



Sapori di Grano

RESTAURANTE - PINSERIA - PIZZERIA





> Snacks <

- Kleine Pizza Margherita
- Focaccia mit Mortadella
- Focaccia mit Stracchino (ital. Weichkäse) und Rucola
- Pizzabrot mit Stracchino (ital. Weichkäse) und Rucola
- Pizzabrot mit Serranoschinken und Rucola
- Bruschetta mit Öl und Knoblauch
- Bruschetta mit Tomate und Basilikum
- Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Avocado

Small margherita	4,00 €
Focaccia with mortadella	3,00 €
Focaccia with stracchino and rocket	3,50 €
Piada with stracchino and rocket	5,00 €
Piada with serrano ham and rocket	6,00 €
Bruschetta with oil and garlic	2,50 €
Bruschetta with tomato and basil	5,00 €
Bruschetta with tomato, basil and avocado	5,50 €

> Starters <

Caprese Salat Burrata:
Tomate, Basilikum und Burrata

Caprese burrata:
tomato, basil and burrata 9,00 €

Caprese Salat Straciatella:
Tomate, Basilikum und Straciatella-Käse

Caprese straciatella:
tomato, basil and straciatella 9,00 €

Fleisch Carpaccio:
hauchdünnes Rinderfilet mit Champignons,
Rucola und Cherrztomate

Meat Carpaccio: sirloin beef,
mushrooms, rocket and cherry
tomatoes 12,00 €

ital. Aufschnittplatte MIX
ital. Käseplatte
ital. Schinkenplatte

Italian Sausage Board 12,00 €
Cheese Board 10,00 €
Ham Board 10,00 €

Avocado Bruschetta:
Brot, Knoblauch, tomate, Avocado

Avocado Bruschetta:
bread, garlic, tomato and avocado 5,50 €

Provolone Bruschetta:
Brot Knoblauch, Tomate, Provolonekäse

Provolone Bruschetta:
bread, garlic, tomato and
provolone cheese 5,50 €

Serrano Bruschetta:
Brot, Knoblauch, Tomate,
Serranoschinken und Rucola

Serrano Ham Bruschetta:
bread, garlic, tomato, serrano
ham and rocket 5,50 €

Focaccio "PUR"

Bread or Focaccia 1,50 €

FISCH VORSPEISEN

- Thunfischtartar mit Avocado und Zitrone
- Garnelen-Carpaccio
- Lachs-Carpaccio
- Dreierlei vom Carpaccio

> Fish Starters <

Tuna Tartare: tuna, avocado, oil and lemon	16,00 €
Prawn Carpaccio	16,00 €
Salmon Carpaccio	15,00 €
Carpaccio Tris	20,00 €

WARME VORSPEISEN

- Muscheln a la "MARinara"
- Muscheln in Weissweinsauce

> Hot Starters <

Marinara Mussels	12,00 €
Mussels in White Wine	12,00 €



FLEISHGERICHTE Pasta

- Parmigiana: gegrillte Aubergine mit Tomatensauce und Mozzarella
- Lasagne Bolognese
- Spaghetti Carbonara
- Penne Bolognese
- mit Ziegenkäse gefüllte Pasta auf Vierkäsesauce
- mit Käse gefüllte Pasta mit Steinpilzsauce und Trüffel
- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat
- Gnocchi mit Vierkäsesauce
- Tagliatelle mit Champignons und Steinpilzsauce
- Mini Ravioli mit Cherrytomate und Starcciatellakäse

TRILOGIE DER PASTAGERICHTE FLEISCH (Minimum 2 Personen)

Gericht beinhaltet:

- Gnocchi mit Vierkäsesauce
- Tagliatelle mit Champignons und Steinpilzen
- Mini Ravioli mit Cherrytomate und Stracciatellakäse

MEER UND ERDE

- Tagliatelle mit Muscheln, Steinpilzen und Guanciale (spezieller ital. Bacon)

