



il grano di pepe

OSTERIA  
RINO DUCA CHEF

## menù Delivery e Take Away **autunno 2020**

\* i piatti contraddistinti da asterisco sono da completare a casa seguendo semplici istruzioni che vi invieremo via chat

\*\* i piatti contraddistinti da due asterischi sono vegani

+ i piatti contraddistinti da segno più sono gluten free

### **STREET FOOD**

#### **SFINCIONE PALERMITANO 3 €**

impasto di lievito madre, pomodoro, cipolla, origano, acciuga, pangrattato

#### **+ PANELLE\*\* 3€**

(da cuocere o già cotte) v

farina di ceci, acqua, olio di semi di girasole, sale, pepe

#### **+ ARANCINA AL RAGÙ 4 €**

riso, parmigiano reggiano, ragù, piselli.

#### **+ ARANCINA "AUTUNNO EMILIANO" 5 €**

riso, zucca, tartufo, parmigiano reggiano, funghi, latte, patata

#### **+ ARANCINA "CULLEN SKINK" 5 €**

riso, merluzzo, aringa affumicata, porro, latte, patate erba cipollina

#### **+ ARANCINA "VEGANAMOUR"\*\*\* 4€**

riso, patate, verza, piselli, cipollotto, lenticchie,  
curry verde piccante, zucca

#### **+ FALAFEL CON YOGURT GRECO E MENTA 7 €**

ceci, prezzemolo, cipollotto, menta, basilico,  
olio di semi di girasole, yogurt greco, menta, sale

#### **FOCACCIA MADONIE 8 €**

focaccia di grani antichi siciliani e lievito madre, pomodorini, melanzana in padella,  
piacentinu ennese, origano, basilico, olio extra vergine d'oliva

#### **FOCACCIA TERRASINI 10 €**

focaccia di grani antichi siciliani e lievito madre, polpo bollito, patate lessate,  
finocchietto selvatico, limone, olio extra vergine d'oliva

#### **POLLO FRITTO GIAPPONESE 9 €**

sovracoscia di pollo, salsa di soia, miso, zenzero, amido di mais,  
farina 00, olio di semi di girasole



il grano di pepe

OSTERIA  
RINO DUCA CHEF

## ANTIPASTI

**+ SEPPIA, PISELLI E LIMONE FERMENTATO 12€**

tagliatella di seppia e crema di piselli, limone fermentato

**+ ZUCCA FRITTA IN AGRODOLCE\*\* 7 €**

zucca, aceto di vino bianco, zucchero, olio extra vergine d'oliva, semi di zucca, menta, aglio (si può richiedere anche senza aglio)

**+ POLPETTE DI QUINOA, LENTICCHIE  
E MAIONESE DI RAPA FERMENTATA\*\* 8€**

quinoa, lenticchie, pangrattato, olio di semi di girasole, sale

**+ CARPACCIO DI TONNO ROSSO SICILIANO ALLA PIZZAIOLA 18€**

tonno rosso, pomodorini, origano fresco, olio extra vergine d'oliva

**+ BATTUTO DI GAMBERO ROSSO SICILIANO  
CON LE SUE VERDURE DI STAGIONE 18€**

gambero rosso siciliano, verdure di stagione, limone, olio extra vergine d'oliva

**+ RICCIOLA ALLE ERBETTE DI GANDO'  
E PESTO DI CAPPERI 18€**

carpaccio di ricciola, erbette di Gandò,, capperi, olio extra vergine d'oliva



il grano di pepe

OSTERIA  
RINO DUCA CHEF

## PRIMI

### **SPAGHETTI AL TORCHIO, TONNETTO, DATTERINI, MELANZANA E MENTA\* 10 €**

spaghetti al torchio, tonnetto, melanzana, menta, pomodorini, menta marocchina, olio extra vergine d'oliva

### **SPAGHETTI AL TORCHIO AL NERO DI SEPPIA E PROFUMO DI MANDARINO\* 10 €**

spaghetti al torchio, seppia, inchiostro di seppia, concentrato di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, olio aromatizzato al mandarino

