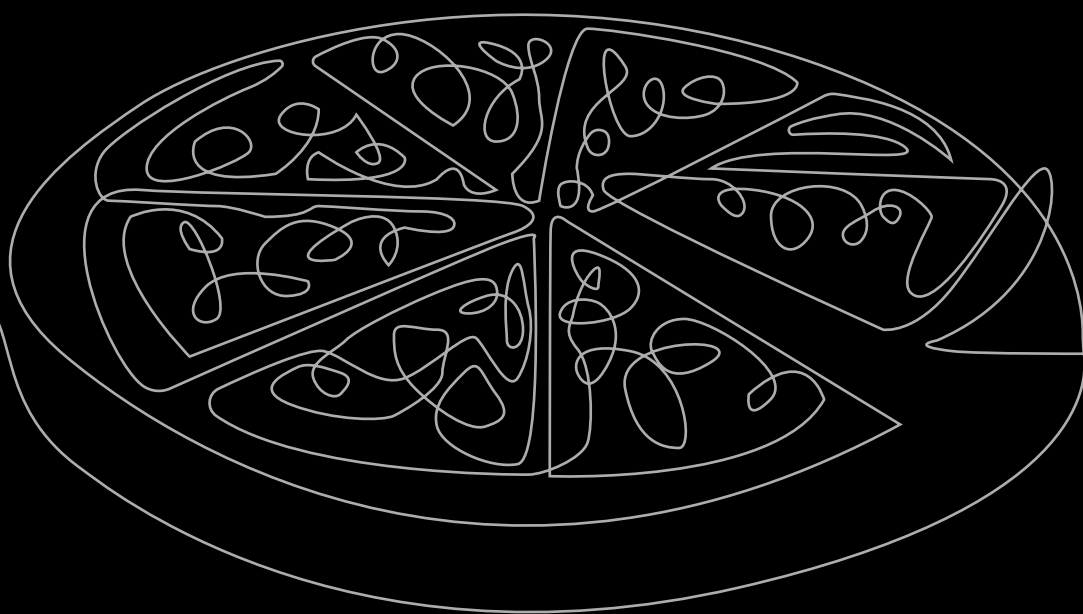


grano vivo
PIZZERIA





Le mani in pasta e la mente sempre in viaggio,
alla ricerca della perfetta combinazione di farine, sapori e colori.
Così, *Grano Vivo*, si avventura nel mondo della pizza
per portarla alla sua massima espressione,
nel rispetto della tradizione e con la voglia di portare innovazione.
Un po' alchimisti, un po' artisti, i ragazzi del team
sono pronti a farvi innamorare della loro pizza,
perfettamente lievitata e farcita con le migliori eccellenze italiane.



Grano Vivo è stata menzionata da **50 Top Pizza**
come una delle migliori pizzerie d'Italia

PER INIZIARE

IL NOSTRO TAGLIERE

(ideale per due persone)

Tagliere di salumi e formaggi tipici delle nostre colline toscane accompagnato dal nostro pane cotto a legna.

Euro 15

FRITTATINE

Pasta artigianale *(ideale per una persona)*

frittatina classica

Pasta di semola di grano, Besciamella, Macinato, Pomodoro, Provola, Parmigiano grattugiato, Spezie

Euro 6

frittatina amatriciana

Pasta di semola di grano, Besciamella, Pomodori, Guanciale, Provola, Pecorino romano, Basilico, Sale, Pepe

Euro 6

frittatina cacio e pepe

Pasta di semola di grano, Besciamella, Provola, parmigiano grattugiato, Pecorino romano, Pepe

Euro 6

frittatina alla carbonara

Pasta di semola di grano, Guanciale, Tuorlo d'uovo, Pecorino romano, Parmigiano, Provola

Euro 6



GLI IMPASTI DELLE GOURMET

Impasti speciali ad ALTA IDRATAZIONE.
Le basi seguono un procedimento di DOPPIA COTTURA.
Questa lavorazione dona al prodotto finito
un'incredibile croccantezza.



