

GRAND CENTRAL

EST. 2019

ME
NU

STARTERS

SCHIACCIATA CANTABRICO 11

Servita con burrata ed acciughe del Mar Cantabrico

SCHIACCIATA RAW 14

Servita con battuta di Angus, rucola e burrata

GNOCCO FRITTO 10

Accompagnato da crudo di Parma 20 mesi

BACCALÀ MANTECATO 13

Pane carasau, olio E.V.O.

ALETTE DI POLLO PICCANTI 14

sesamo, salsa thai chili.

HUMMUS DI CECI 14

Hummus di ceci, cipolla in agro di lamponi, cavolfiore, broccolo romanesco, carote, pane carasau, pomodorino.

FRITTI

PATATINE DIPPERS 6

CAMEMBERT FRITTO 7

NUGGETS DI POLLO 9

OLIVE ASCOLANE 6

JALAPENOS RIPIENI 7

ONION RINGS 6

DALLA CUCINA

GNOCCO DI PATATE 12

Ragù alla bolognese

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA 13

ORECCHIETTE CON POLPETTE AL SUGO 12

MAZZANCOLLE GIGANTI SCOTTATE 15

Servite con alga wacame, sesamo e peperocino (ON SIDE)

POLPO ALLA GALLEGA 18

Servito bollito, spolverato alla paprika dolce con patate

GALLETTO SPEZIATO 16

COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTATE 22

New Zealand PREMIUM RACK

PRESA DI PATANEGRA 22

Tagliata di maiale Iberico cotta a bassa temperatura.

RIB EYE DI ANGUS 22

Bistecca di manzo ca. 200 gr scottata alla piastra

STINCO DI VITELLO 50

CHICKEN FRIED 15

Fusi di pollo fritti, impanati al panko

BBQ RIBS 19

Costicine di maiale alla salsa bbq

TUTTI I SECONDI ESCONO CON CONTORNO MISTO COMPRESO

GRAND CENTRAL

ME NU

PIZZE

| | | | |
|--|------|---|----|
| MARINARA | 7 | PARMIGIANA | 11 |
| Salsa di pomodoro, olio all'aglio, origano | | Fiordilatte di Agerola, salsa di pomodoro, melanzane, pomodorini gialli e rossi, grana, basilico | |
| MARGHERITA | 8 | PROSCIUTTO E PORCINI | 12 |
| Salsa di pomodoro, fiordilatte di Agerola, basilico | | Fiordilatte di Agerola, salsa di pomodoro, cotto alla brace e porcini | |
| CAPRICCIOSA | 11 | ASPARAGI E PASTRAMI | 14 |
| Fiordilatte di Agerola, salsa di pomodoro, cotto alla brace, funghi, carciofo romano | | Fiordilatte di Agerola, asparagi verdi di stagione, punta di petto di manzo affumicata, crema di pecorino | |
| NAPOLETANA | 12 | TRIESTINA | 12 |
| Salsa di pomodoro, fiordilatte di Agerola, acchiughe del Mar Cantabrico. | | Fiordilatte di Agerola, cotto alla brace, ricotta al rafano, rafano grattugiato | |
| ROMANA | 12,5 | NASONA | 12 |
| Salsa di pomodoro, fiordilatte di Agerola, acchiughe del Mar Cantabrico, capperi. | | Fiordilatte di Agerola, salsa di pomodoro, pomodoro nasone, basilico, bufala f.c. | |
| DIAVOLA | 11 | ORTOLANA | 11 |
| Fiordilatte di Agerola, salsa di pomodoro, spianata calabra | | Fiordilatte di Agerola, peperoni, melanzane, zucchine, crema dipiselli | |
| TONNO E CIPOLLA | 11 | NORWAY | 13 |
| Salsa di pomodoro, fiordilatte di Agerola, tonno a filetti, cipolla caramellata. | | Fiordilatte di Agerola, spinacino, salmone, sesamo, pompelmo. | |
| CALABRESE | 12 | PARMA | 12 |
| Salsa di pomodoro giallo, fiordilatte di Agerola, capperi, cipolla caramellata, 'nduja calabra, edamame. | | Fiordilatte di Agerola, salsa di pomodoro, crudo di Parma, burrata | |
| MAESTRALE | 11 | ALTA BADIA | 12 |
| Fiordilatte di Agerola, pomodorini dry gialli e rossi, olive e frutto di capperi | | Fiordilatte di Agerola, tris di funghi spadellati, speck di Sauris, ricotta affumicata. | |

GRAND CENTRAL

ME
NU

PIZZE

SALSICCIA E FRIARIELLI 12

Fiordilatte di Agerola,
salsiccia di maiale, friarielli

COTTO E PATATE 12

Fiordilatte di Agerola,
prosciutto cotto, patate al
forno, straciatella

BOLOGNA 12

Fiordilatte di Agerola ,
mortadella, ricotta al
pistacchio, granella di
pistacchio

TREVISO- MARE 12

Salsa di pomodoro, fiordilatte
di Agerola, radicchio tardivo ,
filetti di acciuga, stracchino,
olive taggiasche.

PORCHETTA E RADICCHIO 13

Fiordilatte di Agerola, crema
di radicchio di Treviso, funghi
saltati, porchetta

ZOLA 11

Fiordilatte di Agerola,
gorgonzola dolce dop, pere,
lardo di colonnata.

ARTICIOKKA 11

Fiordilatte di Agerola, carciofo
romanesco a spicchi, pecorino
e mentuccia.

