



GRAND CENTRAL MENÙ

SOUND
PEOPLE
FOOD



@GRAND_CENTRAL_MESTRE



PIZZA

MARGHERITA pomodoro, fior di latte, basilico	7,00	ROMANA pomodoro, fior di latte, alici del mar cantabrico, capperi	11.50
CALABRESE Salsa di pomodorino giallo, fior di latte, 'nduja calabra, cipolla viola caramellata, capperi, edamame	12.00	MARINARA pomodoro, aglio, origano	6.50
TONNO E CIPOLLA pomodoro, fior di latte, tonno a filetti, cipolla brasata	10.00	ORTOLANA VEGANA crema di piselli, peperoni rossi e gialli, melanzane e zucchine	9.50
PROSCIUTTO E PORCINI pomodoro, fior di latte, cotto alla brace e porcini spadellati	11.00	ORTOLANA VEGETARIANA fior di latte, crema di piselli, peperoni rossi e gialli, melanzane e zucchine	10.00
ZOLA fior di latte, gorgonzola DOP, pere e lardo di colonnata a fine cottura	10.50	NORWAY fior di latte, salmone norvegese affumicato, spinacino fresco condito, stracciatella, sesamo nero e profumo pompelmo	12.50
LA TRIESTINA fior di latte, cotto alla brace, ricotta al rafano, rafano fresco grattugiato, germogli di rafano	11.50	MAESTRALE fior di latte, pomodorino dry rosso e giallo, frutto di capperi, olive	9.00
DIAVOLA fior di latte, pomodoro, salamino piccante	9,50	ESTIVA fior di latte, pomodoro, bufala, pomodorini e basilico	10.00
CAPRICCIOSA fior di latte, pomodoro, funghi, carciofini, prosciutto	10,00	PARMA pomodoro, fior di latte, burrata, crudo di parma	10.50
NASONA pomodoro, fior di latte, bufala e pomodoro cuore di bue, basilico	11,50	PORK fior di latte, pomodoro, melanzane in salmoriglio, pomodorino secco, porchetta Trevigiana	11,00
NAPOLETANA pomodoro, fior di latte, alici del mar cantabrico	11		



PIZZA

ALTA BADIA	10,50	ARTICIOKKA	9.50
fior di latte, speck trentino, tris di funghi spadellati, ricotta affumicata		fior di latte, carciofo romanesco a spicchi, pecorino, mentuccia	
PARMIGIANA	11.00	BOLOGNA	10.50
pomodoro, fior di latte, melanzane, pomodorini semy dried rossi, pomodorini gialli sott'olio, grana e basilico		fior di latte, mortadella artigianale, mousse di pistacchio, granella di pistacchio	

FRITTI

PATATE FRITTE DIPPERS	6.00
JALAPENOS FRITTI CON CREMA DI FORMAGGIO	7.00
CROQUETTE DI CAMEMBERT	7.00
ANELLI DI CIPOLLA	7.00
OLIVE ASCOLANE	7.00

SHARING IN THE MIDDLE

Il cibo è

CONVIVIALITÀ E CONDIVISIONE:

Grand central propone un menù con molti piatti da condividere a centro tavola tendendo la mano al concetto internazionale dello “sharing in the middle”.



“Per chi ha voglia di sporcarsi le mani”

SEA FOOD

MAZZANCOLLE GIGANTI

14.00

cotte a bassa temperatura
accompagnate da salsa Aioli

CRAB CLAWS

14.00

Chele di “granchio porro” arrostate con
burro e rosmarino

LOBSTER ROLL

20.00

Soffice “BUN” spennellato al burro,
farcito con mezzo astice al vapore,
insalatina, salsa Grand Central alle
spezie fresche ed erba cipollina, con
contorno di patatine fritte

SOUTÈ

15.00

Cozze \ Vongole \ Guazzetto di
pomodoro \ Peperoncino
servito con il nostro pane a lievitazione
naturale

LA CARNE

GC PASTRAMI

SANDWICH

13.00

Uno dei più iconici panini newyorkesi.
Pane da sandwich, punta di petto di
manzo affumicata, senape, cetriolini,
cipolla caramellata

BBQ RIBS

16.00

Costine di maiale cbt, glassate alla salsa
bbq servite con patate novelle arrostate

CHICKEN FRIED

15.00

Fusi di pollo fritto croccanti panati al
panko, salsa di accompagnamento e
contorno di pannocchia arrostita al
burro

GALLETTO

15.00

Galletto alle spezie leggermente
piccante con patate al forno novelle e
verdure gratinate