OTTIMAIS

Impasto indiretto realizzato da un blend di farina di tipo 1 macinata a pietra e farina da grano germogliato. La germogliazione controllata permette l'ottenimento di prodotti friabili e leggeri in cui l'aroma di frumento viene esaltato. L'impasto è arricchito da una leggera crosta di mais frantumato e semi di girasole.



CEREALÈ

Impasto indiretto ottenuto da un blend di farina di tipo 1 macinata a pietra, farina da grano germogliato, farina integrale, farina di segale, saragolla e monococco. Con l'aggiunta di semi di girasole, di sesamo, di lino e miglio. Impasto ricco di fibre ad alto tenore proteico.



RISO ROSSO

Impasto indiretto realizzato con farina di tipo 1 macinata a pietra, farina da grano germogliato e farina di riso rosso. Impasto realizzato attraverso l'innovativa tecnica di "gelatinizzazione", ovvero la trasformazione della farina in gel. Questo procedimento consiste nella cottura del grano in acqua a 80 gradi per donare al prodotto finale dei profumi straordinari e un sapore inconfondibile.



SENZA GLUTINE

Impasto realizzato da un blend di farina di riso e farina gluten free. La lavorazione avviene in ambiente sterile e segue un procedimento di doppia cottura.

LE GOURMET

Queste pizze vengono servite spicchiate in 6 parti

LA DEGUSTAZIONE DI MARE

Due spicchi per tre diverse tipologie di mare :
La Tonno, La Polpo e La Gambero

Euro 20

LA DEGUSTAZIONE INDECISA

Tre spicchi di Tartare di Marzo e Tre spicchi a scelta tra:
Tartare di Tonno, Polpo e Gambero

Euro 20

LA POLPO

In uscita: Crema di datterino giallo, Carpaccio di polpo *homemade*, Spuma di patate e prezzemolo, Polvere di olive taggiasche, Olio EVO

Euro 19

LA SALMONE

In cottura: Base caramellata all'arancia

In uscita: Stracciatella, Tartare di salmone agrumato, Emulsione di zucchine, Chips di zucchine, Olio EVO

Euro 16

LA TONNO

In uscita: Stracciatella, Tartare di tonno, Caramella di cipolla, Salsa Teriaky, Semi di chia, Olio EVO

Euro 17

LA GAMBERO AL PATANEGRA

In uscita: Ricotta al limone, Gamberi lardellati, Fiori di zucca in tempura, Polvere di olive taggiasche

Euro 19

LA RIPIENA CBT

In cottura: Salsiccia CBT, Provola

In uscita: Caramella di cipolla, Insalata, Salsa BBQ, Olio EVO

Euro 15

LA TARTARE DI MANZO

In cottura: Pecorino

In uscita: Bietola Saltata, Tartare di manzo, Caramella di cipolla, Coulis di lamponi, Lamponi, Olio EVO

Euro 18

LA LORENZINO

In uscita: Stracciatella, Mortadella, Crema di Pistacchi, Granella di pistacchio

Euro 13

LA CRUDO

In uscita: Stracciatella, Prosciutto crudo, Pesto rosso, Rucola croccante, Olio EVO

Euro 15

GLI IMPASTI DI RICERCATE & TRADIZIONALI

Impasti indiretti ad ALTA IDRATAZIONE

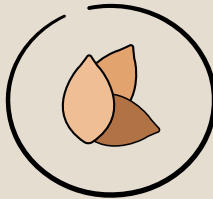


CLASSICO RIVISITATO

Ottenuto da un blend di farina di tipo 1, una piccola percentuale di segale, impercettibile al gusto e farina integrale.

La segale, grazie ad un'elevata quantità di enzimi, favorisce il processo fermentativo, aumentando notevolmente la digeribilità del prodotto.