FIORI DI ZUCCA 13

Fiordilatte di Agerola, bufala
in cottura, fiori di zucca,
ricotta vaccina, acciughe del
Mar Cantabrico

PER L'IMPASTO DELLE
NOSTRE PIZZE USIAMO
100% LIEVITO MADRE.

...

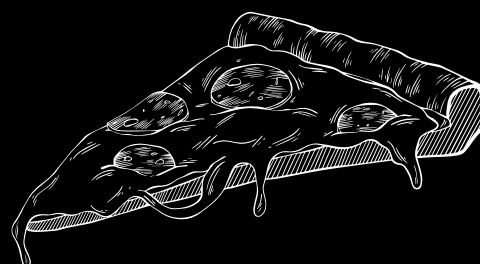
IL NOSTRO LIEVITO
DERIVA DA UN CEPPINO DI
QUASI 40 ANNI E VI
GARANTIRÀ UNA
DIGERIBILITÀ DAVVERO
SPECIALE.

...

TUTTE LE NOSTRE FARINE
SONO BIOLOGICHE E
GRAZIE ALLA
COLLABORAZIONE CON
L'AZIENDA "MOLINO
GRASSI" STIAMO
LAVORANDO PER
OTTENERE LA MASSIMA
FRAGRANZA ED IL MIGLIOR
GUSTO POSSIBILE.

...

GLI INGREDIENTI CHE
SELEZIONIAMO PER
FARCIERLE, SONO TUTTI
PROVENIENTI DA PICCOLE
REALTÀ ARTIGIANALI.



GRAND CENTRAL

EST. 2019

ME
NU

SNACK - KIDS - INSALATE

PASTRAMI SANDWICH 13

Pane in cassetta ai cereali, spalla di manzo affumicata, cetriolini, cipolla e senape

CHEDDAR BURGER 11

Bun artigianale, carne irlandese di manzo 160 gr, cipolla, cheddar, lattuga, pomodoro, bacon

OCTOPUS BURGER 13

Bun artigianale al nero di seppia, polpo grigliato, patete, burrata, pomodorini dry, pesto di rucola

HOT DOG 9

Bun morbido al latte, wurstel, ketchup e maio

COTOLETTA DI POLLO 12

Servita con patatine fritte

CAESAR SALAD 11

Lattuga, bacon, pollo piastrato, crostini integrali, salsa caesar

TARTARE BURGER 16

Bun morbido al latte, rucola, tartare di Angus, burratina, pomodorino dry, salsa burger

INSALATA TONNATA 14

Tacchinella arrostita da noi, misticanza, pomodorini freschi, salsa tonnata, fiori di capperi.

DOLCI

TIRAMISÙ DELLA CASA 6

PANNA COTTA CON NUTELLA O CON SALSA ALLE FRAGOLE FRESCHE 6

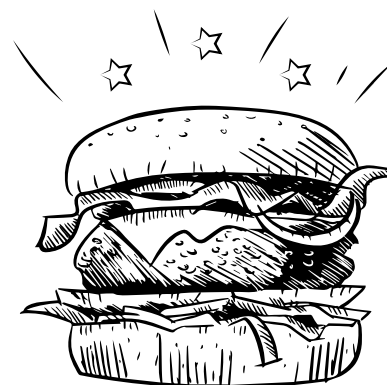
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 6

BROWNIE CON GELATO AL FIORDILATTE 6

SALAME DI CIOCCOLATO ALLE NOCCIOLE 6

CREMA CATALANA 6

SORBETTO VEGANO AL MANDARINO DI CIACULLI (SICILIA) 6



GRAND CENTRAL

EST. 2019

DRINKS/WINE/COCKTAILS

| | |
|-------------------------------|--------|
| ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75 LT | 2,5 |
| ACQUA PANNA 0,75 LT | 2,5 |
| SOFT DRINKS | 3,5 |
| SPRITZ | 4 |
| SPRITZ HUGO | 4,5 |
| CAFFÈ | 2 |
| AMARO | 4 |
| GRAPPA | 4 |
| COCKTAIL CLASSIC | 9 |
| COCKTAIL PREMIUM | 10 |
| AMERICANO | 6,5 |
| PROSECCO BRUT | 4\20 |
| ROSSO "TERRE PETROSE" | 4\18 |
| PINOT NERO "GRUBER ROSCHITZ" | 5\22 |
| VALPOLICELLA CLASSICO "MAZZI" | 4\20 |
| NEBBIOLO 2020 "MARCO PORELLO" | 5\22 |
| BIANCO "TERRE PETROSE" | 4\18 |
| TERRE PETROSE CHARDONNAY | 4\20 |
| TERRE PETROSE PINOT GRIGIO | 4\20 |
| RUSSOLO SAUVIGNON | 4\20 |
| RIESLING "GRUBER ROSCHITZ" | 5\20 |
| "LEON" DURELLA SPUMANTIZZATA | 6,5\45 |
| RRD FRANCIACORTA D'ERBUSCO | 6,5\45 |

BIRRA

| | |
|--------------------------------------|-----|
| URQUELL NON PASTORIZZATA DA TANK 0.3 | 4 |
| URQUELL NON PASTORIZZATA DA TANK 0.5 | 6 |
| KOZEL DARK 0.3 | 4 |
| KOZEL DARK 0.5 | 6,5 |
| IPA BIRRIFICIO BRADIPONGO 0.25 | 4 |
| IPA BIRRIFICIO BRADIPONGO 0.4 | 6,5 |



FOLLOW US:

Instagram GRAND_CENTRAL_MESTRE



GRAND CENTRAL MESTRE