

MOËT & CHANDON ZONIN BERLUCCHI Ca del Bosco

SKYY VODKA Pampero fi.GA. DOLCE VITA

Menù



IL LOCALE E IL PERSONALE RISPETTANO RIGOROSAMENTE TUTTE LE NORME IGENICO SANITARIE

TESTE A BITE AND ENJOY



Estate - Autunno 2026

ANTIPASTI

Prosciutto crudo locale "gonella"

con melone e mozzarella di bufala

Parmigiana di melanzane

Caponata di mare

(Seppia*, Gamberetti*, tentacoli di totano*, cozze, polipo*, olive, pomodorini freschi, sedano e finocchio)

Capresina di mare

(pomodorini freschi, mozzarella fior di latte, gamberoni*, basilico ed olio EVO)

Polipo* all'insalata

con sedano, pomodorini ed olive verdi

Tartare di tonno*

con mango, stracciatella di bufala, lime e granella di pistacchio

Impepata di cozze

PRIMI PIATTI

Paccheri di Gragnano alla pescatora

Linguine al limone

con rucola e provolone del monaco

Chicche di patate alla sorrentina

con pomodoro, mozzarella e basilico

Riso venere all'insalata

con zucchine, gamberetti* e porri

SECONDI PIATTI

Gran misto di pesce alla griglia

con tonno*, spada*, gamberoni*, calamari*, seppia* e polipo*

Calamari* alla griglia

con un contorno a scelta

Bistecca di tonno* alla griglia

Bistecca di pesce spada* alla griglia

Gamberoni* alla griglia 5pz

Frittura di pesce

con calamari*, gamberetti*, totani*, latterini* e salsa tonnata

Polipo* alla griglia

su purea di zucchine e pomodorini caramellati

Guazzetto di pesce*

Doppio hamburger di manzo alla griglia

con un contorno a scelta (al piatto)

Petto di pollo alla griglia

con un contorno a scelta

Cotoletta di petto di pollo

con un contorno a scelta

INSALATONE

Caesar salad

Insalata, pollo grigliato, pomodorini freschi, scaglie di grana, crostini e salsa Caesar

Insalata di salmone

Insalata, rucola, salmone affumicato, mais, finocchio e arancia

Insalata di tonno

Insalata, tonno sott'olio, olive, pomodorini freschi, mozzarella fior di latte e formaggio edamer

Insalata Mediterranea

Insalata, rucola, uovo sodo, pollo grigliato, avocado, peperoni rossi, formaggio feta, pomodorini freschi e mais

CAFFETTERIA PANINI APERITIVI
PASTICCERIA PIZZERIA GELATI FOCACCE
NAPOLETANA FRITTO DI MARE DOLCETTI
COCKTAIL ANALCOLICI STUZZICHERIA
PRANZO E CENA INSALATE SNACK E SFIZI

Aragno
In pizza Neapolitan



Per il Menù Pizzeria rivolgersi al personale di sala

Coperto Ristorante € 1,50

In questo locale utilizziamo solo olio di alta qualità di semi di girasole e di arachidi. Chiedere al responsabile di sala la lista degli allergeni in caso di necessità o sfoglia il menù digitale, chiedere al responsabile di sala la lista dei prodotti congelati*o decongelati in base alla stagionalità



Vodafone-ECLUPCETs
JnymNCRpndMKTgtp



GRAN CAFFE' ARAGNO & RESTAURANT -CORSO STATUTO 26, MONDOVI' (CN)
GRANCAFFEARAGNO@ARAGNORESTAURANT.IT (39) 017443511 WWW.ARAGNORESTAURANT.IT

CONTORNI

Zucchine alla "scapecce" € 5,00

con aceto e menta

Peperoni saltati, € 5,00

con olive nere e capperi

Patate al forno € 5,00

Patate fritte € 4,00

Insalata verde € 4,00

Insalata mista € 6,00

con pomodorini e rucola

Mix contorni € 10,00

(patate al forno, peperoni e zucchini)

PANINI GOURMET

Panino soffice con polipo* grigliato € 10,00

con crema di avocado, stracciatella e nocciole

Panino con tonno*grigliato € 10,00

al sesamo, marmellata di fichi, ricotta, pepe, pancetta locale e rucola

Panino con doppio hamburger* € 8,00

di manzo, formaggio edamer, pancetta, insalata verde, pomodoro di Sorrento, cipolle caramellate e salsa bbq

Panino ciabatta € 7,00

con cotoletta di pollo, insalata verde, provola affumicata e maionese

Tutti i giorni APERITIVO

di Terra di Mare

€ 10.00 € 18.00

Incluso di consumazione
alcolica, analcolica o soft drink

Vedi listino bar e segui la "B"

Il tuo menù digitale e lista degli allergeni
Your digital menù and allergen list
Votre menù et votre liste d'allergènes



FRUTTA E DOLCI

Sfogliatella riccia € 2,50

Sfogliatella frolla € 2,50

Sfogliatella riccia SantaRosa € 3,50

Sfogliatella frolla SantaRosa € 3,50

Babà classico € 4,00

Babà con crema pasticcera € 5,00

Babà con panna € 5,00

Pastiera € 5,00

Cannolo siciliano € 4,00

Cannolo al pistacchio € 4,00

Torta pistacchio e cioccolato € 5,00

Cheesecake monterosa fragoline € 5,00

Tiramisù € 5,00

Torta cioccolato temptation € 5,00

Semifreddo ai tre cioccolati € 5,00

Cassata siciliana € 5,00

Torta caprese al cioccolato € 4,00

Macedonia di frutta € 6,00

Macedonia di frutta con gelato € 7,00

Coppa ai lamponi € 5,00

Coppa gelato in vetro € 5,00

Delizia al limone € 6,00

VINI

Falanghina 750 ml (Terre di Neda) € 18,00

Greco di tufo 750 ml (Terre di Neda) € 18,00

Fiano di Avellino 750 ml (Terre di Neda) € 18,00

Gewurztraminer 750 ml (Mezzacorona) € 18,00

Aglianico 750 ml (Terre di Neda) € 18,00

Barbera D'asti 750 ml (Balbi Soprani) € 18,00

Dolcetto d'Alba 750 ml (Balbi Soprani) € 18,00

Nebbiolo d'Alba 750 ml (Balbi Soprani) € 18,00

Rosato 750 ml (Terre di Neda) € 18,00

Prosecco metodo classico GOLD 750 ml € 23,00

Franciacorta Berlucchi 750 ml € 35,00

Franciacorta Ca' del bosco € 60,00

Champagne Moët et Chandon € 80,00

Champagne Veuve Cliquot € 90,00

Vino al calice € 4,50

Prosecco al calice € 4,50

Franciacorta Berlucchi al calice € 6,00

**Per il Menù Pizzeria
rivolgersi al personale di sala**

Coperto Ristorante € 1,50

In questo locale utilizziamo solo olio di alta qualità di semi di girasole e di arachidi
Chiedere al responsabile di sala la lista degli allergeni
in caso di necessità o sfoglia il menù digitale
Chiedere al responsabile di sala la lista dei prodotti congelati*o decongelati in base alla stagionalità

IL LOCALE E IL PERSONALE RISPETTANO
RIGOROSAMENTE TUTTE LE NORME IGIENICO SANITARIE