› First Earth ‹ Course

Parmigiana: fried aubergines, mozzarella and tomato sauce	7,50 €
Lasagna bolognese	9,00 €
Spaghetti carbonara: guanciale, egg and pecorino cheese	9,00 €
Penne bolognese	7,00 €
Smiles and figs: stuffed with goat cheese and 4 cheese sauce	10,00 €
Vela al tartufo: stuffed with cheese with boletus sauce and truffle	12,00 €
Ravioli with ricotta and spinach	10,00 €
Gnocchi with 4 cheese sauce	10,00 €
Tagliatelle with mushrooms and boletus	12,00 €
Raviolacci with cherry tomatoes and stracciatella	11,00 €

› Earth Tris ‹ (Minimum of two people)

	Price per person
Gnocchi with 4 cheese sauce	15,00 €
Tagliatelle with mushrooms and boletus	
Raviolacci with cherry tomatoes and stracciatella	

› Sea and Earth ‹

Tagliatelle with clams, boletus and guanciale	14,00€
---	--------



FISCHGERICHTE PASTA

- Tagliatelle mit Garnelensauce, Zwiebel, Lauch, Weißwein und Garnelen
- Vierkäse-Tortellini mit Lachs, Garnelen, Spargel, Zucchini, Lauch, Zwiebel und Schnittlauch
- Gnocchi mit Garnelen und Zucchini
- Garganelli mit Muscheln und Kichererbsen
- Strozzapreti mit Hummer und Cherrytomate
- Spaghetti mit Meeresfrüchten
- Linguini al cartuccio (gratiniert)

-Meeresfrüchte-Reistopf
minimum 2 Personen

TRILOGIE DER PASTAGERICHTE FISCH
minimum 2 Personen

Gericht beinhaltet:

- Garganelli mit Muscheln und Kichererbse
- Strozzapreti mit Hummer und Cherrytomate
- Gnocchi mit Garnelen und Zucchini

HAUPTGERICHTE FLEISCH

- Rinderfilet mit Bacon ummantelt, dazu Kräuterbutter
- "Tagliata" Rumpsteak auf Rucola und Parmesan
- gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes
- gegrillte Hähnchenbrust mit Gemüse

*eine Beilage nach Wahl ist inkludiert

> First Sea <
Course

Tagliatelle with prawn cream: onion, leek, white wine and prawns	13,00 €
Tramonto sul mare: 4 cheese tortellini with salmon, prawns, asparagus, zucchini, leek, onion and chives	13,00 €
Gnocchi with prawns and zucchini	12,00 €
Garganelli with clams and chickpeas	12,00 €
Strozzapreti with lobster and cherry tomatoes	12,00 €
Spaghetti with seafood	13,00 €
Linguini al cartuccio	13,00 €
Seafood rice stew (Minimum of 2 people)	(per person) 16,00 €

> Sea Tris <
(per person)
(Minimum of 2 people) 16,00 €

- Garganelli with clams and
chickpeas
- Strozzapreti with lobster and
cherry tomatoes
- Gnocchi with prawns and zucchini

> Second Course <

Sirloin Beef wrapped with bacon and herb butter	18,00 €
Tagliata with rocket and parmesan cheese	22,00 €
Fried chicken breast with French fries	10,00 €
Grilled chicken breast with vegetables	10,00 €

A side dish is included, choose it to your liking



HAUPTGERICHTE FISCH

- Thunfischsteak mit Sesamöl und Soya
- gegrillter Tintenfisch und Garnelen
- gemischte Fischplatte
- Seebarsch im Salzmantel
- Brasse im Salzmantel
- Garnelenspeiss (3 Stk)
- Tintenfischspieß (3 Stk)

BEILAGEN

- Ofenkartoffel mit Kräuterbutter und Rosmarin
- Karamellierte Schalotten
- Gegrilltes Gemüse
- Pommes Frites

›Second Sea Course‹

Tuna with sesame and soya	16,00 €
Fried squid and shrimp	16,00 €
Mixed fried fish	16,00 €
Sea bass in salt	16,00 €
Bream in salt	16,00 €
Prawn Brochettes (3 units)	15,00 €
Squid Brochettes (3 units)	15,00 €

