



menù

ALGRANAIO

RISTORANTE di CAMPAGNA



@AlGranaioAquileia

DAL NOSTRO TERRITORIO,

ANTIPASTI

Tiepido Flan con le Zucche di Tullio ed i suoi Semi, Castagne e la fonduta di Taleggio € 13,00
Warme Kürbisauflauf aus Fiumicello, mit Taleggio-Käsesauce und Kastanien (1,2,3)

La Tartare di Manzo con Capperi fritti, composta della nostra Cipolla rossa, salsa alle Acciughe, Burro e Crostini caldi (1,3, 8 11) € 15,00
Rindertartare Granaio Art

La morbida e fresca Lonzetta al Rosmarino con Mele, Kren, Scagliette di Stravecchio e Dressing alla Senape (3,8) € 15,00
Weiche Rosmarin-Schweinelenende mit Äpfel, Krenn und Flocken von Stravecchio und Senf

Il Toc in Braide della tradizione con la Farina di Mais Biologica Ros di Aquileia Terra di Ciona, Burro fuso, Morchia, fondutina di Montasio e la Verdura del Giorno spadellata (3) € 14,50
Weiche Polenta aus Fiumicello mit Butter, Montasio- Käsesauce, und Gemüse

Gustose Codine di Gamberi spadellate su Crema di Borlotti Lamon e Radicchio di Treviso stufato (6)** € 18,00
Leckere Garnelenschwänze auf Bohnencreme und Radicchio aus Treviso

Selezione di Formaggi delle Latterie d'Aviano con il miele Zorzet (3, 8, 9) € 13,50
Friulanische Käseselection mit Honig Firma Zorzet

PRIMI PIATTI

La pasta alle Sarde del Granaio, con il Finocchietto selvatico, le Uvette, i Pinoli, le Olive disidratate ed il Pane croccante al Pomodoro (1,9,11) € 15,00
Nudeln mit frische Sardienen von Granaio

Gnocchi caserecci di Spinaci saltati con Burro e Salvia, Ricotta salata e Prugne (1,2,3) € 14,50
Hausgemachte Spinat-Gnocchi mit Butter und Salbei, gesalzener Ricotta und Flaumen

Gli Strozzapreti con il Ragù della Nonna Tina all'Oca, golosa Besciamella e riduzione di Balsamico (1,2,3,4) € 14,50
Hausgemachte Pasta mit Gänse-ragout, weiche Beschamelsauce und Balsamico-Essigreduktion

Il Risotto del Giorno *Minimo 2 persone* € 15,00
Tages Risotto (3,11)

La Vellutata di Cavolfiore profumata all'Arancia, Semi Oleosi e Frutta Secca € 12,00
Blumenkohlcremsuppe mit Orangenduft und Ölsaaten

ALLERGENI : 1 Cereali, 2 Uova, 3 Latte, 4 Sedano, 5 Sesamo, 6 Crostacei, 7 Soya, 8 Senape, 9 Frutta secca, 10 Anidride solforosa, 11 Pesce, 12 Arachidi, 13 Lupini, 14 Molluschi.

IL MENÙ *autunnale*

SECONDI

Il tenero lombo di Cervo cbt al Profumo delle Feste
Weiche Hirsch im Weihnachten-Weste

€ 26,00

I Moscardini freschi alla Busera e la Polenta bianca dell' antico Molino Milocco(114)

Octopus "Busara Art" mit weisse Polenta Molino Milocco (Peperoncino)

€ 27,00

I migliori tagli di Carni Rosse alla Griglia selezionati per Voi

Die besten gegrillten roten Fleischsorten für Sie ausgewählt

€/hg 6,50/9,00

A seconda dei Giorni possiamo avere la disponibilità di varie tipologie di Carni tra cui :

Black Angus Beef America allevata al pascolo, Sashi Beef, Pezzata Rossa Friulana, Rubia Gallega, Scottona Serba...