La farina integrale ha caratteristiche nutrizionali uniche piacevolmente apprezzabili.



MOLTICEREALE

Ottenuto grazie ad un mix di farine macinate a pietra lavica: farina di grano tenero, di segale integrale, di grano tenero integrale. Con l'aggiunta di semi di chia, papavero, sesamo, lino e girasole.

(da aggiungere al prezzo della pizza Euro 2)



SENZA GLUTINE

Impasto realizzato da un blend di farina di riso e farina gluten free. La lavorazione avviene in ambiente sterile e segue un procedimento di doppia cottura.

LE RICERCATE

CLASSICA SEMPRE BUONA

In cottura: Pomodoro

In uscita: Stracciatella di burrata, Prosciutto crudo sgambato, Olio EVO, Basilico

Euro 11

AMATRICIANA

In cottura: Salsa amatriciana, Fior di latte

In uscita: Guanciale croccante, Datterini gialli spadellati, Pecorino, Pepe, Olio EVO

Euro 11

CALABRESE

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Provola affumicata, Cipolla

In uscita: Nduja, Olio EVO

Euro 10

LEGGEREZZA

In cottura: Salsa di datterini gialli, Carote e asparagi saltati, Bufala

In uscita: Polvere di olive taggiasche, Basilico, Olio EVO

Euro 12

LALLO

In cottura: Pomodoro, Salsiccia, Cipolla

In uscita: Mascarpone, Granella di pistacchio, Olio EVO

Euro 9

FIOR D'ALICI

In cottura: Fior di latte

In uscita: Fiori di zucca in tempura, Ricotta al limone, Acciughe, Olio EVO

Euro 11

NUOVA CONFIT

In cottura: Pomodoro, Fior di latte

In uscita: Ricotta, pomodorini confit, Pinoli tostati, Emulsione al basilico, Basilico, Olio EVO

Euro 12,5

SALSICCIA E PORRI

In cottura: Provola, Fior di latte, Salsiccia, Porri

In uscita: Pepe, Briciole di pane all'aglio, Olio EVO

Euro 10

PARMIGIANA SCOMPOSTA

In cottura: Crema di melanzane, Datterino giallo

In uscita: Melanzane appassite, Grana 36 mesi, Emulsione al basilico, Basilico, Olio EVO

Euro 9

OLIO SU TELA

In cottura: Pomodoro

In uscita: Stracciatella, Lardo di patanegra, Pomodorini rossi semiseccchi, Origano

Euro 12

CAMPANA

In cottura: Fior di latte, Provola affumicata, Salsiccia, Friarelli

In uscita: Tarallo sbriciolato

Euro 10

LE TRADIZIONALI

MARGHERITA

In cottura: Pomodoro, Fior di latte

In uscita: Basilico, Olio EVO

Euro 6,5

MARINARA

In cottura: Pomodoro, Aglio, Pomodoro pachino

In uscita: Basilico, Olio EVO, Origano

Euro 6

PISANA

In cottura: Pomodoro, Capperi, Acciughe

In uscita: Grana, Olio EVO

Euro 7,5

NAPOLI

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Capperi, Acciughe

In uscita: Olio EVO

Euro 8,5

BUFALINA

In cottura: Pomodoro, Mozzarella di bufala

In uscita: Basilico, Olio EVO

Euro 9

AMERICANA

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Würstel, Patatine

In uscita: Olio EVO

Euro 8

MAIALONA

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Salsiccia, Würstel, Ventricina, Prosciutto cotto

In uscita: Olio EVO

Euro 10

CAPRICCIOSA

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Funghi, Prosciutto cotto, Olive, Carciofi