› Side Dishes ‹

Baked potatoes with herb butter and rosemary	4,00 €
Caramelized shallots	4,00 €
Grilled vegetables	4,00 €
French fries	4,00 €



Consult the information of allergies or intolerances to our staff,

Thanks



BURGER

- Cheeseburger

220g Angusfleisch, Cheddar-Käse, Zwiebel und Gewürzgurke

- BIG AMERICA

220g. Angusfleisch, Bacon, Cheddar-Käse, gegrillte Zwiebel und Gewürzgurke

-FRENCH BURGER

220g. Angusfleisch, gegrillter Ziegenkäse, karamellierte Zwiebel und Rucola

-KANARISCHER BURGER

220g. Angusfleisch, Salat, Tomate, Ei, Käse und Zwiebel

SALATE

CEASAR SALAT

Salat, gegrillte Hähnchenbrust, Parmesan, knuspriger Bacon und Caesar sauce

MEERESSALAT

Salat mit Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, roten Zwiebeln und Karotte mit Zitronendressing

GRIECHISCHER SALAT

Salat mit Rucola, schwarzen Oliven, Tomate und Fetakäse

GEMISCHTER SALAT

Salat mit Tomate, Zwiebel, Avocado und Ei

› Burgers ‹

Cheese burger:

9,00 €

220g of 100% angus meat, cheddar cheese, onion and pickles

Big america:

10,00 €

220g of 100% meat angus, bacon, cheddar cheese, fried onion and pickles

French burger:

10,00 €

220g of 100% angus meat, grilled goat cheese, caramelized onion and rocket

Canarian burger:

10,00 €

220g of 100% angus meat, lettuce, tomato, egg, cheese and onion

In Sapori di Grano, we work with 100% quality fresh meat of



› Salads ‹

Caesar salad:

10,00 €

lettuce, grilled chicken, parmesan cheese, crispy bacon and caesar sauce

Sea salad:

12,00 €

prawns, squid, mussels, red onion, pepper and carrot with citrus salad dressing

Greek salad:

8,00 €

lettuce, rocket, black olives, tomato and feta cheese

Mixed salad:

7,00 €

lettuce, tomato, onion, avocado and egg



> Pinsas <

Our Specialty: The Pinsa Romana!

Presented on a wood board, with a selection of natural ingredients. The pinsa has allowed us to develop our passion for cooking. In our local "Sapori di Grano" you can taste authentic flavors, traditional ingredients and new combinations.

We love combining different tastes to find new and original flavors. Our passion is to create a unique pinsa.

Sapori di Grano!

> Classic <

KLASSIK (PIZZA und PINSA)
Eine Pinsa ist eine Pizza mit besonders Dicken Teig -
probierenswert!

MARGHERITA
Toate und Mozzarella

SCHINKEN
tomate, Mozzarella und Kochschinken

CHAMPIGNON
tomate, mozzarella und Champignons

SCHINKEN & PILZE
tomate, mozzarella, Kochschinken und
Champignons

NEAPEL
tomate, mozzarella und Sardellen

ARTISCHOCKE
tomate, mozzarella und Artischocke

CAPRICHOSA
tomate, mozzarella, Kochschinken,
Champignons, Oliven und Artischocke

VIER JAHRESZEITEN
tomate, mozzarella, Kochschinken,
Champignons, Artischocke und scharfe Salami

SERRANOSCHINKEN
tomate, mzzarella, Serranoschinken
und Rucola

SPECK
tomate, mozzarella, Speck und Zwiebel

	Pizza	Pinsa
Margherita: tomato and mozzarella	6,50 €	7,00 €
Ham: tomato, mozzarella and ham	7,00 €	7,50 €
Mushroom: tomato, mozzarella and mushrooms	7,00 €	7,50 €
Ham and mushrooms: tomato, mozzarella, ham and mushrooms	7,50 €	8,00 €
Napoletana: tomato, mozzarella and anchovies	7,00 €	7,50 €
Artichoke: tomato, mozzarella and artichoke	7,00 €	8,00 €
Caprichosa: tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives and artichoke	8,00 €	9,00 €
4 Seasons: tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke and spicy salami	8,00 €	9,00 €
Serrano ham: tomato, mozzarella, serrano ham and rocket	9,00 €	10,00 €
Speck: tomato, mozzarella, speck and onion	9,00 €	10,00 €

Eine Pinsa ist eine Pizza mit besonders Dicken Teig -
probierenswert!

