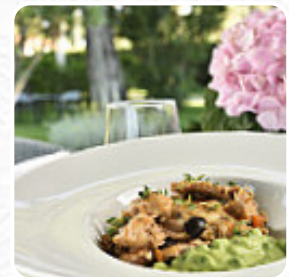
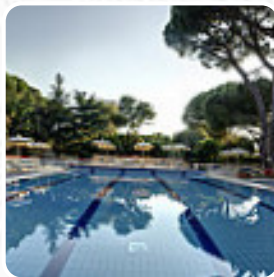
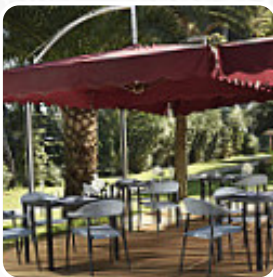




## Menu Granace Grano Brace

<https://piatti.menu>

Via Dei Cavalleggeri Nord, 3, 57020 Marina Di Bibbona Italia, BIBBONA, Italy  
(+39)0586600598 - <http://www.hotelmарinetta.it/ristoranti/granace/>



La **carta di Granace Grano Brace** di BIBBONA include 41 pietanze. In media i **pietanze o bevande sul [il menù](#)** costano circa 15 €. Le categorie possono essere visualizzate nel menù in basso. Il Granace è il ristorante situato accanto alla piscina presso il Park Hotel Marinetta che offre una cena completamente rinnovata che unisce tradizione e innovazione toscana. Il menù include una selezione di tagli di carne alla griglia e percorsi di degustazione esclusivi, utilizzando prodotti locali a chilometro zero. Potrai gustare primi piatti deliziosi e dessert golosi, accompagnati da una vasta selezione di vini provenienti da cantine locali, nazionali e internazionali. Per raggiungere il ristorante, è necessario entrare nel Park Hotel Marinetta, dove il parcheggio è gratuito.

# Menu Granace Grano Brace



## Insalate

INSALATA DI FRUTTI DI MARE

## Riso

RISOTTO

## Antipasti E Insalate

ANTIPASTO

## Antipasto

TARTARE

## Paste - Piatti Di Pasta

TORTELLINI AL POMODORO 8 €

## Le Nostre Carni

COSTOLETTA DI VITELLO DA LATTE 25 €

## Categoria Di Ristorante

DESSERT

## Ingredienti Utilizzati

UOVO

## Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PASTA

CARNE

## Contorni

PATATE ARROSTO 6 €

VERDURA A FOGLIE SALTATA O AL NATURALE 5 €

FAGIOLI DALL'OCCHIO 5 €

## Menù Bimbi

FARFALLE AL POMODORO E PESTO 8 €

PEPITE DI POLLO CON PATATE 8 €

HAMBURGER DI MANZO CON PATATE 10 €

## Antipasti

IL CRUDO, TARTARE DI CHIANINA E MAREMMANA E SASHIMI MARINATO DI SCOTTONA, CAPPERI IN FIORE, TERRA DI OLIVE TAGGIASCHE E SALSA ALL'UOVO 25 €

FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA DI PECORA E MENTUCCIA DEL PARCO, MAIONESE DI POMODORINI DI COLLINA, GERMOGLI DI PISELLO 15 €

TATAKI DI MANZO ALL'ITALIANA, MISTICANZA E RISO SOFFIATO 17 €

GAZPACHO ESTIVO CON VERDURE CROCCANTI E CIALDINA CROCCANTE 15 €

VERDURE GRIGLIATE 6 €

BAZZONE DELLA GARFAGNANA, MORTADELLA DI PRATO, TARESE DEL VALDARNO SERVITI CON LA NOSTRA SCHIACCIATA APPENA SFORNATA, CON VERDURE IN AGRODOLCE 25 €

## Dessert



TIRAMI CHOUX CON SALSA CALDA AL CAFFÈ E GELATO ALLA VANIGLIA 8 €

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON PANNA SEMIMONTATA E SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE 8 €

# Menu Granace Grano Brace



SELEZIONE DI FORMAGGI TOSCANI  
CON CONFETTURA DI CIPOLLE E  
ARANCIA E PAN BRIOCHE DELLO  
CHEF 13 €

SEMIFREDDO ALLA MERINGA CON  
VENTAGLIO DI PERA AL VINO  
ROSSO DI BOLGHERI E CRUMBLE  
ALLA NOCCIOLA 8 €

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA CON  
CREMA INGLESE E GRUE DI CACAO 9 €

PENNE AL RAGÙ 8 €

## Primi Piatti

RISOTTO CARNAROLI RISERVA  
MANTECATO CON PECORINO  
FRESCO DEL CASEIFICIO  
MANCIANO, RIGATINO  
CROCCANTE E VELI DI ASPARAGI 18 €

PICIONI CACIO E PEPE CON  
CRUDITÀ DI MANZO MARINATO 20 €

TAGLIATELLE DEL NOSTRO CHEF  
AL RAGÙ BIANCO DI CINTA  
SENESE CON SPINACINI 19 €

TORTELLI AI GRANI ANTICHI CON  
STRACOTTO DI CHIANTINA, VELI DI  
VACCHE ROSSE 24 MESI, TARTUFO  
NERO SELEZIONE CALUGI E  
DEMIGLACE 20 €

IGNUDI DI RICOTTA E ERBETTE  
SPONTANEE SU FONDUTA DI  
PECORINO DI FOSSA E  
SFERIFICAZIONE DI PERA 20 €

PICI ALL'AGLIONE DELLA  
VALDICHIANA 19 €

## Secondi Piatti

MAIALINO DA LATTE COTTO A  
BASSA TEMPERATURA CON LA  
SUA PELLE CROCCANTE, MELE  
VERDI IN OSMOSI 25 €

TRE TAGLI DI CINTA SENESE ALLA  
BRACE: BRACIOLA CON OSSO,  
SALSICCIA E SCAMERITA 29 €

BISTECCA MAREMMANA TAGLIO  
FIORENTINA (L'HG) 13 €

BISTECCA MAREMMANA TAGLIO  
COSTATA (L'HG) 12 €

BISTECCA DI CHIANTINA TAGLIO  
FIORENTINA (L'HG) 17 €

BISTECCA DI CHIANTINA TAGLIO  
COSTATA (L'HG) 16 €

CONIGLIO FARCITO CON CINTA  
SENESE, DEMI GLACE E  
MILLEFOGLIE DI VERDURE 25 €

## Granace Grano Brace

Via Dei Cavalleggeri Nord, 3,  
57020 Marina Di Bibbona Italia,  
BIBBONA, Italy

**Orari di apertura:**  
Domenica 19:30-22:30  
Lunedì 19:30-22:30  
Martedì 19:30-22:30  
Mercoledì 19:30-22:30  
Giovedì 19:30-22:30  
Venerdì 19:30-22:30  
Sabato 19:30-22:30

Fatto con [Piatti](#)