In uscita: Olio EVO

Euro 9

FUNGHI

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Funghi

In uscita: Olio EVO

Euro 7

FUNGHI E COTTO

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Funghi, Prosciutto cotto

In uscita: Olio EVO

Euro 8,5

PROSCIUTTO COTTO

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto

In uscita: Olio EVO

Euro 8

SALSICCIA

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Salsiccia

In uscita: Olio EVO

Euro 8,5

SALSICCIA E CIPOLLA

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Salsiccia, Cipolla

In uscita: Olio EVO

Euro 8,5

SPECK E MASCARPONE

In cottura: Pomodoro, Fior di latte
In uscita: Speck, Mascarpone, Olio EVO

Euro 9

VEGETARIANA

In cottura: Pomodoro, Scottiglia di verdure (zucchine, peperoni, melanzane e cipolla)
In uscita: Basilico, Olio EVO

Euro 9

4 FORMAGGI

In cottura: Fior di latte, Gorgonzola, Provola affumicata, Pecorino
In uscita: Olio EVO

Euro 8

WÜRSTEL

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Würstel
In uscita: Olio EVO

Euro 7,5

SALAMINO PICCANTE

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Venticina
In uscita: Olio EVO

Euro 8,5

SALAMINO E GORGONZOLA

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Venticina, Gorgonzola
In uscita: Olio EVO

Euro 9

LE RIPIENE

COTTO E MOZZARELLA

In cottura: Fior di latte, Prosciutto cotto
In uscita: Olio EVO

Euro 9

CRUDO E MOZZARELLA

In cottura: Fior di latte
In uscita: Prosciutto crudo, Olio EVO

Euro 10

PANE ARABO

In cottura: Fior di latte, Pomodorino pachino
In uscita: Prosciutto crudo, Rucola, Origano, Olio EVO

Euro 11

CALZONE CLASSICO

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto
In uscita: Basilico, Olio EVO

Euro 9

BEVANDE

Acqua Naturale 75cl	Euro 2
Acqua Frizzante 75 cl	Euro 2
Coca-Cola alla spina 50 cl	Euro 5
Coca- Cola in vetro 33cl	Euro 3
Coca- Cola Zero in vetro 33cl	Euro 3
Fanta in vetro 33cl	Euro 3

BIRRE ALLA SPINA

GRANO VIVO 2.0

Dortmunder kellebier Naturtrüb | Bassa fermentazione | 5,6 % | 25 IBU

Cruda, non filtrata. Una birra bionda nata per celebrare i 150 anni dello storico birrificio DAB di Dortmund. Gusto intenso con note maltate e di lievito, aroma erbaceo leggermente fruttato.

20 cl | Euro 4

40 cl | Euro 6

RADEBERGER

Pilsner | Bassa fermentazione | 5% | 36 IBU

Birra bionda giallo paglierino, limpida. Il suo carattere, la sua fragranza e il suo gusto equilibrato mediamente amaro la rendono una delle birre più conosciute e vendute in Germania. Aromi molto freschi ed erbacei, fiori secchi e note di miele d'acacia.

20 cl | Euro 4

40 cl | Euro 6

PARANOIA

Hazy IPA | Alta fermentazione | 5,6% | 40 IBU

Birra dal colore giallo pallido, aspetto opalescente. Dal leggendario birrificio Huyghe di Melle arriva un'insolita IPA belga in puro stile New England Americano, con la sua luppolatura a freddo e le sue note tropicali oltre a quelle citriche e agrumate proprie delle IPA più "navigate". Gusto pieno e bilanciato tra la dolcezza dei toni esotici e quelli amari caratteristici di questo stile.

25 cl | Euro 6

ST. IDESBALD ROUGE

Amber Ale | Alta fermentazione | 7% | 23 IBU

Birra rosso ambrato, limpida. Ispirata alle classiche Ale di abbazia belga, risulta sapientemente equilibrata nell'aroma e nel gusto. Inizialmente si possono percepire note maltate e di caramello che piano piano lasciano spazio a quelle più fruttate e leggermente amare sul finale.