VEGETARISCH

tomate, mozzarella, zucchini, aubergine,
Paprika und frische Tomate

DIABOLO

tomate, mozzarella und scharfe Salami

THUNFISCH

tomate, mozzarella, Thunfisch und Zwiebel

CALABRO

tomate, Mozzarella, Sardellen, Oliven,
Pecorinokäse und grüne Sauce

MONTANARA

tomate, mozzarella, Aubergine und ital. Wurst

CHICCIO

tomate, mozzarella, Pommes Frites,
Kochschinken oder ital. Wurst

WEISSE PIZZA

ohne Tomatensauce

WEISSE ARTISCHOCKE

mozzarella und gegrillte Artischocke

MORTAZZA

mozzarella, Mortadella und Pistazien

VIERKÄSE

tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und
Provolone

BOSCAIOLA

tomate, Mozzarella, Champignons und ital. Wurst

ROTE PIZZA (ohne Käse)

MARINERA

tomate, Garnelen, Sardellen und Schnittlauch

MEERESFRÜCHTE

tomate, Garnelen, Tintenfisch und
Muscheln

KALTE PIZZA

GARNELE

Garnelen, Rucola und pinke Sauce

KALTE BURRATA

tomate, Rinderherz und Burrata

	Pizza	Pinsa
Vegetarian:	8,50 €	9,50 €

tomato, mozzarella, zucchini,
aubergine, pepper and natural tomato

Diavola:	7,50 €	8,50 €
----------	--------	--------

tomato, mozzarella and spicy salami

Tuna:	8,50 €	9,50 €
-------	--------	--------

tomato, mozzarella, tuna and onion

Calabro:	8,50 €	9,50 €
----------	--------	--------

tomato, mozzarella, anchovies, olives,
pecorino cheese and green sauce

Montanara:	8,50 €	9,50 €
------------	--------	--------

tomato, mozzarella, aubergines and sausage

Chiccio:	8,50 €	9,50 €
----------	--------	--------

tomato, mozzarella, french fries, ham or
sausage

> White <

	Pizza	Pinsa
White artichoke:	7,50 €	8,50 €

mozzarella and grilled artichokes

Mortazza:	7,50 €	8,50 €
-----------	--------	--------

mozzarella, mortadella and pistachios

4 cheeses:	7,50 €	8,50 €
------------	--------	--------

tomato, mozzarella, gorgonzola, parmesan
and provolone

Boscaiola:	7,50 €	8,50 €
------------	--------	--------

mozzarella, mushrooms and sausage

> Red <

	Pizza	Pinsa
Marinera:	6,00 €	6,50 €

tomato, garlic, anchovies and parsley

Seafood:	11,00 €	12,00 €
----------	---------	---------

tomato, prawns, squid and
mussels

> Cold <

	Pizza	Pinsa
Prawns	11,00 €	12,00 €

prawns, arugula and pink sauce

Cold burrata:	11,00 €	12,00 €
---------------	---------	---------

tomato, beef heart and burrata



SPEZIAL PIZZA

ZUCCHINI

tomate, mozzarella, Zucchini und knuspriger Bacon

GUANCIALE

tomate, mozzarella, ital. Speck, Zucchini und ital. Weichkäse

RADICCHIO

tomate, Mozzarella, Radicchio, Speck und Gorgonzola

PINK PEPPER

tomate, mozzarella, Räucherlachs und rosa Pfeffer

NDUJA

tomate, mozzarella, Nduja (ital. scharfe Streichwurst) und Aubergine

CARBONARA

mozzarella, ital. Speck und Ei

ITALIA

tomate, Mozzarella, Bresaola (Rinderschinken), Parmesan und Rucola

PIZZA ZUM SELBST BELEGEN

Margherita mit 3 weiteren Zutaten

> Special <

Pizza Pinsa

Zucchini: 9,50 € 10,50 €
mozzarella, tomato, zucchini and crispy speck

Guanciale: 10,00 € 11,00 €
mozzarella, tomato, guanciale, zucchini and stracchino