Il Pescato fresco del Giorno al Forno
Fisch des Tages im Hofen

€/hg 6,00/9,00

Poesia di Biagio Marin

*La nona ha tolto dal cain
La nonna ha preso fuori dal catino*

*La nona ha tolto dal cain
el pesse pel boreto, za netao:
tre cavasteli, un bisato spacao
e dopo un rombo che xe pesse fin.
Nel laveso de tera za l'uliva
co' do spighi de l'agio sacrosanto;
cò l'agio s'ha brusato nel pianto
de l'ogio coido, el pesse gera a riva.
Meso goto d'àseo in zonta a l'ogio
d'aqua un bicier, 'na covolada
e za prima che la rivessa al bogio
pévere e sal, apena 'na scrolada.
Alora el pare feva la polenta
a fiamma viva soto la caldiera,
una cotura misuragia e lenta,
el rito più solene de la terra.*

CONTORNI

Verdura cruda, Verdure del giorno, Patate al forno, Kipfel*, Patate fritte**

DOLCI

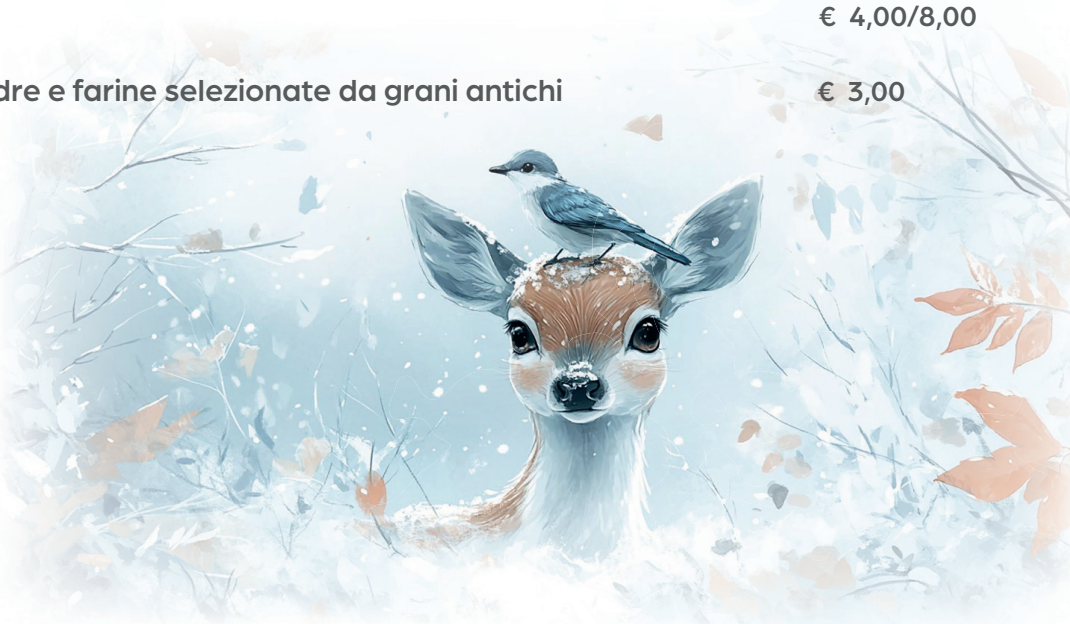
Solo fatti in casa (1,2,3,7,9)

€ 4,00/8,00

Servizio e pane con lievito madre e farine selezionate da grani antichi

€ 3,00

*Molta della frutta e verdure
impiegata proviene dalla nostra
Azienda agricola Biologica Cà
dei Angeli, ma Al Granaio non
potrebbe essere lo stesso senza
la collaborazione con tante
piccole aziende e persone del
nostro territorio come il molino
Milocco, Terra di Ciona, Feresin,
panificio Orso e Sandrigo, Tullio
e molti altri.....*



* Prodotto abbattuto in proprio a garanzia della qualità ** Prodotto congelato all'origine

ALLERGENI : 1 Cereali, 2 Uova, 3 Latte, 4 Sedano, 5 Sesamo, 6 Crostacei, 7 Soya, 8 Senape, 9 Frutta secca,
10 Anidride solforosa, 11 Pesce, 12 Arachidi, 13 Lupini, 14 Molluschi.