33 cl | Euro 6,5

BIRRA DEL MESE

Scopri la birra del mese! Chiedi al nostro personale di sala

? cl | ? Euro

BIRRE IN BOTTIGLIA

BELGIAN BLOND ALE

ST. IDESBALD

33 cl | 6,5% | 24,5 IBU

L'abbazia delle Dune è un monastero cistercense delle Fiandre orientali. Qui la celebre famiglia Huyghe De Laet produce questa birra bionda giallo dorato, rinfrescante e speziata con lievi sentori di luppolo. Aroma complesso, finale amaro equilibrato.

Euro 6

CASTELLANI ERA

75 cl | 4,8% | 30 IBU

Birra artigianale del nostro territorio, rifermentata in bottiglia e non pastorizzata. Era è una birra bionda semplice e leggera, connotata da sentori erbacei con una nota leggermente amara sul finale. Gusto maltato e lievemente fruttato.

Euro 12

BLOND STRONG ALE

GUILLOTINE

33 cl | 8,5% | 39 IBU

Creata per il bicentenario della rivoluzione francese, La Guillotine è una birra molto forte, giallo ramato dal gusto intenso e rotondo. È brassata in dry hopping con luppoli Amarillo e Cascade ed è uno dei più grandi successi del birrificio. Discretamente amara, presenta note citriche tropicali e sentori di pompelmo rosa.

Euro 6

DELIRIUM TREMENS

33 cl | 8,5% | 24,5 IBU

Capostipite dell'iconica linea "Delirium", Tremens fa innamorare il Belgio e il mondo da oltre 30 anni. Birra giallo paglierino con sentori di banana e sapore maltato. Gusto pieno e rotondo, finale secco con persistenti note speziate.

Euro 10

CASTELLANI SAN MARTINO

75 cl | 6,9% | 39 IBU

Birra artigianale del nostro territorio, rifermentata in bottiglia e non pastorizzata. Bionda con venature ambrate, San Martino si presenta con un tipico gusto maltato ed un leggero luppolato resinoso, piacevole al naso. Leggerissimo amaro sul finale.

Euro 12

PILSNER

BERLINER

50 cl (in lattina) | 5% | 31 IBU

Uno degli esempi più puri e fedeli di birra a bassa fermentazione di stampo tedesco. Berliner è una Pils gialla dorata con aroma e gusto floreali ed erbacei e con una nota maltata di miele d'acacia elegante e persistente.

Euro 5

KELLERBIER (NON FILTRATE)

DAB HOPPY LAGER

33 cl | 5% | 25 IBU

Gialla dorata, opalescente, non filtrata e non pastorizzata. Birra luppolata a freddo col celebre luppolo Cascade americano, di grande piacevolezza e dalle pronunciate note agrumate e floreali. Gusto asciutto, ottima persistenza, sentori di pompelmo rosa e frutta esotica.

Euro 4,5

PALE ALE

DELIRIUM ARGENTUM | BELGIAN PALE ALE

33 cl | 7% | 48 IBU

Ipa ambrata, luppolata a freddo con luppoli Chinook e Cascade. Le note speziate, citriche e caramellate con sentori di pompelmo rosa sono i protagonisti di questa perla del Belgio.

Euro 5

BRAUFACTUM | GERMAN PALE ALE

33 cl | 5% | 20 IBU

Una birra prodotta da un consorzio dei migliori mastri birrai tedeschi. Nata per esaltare le caratteristiche aromatiche dei luppoli teutonici (Comet, Callista, Herkules), che nulla hanno da invidiare alle varietà d'oltreoceano. Questa birra leggermente ambrata sorprende con una fragranza di frutta dolce matura e lievi sentori agrumati e tropicali.

Euro 6

MIND HAZE | HAZY IPA

35,5 cl (lattina) | 6,2% | 40 IBU

Ipa californiana ma dallo spiccato stile East-Coast e carico di aromi di frutta tropicale, Mind Haze è di un giallo velato e ha un aspetto torbido, tipico delle Hazy Ipa. Uno spiccato amaro si bilancia perfettamente coi sentori esotici caratteristici di questo sottostile. Lunga persistenza olfattiva e gustativa.