Radicchio: 10,00 € 11,00 €
mozzarella, tomato, radicchio, speck and gorgonzola

Pink pepper: 10,00 € 11,00 €
mozzarella, tomato, smoked salmon and pink pepper

'Nduja: 9,50 € 10,50 €
mozzarella, tomato, 'nduja (spicy sausage) and aubergines

Carbonara: 10,00 € 11,00 €
mozzarella, guanciale and egg

Italian: 12,00 € 13,00 €
mozzarella, tomato, bresaola, parmesan cheese and arugula

To your liking: 12,00 € 13,00 €
choose a margherita and 3 more ingredients



Consult the information of allergies or intolerances to our staff, Thanks,

Thanks



GOURMET PIZZA

BURRATA

tomate, Mozzarella, getrocknete Tomate, Rucola und Burrata

STRACCIATELLA

tomate, Mozzarella, Serranoschinken und Stracciatellakäse

BRESAOLA

tomate, Mozzarella, Bresaola(Rinderschinken) und Burrata

SCAMORZA

tomate, Mozzarella, Scamorza, Burrata

TRÜFFEL

tomate, Mozzarella, Steinpilze, Salbei und gegrillte Artischocke

VEGETARIA

tomate, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, gegrillte Paprika, frische Tomate und Burrata

STRACCHINO

tomate, Mozzarella, Serranoschinken, Stracchino (ital. Käse) und Rucola

> Gourmet <

Burrata: Pizza Pinsa
11,00 € 12,00 €
tomato, mozzarella, dried
tomato, arugula and burrata

Stracciatella: 11,00 € 12,00 €
tomato, mozzarella,
serrano ham and stracciatella

Bresaola: 12,00 € 13,00 €
tomato, mozzarella,
bresaola and burrata mozzarella

Scamorza: 12,00 € 13,00 €
tomato, mozzarella,
scamorza and burrata mozzarella

Truffle: 13,00 € 14,00 €
tomato, mozzarella, boletus,
sage and grilled artichokes

Vegetables: 11,00 € 12,00 €
tomato, mozzarella, zucchini, aubergines,
grilled pepper, fresh tomato and burrata
mozzarella

Stracchino: 11,00 € 12,00 €
tomato, mozzarella,
serrano ham stracchino and arugula



› Soft Drinks ‹

Coca Cola	2,00 €
Sprite	2,00 €
Orange Fanta	2,00 €
Lemon Fanta	2,00 €
Mango-pineapple Nestea (Cold Tea)	2,00 €
Lemon Nestea (Cold Tea)	2,00 €
Tonic	2,00 €
Lemon Schweppes	2,00 €
Chinotto	2,00 €
Tassoni cedrata	2,00 €
Lemon Aquarius	2,00 €
Orange Aquarius	2,00 €
Appletiser	2,00 €

› Beers ‹

	Small / Pint
Draught Heineken	1,50/2,00 €
Non-alcoholic	2,00 €
El Águila (unfiltered)	2,00 €
Cruzcampo Radler (Lemon beer)	2,00 €
Cruzcampo Especial	2,00 €
Cruzcampo Gran Reserva	2,00 €
Cruzcampo Andalusian	2,00 €
Paulaner Weissbier	3,00 €
Birra Moretti	2,00 €
Cerveza Blond beer	2,50 €
Cruzcampo Especial (Gluten free)	2,50 €
Draught El Águila (unfiltered)	1,50/2,00 €

› Appetizers ‹

Crodino	2,00 €
Saint Bitter	2,00 €
Campari Soda	2,00 €

› Water ‹

Water (500 ml)	1,50 €
Water (1 L)	2,50 €
Sparkling water (500 ml)	1,50 €
Sparkling water (1 L)	2,50 €