ALLERGENS : 1 Cereals, 2 Eggs, 3 Milk, 4 Cellery, 5 Sesame, 6 Crustaceans, 7 Soya, 8 Mustard, 9 Nuts,
10 Sulfure Dioxide, 11 Fish, 12 Peanuts, 13 Lupine, 14 Mollusca

I Vini delle nostre Terre

Vini Spumanti

Chardonnay Brut Ca' di Volpe 12,5° Charmat	€. 23,00
Grigio Brut Collavini 11,5° Charmat	€. 25,00
Ribolla Gialla Collavini Brut 12° millesimato 2018	€. 42,00
Ribolla Gialla Tenuta Stella Brut Metodo Classico BIO 12,4°	€. 36,00
Ribolla Gialla Cà di Volpe Brut Charmat 12°	€. 23,00
Ribolla Gialla Ermesbotanica Rubeolus Brut Charmat 11,5°	€. 25,00
Applause Collavini Brut 12,5° millesimato 2012 (P.nero, Ch)	€. 49,00
Dorigo Brut Cuvee metodo classico (Chard, Pin. Nero) 12,5°	€. 36,00
Dorigo Blanc de Noir metodo classico (Pinot Nero) 12,5°	€. 46,00
Prosecco Superiore C 8 Extradry oppure Brut 11° Charmat	€. 24,00
Prosecco Ritter doc Brut 11° Aquileia	€. 20,00
Club 36 Ermesbotanica Brut Rosè Metodo Classico 12,5°	€. 35,00
Trentodoc Ferrari Maximum B/B Brut Metodo Classico 12,5°	€. 40,00
Trentodoc Ferrari Perlè Brut Millesimato Metodo Classico 12,5°	€. 55,00
Trentodoc Perlè Rosè Brut Riserva Metodo Classico 12,5°	€. 69,00
Franciacorta Cà del Bosco Cuvee Prestige 12,5°	€. 54,00
Franciacorta Cà del Bosco Dosage Zero 12,5°	€. 87,00
Cremant de Bourgogne Coquard Brut 12,5°	€. 36,00
Champagne Theophile Brut 12,5°	€. 74,00
Champagne Premier Louis Roederer 12° Brut	€. 98,00
Champagne Cristal Louis Roederer 12,5° Brut	€. 320,00

Vini Dolci

Verduzzo Brojli del piccolo campo dop Friuli 13° 50 cl.	€. 16,00
Verduzzo Dorigo doc C. O. 14,5°	€. 30,00
La Veronica Caccese 14,5° (Malvasie e Verduzzo) 50 cl.	€. 34,00
Picolit Gildo doc Colli Orientali 14,5° 50 cl.	€. 38,00
Schioppettino passito Gildo 13° igt	€. 30,00
Moscato Spumante Vietti del Piemonte docg 5°	€. 25,00
Moscato di Momiano Kozlovic (semidolce) 12,5° Croazia 500 ml	€. 36,00

Vini Bianchi

Friulano Kitzmueller doc Collio 13,5°	€. 27,00
Friulano Toros doc. Collio 13,5	€. 36,00
Friulano Raccaro doc Collio 13,5°	€. 38,00
Friulano Ronco Severo doc C. O. (BIODINAMICO) 14°	€. 50,00
Friulano Magnas doc. Collio 13,5°	€. 30,00
Friulano Puntin doc. Aquileia 13,5° BIOLOGICO	€. 19,00
Friulano Da Duline doc FVG 12,5°	€. 44,00
Friulano Colle Duga doc. Collio 14°	€. 33,00
Friulano Renato Keber Riserva 2019 doc. Collio 13,5°	€. 38,00
Friulano Villa Russiz doc Collio 14°	€. 33,00
Friulano Branko doc Collio 13,5°	€. 33,00