STINCO DI VITELLO

45.00

ARROSTITO

Al kg. 2, 5 con osso (Min 2 persone)
servito con un gran contorno di verdure
miste

DIAFRAMMA DI

MANZO SCOTTATO

A PERS. 17.00

ALLA GRIGLIA

Min 2 persone servito con patate
arrostate, pannocchia al burro e
friggirelli



VEG

HUMMUS

14.00

Crema di ceci, pomodorino dry, cavolo bianco al vapore, edamame, cipolla marinata in aceto di lamponi, cialda allo zafferano, polvere di olive taggiasche

GRAND PIATTO

14.00

VEGGY

accompagnato da pane di nostra produzione e salsa Aioli

KIDS

COTOLETTA DI POLLO

9.00

con patatine fritte

HOT DOG

7.00

con bun morbidissimo

VINI



3.50



17.00

Mesdi rosso

100% nebbiolo

Da vigne su argilla e calcare con esposizione Sud-Est e Sud-Ovest dislocate tra Guarene e Barolo, un vino quotidiano da pasto disimpegnato, Mesdi è il mezzogiorno. La raccolta a piena maturazione verso inizio ottobre permette una lunga maturazione che va dai 20 ai 40 giorni, con un successivo affinamento tra legno e acciaio. Medio corpo, tannini gentili, bel mix di frutta fresca e spezie.

Sidre Tendre

4.50

by eric bordelet (sidro di mele)

22.00



VINI



Prosecco d.o.c.g. di Valdobbiadene

Bianca Vigna

3.50

20.00

Val de Spin

Sur lies Vignale di Cecilia

fermentato in bottiglia prodotto da uve glera e garganega.

3.50

18.00

Franciacorta "Solo uva" brut d.o.c.g

Alla vista, color giallo paglierino brillante, con perlage fine. Il naso regala nuances di frutta a polpa gialla e di fiori bianchi, con una netta nota minerale. Al palato, il gusto è avvolgente ma ben equilibrato: si sviluppa con bella tensione e notevole traccia acida. Chiude armonico.

6.50

33.00

Valentina Passalacqua

Progetto calcarius - hellen bianco - Falanghina 100% del Gargano.

Una Falanghina dalla salinità eccezionale che ricorda il cedro maturo ed il gesso.

Grande stoffa e personalità che incidono il palato con raffinata energia.

4.50

23.00



VINI



4.00



20.00

Poldo

Vignale di Cecilia - Baone PD

Fermentazione spontanea dei mosti delle tre uve Garganega, Tocai italico e Moscato secco, provenienti da suoli calcarei e argillosi. Affinamento in cemento sulle fecce fini. Sapido e fresco con note di rosmarino e salvia. Un litro per berne di più.

Riesling

4.50

26.00

Gruber Röschitz - Austria

Giallo paglierino luminoso. Al naso emergono, in particolare, sentori di agrumi e di frutti a polpa gialla, note minerali e cenni di miele. Al palato è fresco, leggero e di piacevole sapidità.

Covolo

4.00

21.00

Vignale di cecilia - Baone - PD

Vino rosso da uve Merlot e Cabernet Sauvignon. La vinificazione e l'affinamento in cemento vetrificato preservano il frutto di questo vino, che rappresenta al massimo la filosofia interpretativa del titolare: vino di terroir, semplice ma allo stesso tempo ricco di emozioni, che i Colli Euganei sanno regalare.



BIBITE

Acqua San pellegrino o Panna 0,75 lt	2.50	Kozel Dark Lager 0,3 lt	4.00
Coca cola 0.33	3.00	Kozel Dark Lager 0,5 lt	6.00
Coca zero 0.33	3.00	STRIKE IPA (B.A.V.) 0,4 lt	6.50
Bibite analcoliche	3.00	STRIKE IPA (B.A.V.) 0,2 lt	4.00
Birra Urquell 0,5 lt non pastorizzata da tank	6.00	SPRITZ	5.00
		AMERICANO	6.50
		CAFFE'	1.50
Birra Urquell 0,3 lt non pastorizzata da tank	4.00	LIQUORI	4.00
		DISTILLATI	da 5.00 a 9.00



La Pilsner Urquell è la prima pilsner d'oro al mondo, fonte di ispirazione per tutte le birre pilsner dal 1842. Ha ispirato una rivoluzione mondiale della produzione della birra: oltre il 70% di tutta la birra bevuta oggi è in stile pilsner. La birra è ancora prodotta con completa integrità.

COPERTO 1.50

I nostri piatti possono contenere allergeni, consultare il personale per ulteriori informazioni.