› Cocktails ‹

Spritz Aperol	5,00 €
Spritz Campari	5,00 €
White Martini	4,00 €
Red Martini	4,00 €
Martini Dry	4,00 €
Negroni	5,00 €
Campari Bitter	4,00 €
Pina Colada	4,00 €
American	4,00 €
Mojito	5,00 €
Caipirinha	5,00 €

› Liqueurs ‹

Whisky	4,00 €
Whisky Reserve	4,50 €
Cognac	4,00 €
Cognac Reserve	4,50 €

› Shots ‹

Glass	4,00 €
Shot	2,00 €



› White Wines ‹

Astoria

Mina (bottle)	17,00 €
Alisia Pinot Grigio	17,00 €
Gewurztraminer (bottle)	27,00 €

Tenuta Ulisse

	Glass /Bottle
Pecorino	3,50/16,00 €
Passerina	3,50/16,00 €

Bodegas Valdeorite

	Glass /Bottle
Lar de Barros Crianza	3,50/16,00 €
Ruta del conquistador	3,50/16,00 €
Bodegas 35 (fruity)	3,50/16,00 €

› Red Wines ‹

Astoria

	Glass /Bottle
El Ruden	4,00/23,00 €
Il Puro Merlot	4,00/22,00 €
Ripasso Valpolicella doc	25,00 €

Tenuta Ulisse

	Glass /Bottle
Amaranta montepulciano	
D'abruzzo Barrique	28,00 €
Malbech Corte de la rose	3,50/16,00 €
Rosado Ulisse	18,00 €
Bodegas 35 (red)	3,50/16,00 €

› Sparkling Wines ‹

Astoria

	Glass /Bottle
Astoria Prosecco Treviso DOC	4,00/18,00 €
Xala Ribolla Gialla Brut	4,00/18,00 €
Corderie Prosecco Valdo Sup	21,00 €

BORGIO MOLINO VENETO

	Glass /Bottle
Millesimato Brut DOC Valdo Sup	21,00 €
Bm Prosecco Extra Dry	4,00/18,00 €



› Kids Menu ‹

Fried chicken strips with french fries or salad	7,00 €
Mini margherita pinsa	4,50 €
Mini margherita pinsa	5,00 €
Pasta with tomato	5,00 €
Pasta bolognese	5,00 €

› Sapori di Grano's Desserts ‹

Cheesecake	5,00 €
Tiramisu	5,00 €
Ricotta and pistachio cake	5,00 €
Three chocolate cake	5,00 €
Zuppa inglese cake	5,00 €
Strawberry mascarpone	5,00 €

› Aderno's Desserts ‹

Chocolate Mousse	5,00 €
Caribe Mousse	5,00 €
Ferrero Mousse	5,00 €
Opera Cake	5,00 €

This desserts are prepared every day with the quality of "El Aderno Pastry", enjoy the taste of a good sweet



Consult the information of allergies or intolerances to our staff, Thanks

Thanks



› Coffee ‹

Coffee	1,10 €
Espresso	1,10 €
“Barraquito” espresso macchiato and condensed milk with added liqueur	2,20 €
Decaffeinated coffee	1,50 €
Cappuccino	1,50 €
Latte	1,50 €
“Leche y leche”: espresso with a dash of milk and condensed milk	1,30 €
Cappuccino with soya milk	1,80 €
Hot chocolate	2,00 €
Americano	1,30 €
“Bombón”: espresso with a dash of condensed milk	1,30 €

› Teas ‹

Green tea	2,00 €
Black tea	2,00 €
Red tea	2,00 €
Berries tea	2,00 €
Chamomile tea	2,00 €
Mint tea	2,00 €

› Juices ‹

Orange juice	2,00 €
Apple juice	2,00 €
Peach juice	2,00 €
Pineapple juice	2,00 €
Pear juice	2,00 €
Berries juice	2,00 €
Apricot juice	2,00 €
Ace fruit juice	2,00 €
Fresh orange juice (small)	2,00 €
Fresh orange juice (big)	2,80 €

› Ask for ‹

Menu of the Day	10,00 €
-----------------	---------