Friulano Sbilf Lis Fadis 2020 doc Colli O. 13,5°	€ 36,00
Friulano Bianco Sandrigo igt V.G 10,5° MACERATO	€ 34,00
Malvasia Tenuta Stella doc Collio 13,5° BIO (Legger. Macerata)	€ 35,00
Malvasia Skerk igt V.G. 13,5° MACERATO	€ 56,00
Malvasia Tarlao doc. Aquileia 14,5°	€ 22,00
Malvasia Primosic doc Collio 13°	€ 30,00
Malvasia Doro Princic doc Collio 14,5°	€ 36,00
Malvazija Istrina Kozlovic 2022 Croazia 13,5 °	€ 36,00
Malvasia Chioma Dorata Da Duline doc FVG 13°	€ 43,00
Sauvignon Ronco dei Tassi doc Collio 13,5°	€ 32,00
Sauvignon Kitzmuller doc Collio 13,5°	€ 29,00
Sauvignon Livio Felluga doc C. O. 13°	€ 39,00
Sauvignon Blanc Masut da Rive doc Isonzo 13°	€ 30,00
Sauvignon Braulin Lis Fadis doc Colli O. 13,5°	€ 36,00
Pinot Bianco Opimio Cà Bolani doc Aquileia riserva 2018	€ 36,00
Pinot Bianco Tarlao (Poc ma bon) doc. Aquileia 14°	€ 19,00
Vitovska Castelvechio doc Carso 12,5° BIOLOGICO	€ 30,00
Pinot Grigio Sturm doc. Collio 13° BIOLOGICO	€ 38,00
Pinot Grigio Branko doc Collio 13°	€ 33,00
Pinot Grigio Castello di Spessa Joi doc Collio 14,5°	€ 33,00
Pinot Grigio Amorus Villa Vasi doc Collio 13,5°	€ 27,00
Pinot Grigio Fiegl doc Collio 13°	€ 29,00
Chardonnay Colle Duga doc. Collio 14°	€ 33,00
Chardonnay Jermann igt. Friuli 13°	€ 39,00
Chardonnay Vigne del Malina 14° 2016 igt V.G. CONVERSIONE BIO	€ 34,00
Chardonnay Masut da Rive 14° doc Isonzo	€ 30,00
Rosad Malina igt Venezia G. 13,5° (Refosco) BOLOGICO (Rosato)	€ 32,00
Rosè di Refosco Denis Montanar igt V.G. 12,5° MACERATO	€ 45,00
Rosè Mavi (Uva Rebo) igt V. G. 13° Barone Ritter	€ 26,00
Rosè Livio Felluga (Merl, Pin Ner) igt V. G. 13.5°	€ 35,00
Ribolla Gialla Sturm doc. Collio 12,5° BIOLOGICO	€ 38,00
Ribolla Gialla Villa Vasi doc Collio 12°	€ 27,00
Ribolla Gialla Jermann Vinnæ igt 13°	€ 39,00
Ribolla Gialla Fiegl doc Collio 12,5°	€ 29,00
Traminer Aromatico Jermann igt 13°	€ 42,00
Traminer Aromatico Brojli dop. Aquileia	€ 17,00
Traminer Aromatico Borgo delle Oche igt V.G. 13°	€ 24,00
L'Opposto Bianco (100% Soreli) igt V. G. 12,5°	€ 20,00
Collio Bianco E. Keber doc. Collio 13,5°(Fr/Mal/Rib)BIODINAMICO	€ 39,00
Collio Bianco Magnas doc. Collio 14° (Fr/Malv/Rib G)	€ 33,00
Fosarin Ronco dei Tassi doc Collio 14° (Fr/Malv/Pin Bia)	€ 35,00
Fiori di campo Lis Neris doc. Isonzo 13° (Fri, Sauv, Riesl)	€ 30,00
Capo Martino Jermann igt 13° (Fr, Pic, Malv, Rib)	€ 90,00
Vintage Tunina Jermann igt 13° (Sauv, Ch, Rib, Malv, Pic)	€ 80,00
Sacrisassi Bianco Le Due Terre doc C. O. 13,5° (Fr/Rib G)	€ 54,00
Jasik Bianco Borgo San Daniele (Malv, Ries)	€ 29,00
Terre Alte Livio Felluga Rosazzo DOCG (Sauv, Pin B, Fri) 13,5°	€ 125,00
Sharis Livio Felluga (Cha. Rib.) igt 12,5	€ 30,00
Slatnik Radikon igt 13,5° 2020 (Chard, Fri) MACERATO	€ 48,00
Ograde Skerk igt V.G. 13,5° (Vit, Malv, Sauv, Pin. Gr) MACERATO	€ 60,00
Fiori di Campo Lis Neris doc Isonzo 13° Bott. 0,375	€ 16,00