Euro 7

DOUBLE MIND HAZE | DOUBLE HAZY IPA

35,5 cl (lattina) | 8,3% | 35 IBU

Una birra di alto tenore alcolico che ha come base la Mind Haze ma brassata con ben 9 luppoli diversi, di cui 7 in dry hopping, alcuni dei quali (Sabro e Strata su tutti) conferiscono aromi di cocco e un fruttato intenso e pungente.

Euro 7

UNION JACK | IPA

35,5 cl (in lattina) | 7% | 60 IBU

Union Jack è forse la IPA "di riferimento" del birrifico Firestone Walker. Il suo nome rimanda alle origini britanniche dello stile IPA. Questa birra di colore giallo ambrato è brassata con 7 luppoli diversi. Viene luppolata a freddo per 2 volte per conferire marcati aromi agrumati perfettamente bilanciati dalla dolcezza del malto chiaro utilizzato.

Euro 7

WOOKEY JACK | BLACK RYE IPA

35,5 cl (in lattina) | 8,3% | 70 IBU

Wookey Jack è il fiore all'occhiello del birrifico californiano Firestone-Walker. Di colore molto scuro e molto amara, è un'IPA brassata con frumento e segale, nata per far innamorare definitivamente gli appassionati di IPA e per sbalordire gli amanti delle scure. Birra di alto tenore alcolico, pluri premiata in patria, prodotta solo con luppoli Citra e Amarillo. Presenta sentori maltati e tostati di fondo con un gusto sorprendentemente fresco, fruttato e profumato per una birra così scura.

Un capolavoro made in USA.

Euro 7

CASTELLANI MINERVA | AMERICAN PALE ALE

75 cl | 5,2% | 48 IBU

Birra artigianale del nostro territorio rifermentata in bottiglia e non pastorizzata. Minerva è un'American Pale Ale ambrata e beverina con sentori fruttati perfettamente bilanciati dal luppolo citrico e un finale piacevolmente amarognolo.

Euro 12

WEISS

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN

50 cl | 5 % | 20 IBU

Schöfferhofer Hefeweizen è una weiss che nasce fuori dal territorio tipico di questo prodotto, ovvero la Baviera. Questa birra invece proviene da Francoforte, si contraddistingue per una grande intensità di corpo e una limitata acidità che la rende ancor più piacevole e beverina. Bionda, dorata e opalescente, oltre al classico aroma intenso di banana presenta note speziate, dolci, di pepe nero e scorza di limone.

Euro 5

BLANCHE

DAMM INEDIT

33 cl | 4,8 % | 21 IBU

Inedit è una birra blanche dorata, torbida, speziata e con note acide ma di base dolci, ideata dai mastri birrai Damm in collaborazione con lo chef e i sommelier di ElBulli, il ristorante più esclusivo del mondo. Di aspetto opaco, cremosa e corposa al punto giusto, questa birra spagnola in stile belga regala un'esperienza unica nel suo genere.

Euro 5

STRONG DARK ALE

DELIRIUM NOCTURNUM

33 cl | 8,5 % | 24,5 IBU

Birra rosso-marrone scuro nata sull'onda del successo mondiale della sorella Delirium Tremens. Nocturnum è rifermentata in bottiglia e si distingue per il gusto intenso, pieno ed avvolgente e un finale asciutto e persistente. Sentori di caramello, liquirizia e cioccolato amaro.

Euro 6,5

AMBER ALE

72 ROXY

33 cl | 6,5 % | 23 IBU

Dal birrifico 72 di Montespertoli arriva un prodotto dal colore rosso mogano, molto corposo e dal buon tenore alcolico. Roxy è una birra studiata per bilanciare perfettamente luppolatura e maltazione, quest'ultima leggermente più percettibile, con tipici aromi di caramello che si porta dietro, mentre l'amaro si fa sentire ma non ingombra.

