ORO IN GRANO

FOCACCERIA

MENU

Un viaggio tra i territori italiani.

Borghi & Riviere

RIVIERA — 12,00 €
Pesto genovese, pomodorini confit, stracciatella di bufala, olive taggiasche, basilico.
(1, 7, 8)

ITRIA — 13,00 €
Burrata di Andria IGP, capocollo di Martina Franca, crema di pomodori secchi. **(1, 7)**

SPILINGA — 12,00 €
Stracciatella di bufala, 'Nduja di Spilinga, cipolla di Tropea IGP in agrodolce, pomodori confit. **(1, 7)**

POLLICA — 13,00 €
Caciocavallo Silano DOP, filetti di melanzane affumicate, peperoni arrosto, basilico. **(1, 7)**

ALBA — 13,00 €
Culatta Cotta, Robiola di Roccaverano DOP, zucchine alla griglia, salsa alle erbe. **(1, 7)**

Terre Mediterranee

CARLOFORTE — 14,00 €
Bresaola di tonno rosso, pesto di pomodorini confit, olive taggiasche, capperi e maionese al pepe rosa. **(1, 3, 4)**

PANTELLERIA — 14,00 €
Carpaccio di pesce spada, filetti di melanzane affumicate, pomodorini confit, salsa alle erbe. **(1, 3, 4)**

MARATEA VEGAN — 12,00 €
Filetti di melanzane, zucchine alla griglia, pesto di pomodorini confit, peperoni arrosto, basilico. **(1)**

CETARA — 13,00 €
Mozzarella di Bufala DOP, pesto di pomodori confit, alici di Cetara, basilico. **(1, 4, 7)**

ORTIGIA — 13,00 €
Parmigiana di melanzane, Piacentinu Ennese DOP, basilico. **(1, 4, 7)**

Valli & Alpeggi

RETICA — 13,00 €
Bitto d'alpeggio DOP, Bresaola della Valtellina, rucola, miele di castagno. **(1, 7)**

CARNIA — 13,00 €
Prosciutto di San Daniele DOP 24 mesi, Montasio DOP, rucola, maionese al pepe rosa. **(1, 3, 7, 10)**

DOLOMITICA — 13,00 €
Speck dell'Alto Adige IGP, Puzzone di Moena DOP, zucchine alla griglia, mostarda di mele. **(1, 7)**

CERVINO — 13,00 €
Fontina d'alpeggio DOP, Mocetta valdostana, crema di radicchio al forno, noci tostate. **(1, 7, 8)**

Corti & Ducati

VIA EMILIA — 13,00 €
Mortadella Bologna IGP, Squacquerone DOP, granella di pistacchi, riduzione balsamico di Modena. **(1, 7, 8, 12)**

REGIA — 13,00 €
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Parmigiano Reggiano DOP, misticanza di stagione, salsa alle erbe. **(1, 3, 7)**

DUCALE — 13,00 €
Gorgonzola dolce DOP, Coppa Piacentina DOP, misticanza di stagione, granella di noci. **(1, 7, 8)**

BASSA PARMENSE — 15,00 €
Culatello di Zibello DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, burro di malga. **(1, 7)**

Maestri Salumieri

TOSCANACCIA — 13,00 €
Finocchiona Toscana IGP, Pecorino Toscano DOP, crema di carciofi. **(1, 7)**

GRAN SASSO — 14,00 €
Pecorino di Farindola, Ventricina del Vastese, crema e filetti di peperoni arrosto. **(1, 7)**

VALNERINA — 14,00 €
Prosciutto di Norcia IGP, Pecorino di Fossa di Sogliano DOP, crema al tartufo nero. **(1, 7*)**

BUTTERI — 13,00 €
Capocollo di Cinta Senese, Marzolino Toscano DOP, crema di pomodori secchi. **(1, 7)**

Riserve d'Autore

LANGHE — 15,00 €
Roast beef di Fassona, Toma Piemontese DOP, nocciole tostate, salsa verde. **(1, 7, 8)**

OROBICA — 15,00 €
Prosciutto di cervo, Quartirolo Lombardo DOP, funghi trifolati, miele di castagno. **(1, 7)**

LARIANA — 15,00 €
Slinzega valtellinese, Semuda comasco, cipolle di Brunate stufate, salsa senape e miele. **(1, 7, 10)**

COMASCA — 17,00 €
Carpaccio di trota salmonata affumicata, robiola di capra, rucola, maionese al limone. **(1, 3, 4, 7)**

RIVA — 15,00 €
Carne Salada del Trentino IGP, blu di capra, rucola, salsa senape e miele. **(1, 7, 10)**

Acque	1,70 €
Bibite • Galvanina	4,50 €
Bibite • Lurisia	4,00 €
Birre • Az.Agr. La Morosina	5,50 €

Lista allergeni

1	Glutine
3	Uova
4	Pesce
7	Latte
8	Frutta a guscio
10	Senape
12	Solfiti

*** La crema di tartufo della VALNERINA potrebbe contenere anche Solfiti (12) a seconda del produttore.**

Vegetariana VEGAN Vegana

ORO IN GRANO

FOCACCERIA

IL GUSTO DELL'ORIGINE

Via Rezzonico, 5 - 22100 Como
Tel. +39 375 8842755

WWW.OROINGRANO.COM

LUNEDÌ | 10:00-15:00
MARTEDÌ-DOMENICA | 10:00-21:00