Vini Rossi

Merlot Magnas Riserva 2018 igt 14°	€ 34,00
Merlot Colle Duga doc Collio 13,5°	€ 35,00
Merlot Toros doc. Collio 13,5°	€ 42,00
Merlot Vigne del Malina Riserva 2016 igt 13,5° CONVERSIONE BIO	€ 46,00
Merlot (Rosso) Renato Keber Riserva 2013 doc Collio 13°	€ 54,00
Merlot Leopold doc Collio 13,5°	€ 38,00
Merlot Manfredo Ritter doc Friuli 13,5°	€ 24,00
Merlot (Rosso) Petrusa Riserva 2018 doc. Colli O. 13,5°	€ 58,00
Merlot Doro Princic doc Collio 13,5°	€ 42,00
Merlot Scubla doc C.O. 14°	€ 32,00
Merlot Villa Russiz doc Collio 13,5°	€ 38,00
Merlot Graf de la Tour Villa Russiz Riserva 2018 doc Collio 14°	€ 74,00
Merlot Borgo delle Oche igt V.G. 13,5°	€ 25,00
Merlot Semidis Masut da Rive Riserva 2018 doc Isonzo 14°	€ 45,00
Merlot Ronco Severo doc C. O. 14,5° (BIODINAMICO)	€ 50,00
Merlot Paraschos igt V. G. 2015 13° MACERATO	€ 65,00
Merlot Skala Paraschos igt V. G. 2015 14° MACERATO	€ 65,00
Merlot Radikon Riserva 2006 igt 15° MACERATO	€ 230,00
Merlot Massal 19 Denis Montanar igt V. G. 13,5° MACERATO	€ 42,00
Terrano Skerk igt V.G. 11° MACERATO	€ 58,00
Terrano Rencel Slovenia 12° 2019	€ 42,00
Cabernet Sauvignon Cà di Volpe doc Aquileia 13,5°	€ 24,00
Cabernet Sauvignon Fiegl doc Collio 12,5°	€ 29,00
Cabernet Sauvignon Villa Russiz doc Collio 13,5°	€ 36,00
Cabernet Sauvignon Lis Neris igt 13°	€ 32,00
Cabernet Sauvignon Lis Neris igt 13° Bott. 0,375	€ 18,00
Cabernet Sauvignon Castelvechio doc. Carso 13,5° BIOLOGICO	€ 32,00
Franconia Blau & Blau Jermann igt 13°	€ 42,00
Cabernet Franc Puntin doc Aquileia 12,5 BIOLOGICO	€ 23,00
Cabernet Franc Castelvechio doc Carso 13,5° BIOLOGICO	€ 32,00
Cabernet Franc Perusini doc C. O. 12°	€ 32,00
Cabernet Franc Anticobroilo doc Colli O. 13,5°	€ 38,00
Schiopettino Riserva 2018 Anticobroilo doc C. O 13,5° BIODINAMICO	€ 59,00
Schiopettino Ronco Severo doc C. O. 13,5° BIODINAMICO	€ 59,00
Schiopettino Bressan Riserva 2017 igt Venezia Giulia 13°	€ 72,00
Schiopettino Vigna Lenuzza dop Colli O. 13,5° BIOLOGICO	€ 38,00
Pignolo Moschioni Riserva 2011 15° doc. Colli O.	€ 85,00
Pinot Nero Bressan Riserva 2017 igt Venezia Giulia 13°	€ 69,00
Pinot Nero Castello di Spessa doc. Collio 13,5°	€ 36,00
Pinot Nero Masut da Rive 13,5° doc Isonzo	€ 36,00
Pinot Nero Anticobroilo doc Colli O. 14°	€ 44,00
Pinot Nero Red Angel Jermann igt 13°	€ 42,00
Pinot Nero Ronco Piotti Da Duline doc C. O. 13° Riserva 2021	€ 90,00
Pinot Nero Le Due Terre doc C. O. 13,5°	€ 59,00
Refosco Vigne del Malina Riserva 2008 igt 13,5° CONVERSIONE BIO	€ 59,00
Refosco Tarlao Riserva 2019 (Mosaic Ros) doc. Aquileia 14,5°	€ 32,00
Refosco Borgo delle Oche igt V. G. 13,5°	€ 25,00
Refosco Mulino delle Tolle 13,5°	€ 22,00
Refosco Alturio Cà Bolani doc Aquileia Riserva 2016 13,5°	€ 39,00
Refosco dpr Lis Fadis doc Colli O. 14°	€ 30,00
Refosco 16 Denis Montanar igt V. G. 13° MACERATO	€ 56,00
Radikon RS 19 igt V. G. 14° (Merl/Pign) MACERATO	€ 52,00
Rosso Scuro Scubla doc C. O. (90%M, 10% R) 14°	€ 42,00
Rosso Celtico Moschioni Riserva 2012 doc. Colli O. 15° (Merl, Cab. S)	€ 59,00
Rosso Real Moschioni Riserva 2011 doc. Colli O 15° (Taz, Merl, Cab.S)	€ 59,00