Euro 6,5

AMBER BOCK

NORBERTUS KARDINAL

50 cl | 7,5 % | 26 IBU

Birra ambrata, dal gusto morbido e fruttato, corposa e con intenso aroma maltato. Possiede un'alta gradazione anche se poco percettibile. In bocca evoca note di frutta matura, prugna, spezie, ha una buona acidità e una buona persistenza.

Euro 7

STRONG FRUIT BEER

DELIRIUM RED

33 cl | 8 % | 20 IBU

Ideale per essere accompagnata al dessert. Delirium Red è una birra forte dal colore rosso intenso, brassata con ciliegie e sambuco ed ha perciò note fruttate dolci e delicate.

Euro 6,5

STOUT

OTUS AMBRANERA

33 cl | 5,2 % | 27 IBU

Il prodotto più premiato del birrifico artigianale Otus, alle porte di Bergamo. Ambranera è una birra molto scura brassata con malto d'orzo e d'avena per un totale di 7 malti. Birra vincitrice di numerosi riconoscimenti in tutto il mondo, evoca piacevoli aromi di cioccolato e caffelatte e al gusto dona note di tostato, caramello e cacao.

Euro 7

GEUZE

BOON OUDE GEUZE

37,5 cl | 7 % | 24 IBU

Una delle birre più straordinarie al mondo, considerata la più dissetante. La Geuze è una birra dalla spiccata acidità, nata da blend di birre Lambic più o meno giovani. È la birra simbolo del Belgio ed appartiene ad una categoria di cui fa parte meno dell'1% della produzione di birre del mondo, ovvero la fermentazione spontanea. Qui infatti non vengono utilizzati lieviti "indotti" ma sono quelli naturali presenti nell'aria di questa particolare zona ad attivare il processo fermentativo. Colore giallo dorato, gusto molto fresco e con note di limone, pepe e pompelmo rosa.

Euro 10

GLUTEN FREE

72 BLONDY

33 cl | 5% | 19 IBU

Chiara, giallo dorato, Blondy è una birra senza glutine nata per caso, come ci racconta suo "padre" Francesco. Golden Ale molto beverina e gradevole all'olfatto coi suoi aromi floreali. In bocca il gusto maltato prevale sul leggero amaro che stimola la "beva".

Euro 6,5

MONGOZO BLANCHE

33 cl | 4,8% | 12 IBU

Mongozo Buckwheat White è la prima birra al mondo certificata gluten free; è biologica e marchiata "fairtrade" a tutela di un commercio equo e solidale. È una senza glutine unica nel suo genere, coi suoi sentori erbacei e soprattutto speziati tipici dello stile "blanche" del Belgio. Gialla paglierina, opalescente, presenta una leggerissima acidità finale e delle piacevoli note di buccia d'arancia.

Euro 4,5

DAMM DAURA MÄRZEN

33 cl | 7,2% | 26 IBU

Un altro "unicum" a disposizione di celiaci e intolleranti: Daura Märzen è la prima, e tutt'ora unica birra doppio malto senza glutine, nata grazie alle avanzate tecnologie presenti in Spagna. Ambrata, limpida, persistente e piacevolmente amara, presenta aromi di malto, miele, torrone e spezie e sentori di frutta secca e cannella.

Euro 5

ANALCOLICA

CLAUSTHALER DRY HOPPED

33 cl | <0,49% | 30 IBU

Clausthaler ha tutto ciò che una birra deve avere...meno l'alcol. Dry Hopped, in particolare, è una vera non-filtrata, impreziosita da un luppolo di grande qualità e fama, il Cascade, che la rende armoniosa, profumata e beverina. Bionda, velata, persistente, con sentori di agrumi e tè.

Euro 4



Grano Vivo Pizzeria



@granovivoofficial

www.granovivopizzeria.it

