice cream

Bavarese al marron glacé o al cioccolato ⁽⁷⁾ € 6

Chestnut or chocolate bavarian cream

*il prodotto potrebbe essere surgelato



Gluten Free



Vegetariano



Vegano



Opzione vegana/vegetariana

Il Tartufo del Grit

Grit's Truffle Selection

Dal 1989, 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 1989, 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

Battuta di Fassone con tartufo fresco ⁽⁻⁾ € 20

Colonnata lard with honey and walnuts

Primi piatti col tartufo

First Courses with truffle

Taglierini deluxe al tartufo nero locale ^(1, 3) € 20 (tartufo bianco su richiesta) 

Deluxe taglierini (egg or semolina) with local black truffle (white truffle upon request)

Secondi piatti col tartufo

Main Courses with truffle

Roast-beef di filetto all'inglese con olio al tartufo ⁽⁻⁾ € 20

Thinly sliced beef tenderloin with truffle

Gratin di Castelmagno col tartufo ^(7, 8) € 20 

Castelmagno cheese gratin with 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.

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