Sassirossi Masut da Rive 13,5° doc Isonzo (Merl/Cab Sov)	€ 30,00
Jasik Rosso Borgo San Daniele (Cab S.) igt 13°	€ 30,00
Perteulis Cà di Volpe (Ref, Merl, Cab. S.) igt 14°	€ 28,00
Rosso Sabotin Villa Vasi doc Friuli Isonzo (Merl/Ref) 13°	€ 28,00
Bergul Rosso Lis Fadis 14° doc Colli O, Riserva 2019 (Ref, Sch, Merl)	€ 43,00
Collio Rosso Picech 13,5° doc Collio (Merl/ Cab Fr/Cab Sov)	€ 35,00
Sossò Livio Felluga doc Colli O. (Ref, Merl, Pign) 13,3°	€ 120,00
Sacrisassi Rosso Le Due Terre doc C. O. (Schiop/Ref) 13,5°	€ 59,00
Vertigo Livio Felluga (Cab. S. Merl.) igt 13°	€ 30,00
Natissa Rosso Obiz doc Aquileia 13° (Ref, Merl)	€ 26,00



LA NOSTRA BIRRA **THIEL**

Produzione propria:
la birra che racconta chi siamo.

Il nostro Vino della Casa

1/4 € 3,50

1/2 € 7,00

1 litro € 14,00





L'anima del Granaio

Radici Antiche, Anima Contemporanea

*Immerso nel verde silenzioso dell'agro aquileiese,
Al Granaio nasce all'interno di un antico deposito
di un convento tardo-antico.*

*Un luogo sospeso nel tempo, dove la memoria
della terra incontra la leggerezza della modernità,
dando vita a un rifugio caldo, intimo,
profondamente autentico.*

*La nostra cucina segue il ritmo lento delle stagioni,
rispettando la natura e i suoi cicli.*

*Utilizziamo materie prime biologiche provenienti dalle nostre coltivazioni
e da piccoli produttori locali, custodi di saperi antichi.
Ogni piatto è un dialogo tra tradizione e innovazione:
gesto semplice, pensiero raffinato, sapore sincero.*

*Al Granaio è un luogo che parla ai sensi, prima ancora che alla mente.
Un profumo, una luce, un dettaglio:
tutto racconta una storia che non è facile descrivere,
ma che si sente subito, profondamente.*

I sapori e i ritmi di una volta, reinterpretati con eleganza, oggi.