### **PASTA ALLA TRAPANESE\*\* 10 €**

busiate, pomodorini, mandorle tostate, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe, menta, prezzemolo, basilico

### **TIMBALLO DI ANELLETTI 15€ (per 2 persone)**

anelletti siciliani, ragù, piselli, melanzane, salame, besciamella, pangrattato, pomodoro, parmigiano reggiano

### **TORTELLI DI ZUCCA, COZZE, CARDAMOMO\* 10 €**

farina 00, uova, zucca, parmigiano reggiano, salsa di cozze pugliesi, cardamomo in polvere



il grano di pepe

OSTERIA  
RINO DUCA CHEF

## SECONDI

### **TONNO ALLA PALERMITANA 16 €**

tonno rosso siciliano, pangrattato, olio extra vergine d'oliva, sale di capperi, origano, frutta di stagione, insalata gentile

### **+ COSTINE DI MAIALE SPEZiate E COTTE A BASSA TEMPERATURA CON PATATE ALLA BRACE 13 €**

costine di maiale, paprika, zenzero, curcuma, patate arrosto, alloro, rosmarino, foglie di pepe di sechuan

### **BISTECCA ALLA PALERMITANA 13 €**

tagliata di scottona, pangrattato, olio extra vergine d'oliva, sale di capperi, origano, frutta di stagione, insalata gentile

### **+ POLPO ARROSTITO AL PESTO DI CAPPERI E PATATA AL TE' NERO LAPSANG 15 €**

polpo mediterraneo, capperi, olio extravergine d'oliva, tè nero affumicato Lapsang Souchong, patata

### **+ RICCIOLA ALLA PANTESCA 18€**

ricciola, capperi di Pantelleria, patate, pomodoro, olive, acciughe, olio extra vergine d'oliva

### **+ RATATOUILLE DI STAGIONE CON FUNGHI\*\* 12€**

zucca, patate, zucchine, cavoli, cipolle di tropea, pomodorini, funghi, olio extra vergine d'oliva, erbe dell'orto

## DESSERT

### **CANNOLO SICILIANO 3 €**

con la ricotta del caseificio Rosola di Zocca, zucchero a velo, mandorle, pistacchi.

E' fortemente consigliato prenotare il giorno prima della consegna.

Sarà possibile effettuare pagamento tramite:

- Satispay
- tramite bonifico effettuando un versamento sull'iban  
IT3510503466890000000004693
- in contante al momento della consegna
- tramite POS se venite a ritirare il vostro take away presso l'Osteria Il Grano di Pepe

Potete fare il vostro ordine mandando un messaggio su whatsapp al **3913172377**.

Vi chiediamo di non usare l'email o i messaggi sms.

Se proprio non avete whatsapp chiamatemi al 059905529

- **Martedì** delivery in Ravarino e zone limitrofe
- **Mercoledì** delivery in Ravarino e zone limitrofe  
e disponibilità per zona Carpi e unione del Sorbara.
- **Giovedì** Modena e circondario + Ravarino, Nonantola, Crevalcore e zone limitrofe
- **Venerdì** Bassa Modenese + Ravarino, Nonantola, Crevalcore e zone limitrofe
- **Sabato** Modena +Bologna + Ravarino, Nonantola, Crevalcore e zone limitrofe
- **Domenica** Modena + Bassa + Ravarino, Nonantola, Crevalcore e zone limitrofe

Se vuoi ricevere il nostro delivery al di fuori del giorno e della zona che ti compete chiamaci e spiegaci le tue esigenze. sono in vendita tutti i vini presenti nella carta dei vini dell'osteria con uno sconto del 25% sul prezzo di tutte le bottiglie.

Via Roma 178/a Ravarino (MO) –  
3913172377--

[www.ilgranodipepe.it](http://www.ilgranodipepe.it)

059 905529

[booking@ilgranodipepe.it](mailto:booking@ilgranodipepe.it)