



IL MELOGRANO
naturalmente buono

Benvenuti al Melograno!

Il nostro progetto, partito nel 2017 a Palmanova, nasce dalla scelta consapevole di voler fare ristorazione nel rispetto dell'ambiente, della tradizione e dell'autenticità e genuinità dei prodotti.

Ci piace informarci alimentando la nostra curiosità e scegliamo per voi il cibo che soddisfi il palato e che faccia bene alla salute delle persone e del pianeta.

Nel 2021 abbiamo avviato la nostra azienda agricola, per aderire sempre più al concetto di filiera controllata, valorizzando la stagionalità e il Km0.

Vogliamo farvi sentire a casa nei nostri ristoranti e regalarvi molti momenti felici accompagnati da cibo buono e genuino!

Luca & Linda



COMINCIAMO BENE

PERCHÈ L'APERITIVO È UNA COSA SERIA!



Dolle di Melograno ●●●

Spremuta di Arilli di Melograno,
Bollicine Brut, Selz

Crazy Mango ●●

Liquore artigianale al mango siciliano di
"Piolo & Max", Selz & foglie di menta



Fior di Spritz ●●

Liquore artigianale ai fiori di sambuco
Holeunder di "Piolo & Max", Selz,
Bollicine Brut & foglie di menta



I CICCHETTI

nell'attesa, per accompagnare l'aperitivo...
o solo per togliersi lo sfizio!

Verdure stagionali in tempura

accompagnate dalla nostra salsa agrodolce al
melograno, leggermente piccante ●●●●

Polenta fritta

sfiziosi cubotti di polenta gialla di Molino Persello fritta,
accompagnati dalla nostra salsa al
Parmigiano Reggiano DOP BIO 24 mesi ●●●

Cialdine di Parmigiano BIO

croccanti cialde a base di Parmigiano
Reggiano DOP BIO 24 mesi ●●●

I cicchetti sono piccoli stuzzichini tipici della tradizione culinaria veneziana.

Simili alle tapas spagnole o agli antipasti italiani, i cicchetti sono nati per accompagnare gli aperitivi nei tipici bacari veneziani, i bar locali.

Qui trovi li trovi nella versione del Melograno: abbiamo selezionato delle ricette caratterizzate da gusti semplici e verdure stagionali.

Prepariamo tutto noi nelle nostre cucine, dalla A alla Z, utilizzando solo ingredienti genuini.

Provali tutti e scopri il tuo preferito!



CONSULTA ORA LA NOSTRA APP PER SCOPRIRE PROMO, PROGRAMMI FEDELTA' ED EVENTI...

NATURALMENTE BUONI!



Legenda dei simboli

- prodotto senza glutine **Mangi senza glutine? Ricordati di comunicarcelo: il tuo piatto sarà di colore ROSSO!**
- prodotto senza lattosio
- prodotto vegetariano
- prodotto vegano

SOFFRI DI INTOLLERANZE O ALLERGIE?

COMUNICACELO PRIMA DI ORDINARE, SARA' NOSTRA PREMURA CONSEGNARTI LA CARTA DEGLI ALLERGENI

Eventuali aggiunte di ingredienti sui piatti e sulle pizze saranno conteggiate da € 1,- a € 5,- cad.

(*) In mancanza di prodotto fresco i piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti qui in loco ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04

Coperto e servizio € 2,- a persona

**NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI A GRUPPI SUPERIORI ALLE 6 PERSONE
al fine di evitare spiacevoli attese alla cassa agli altri ospiti. Grazie per la comprensione!**



AIC - Tutte le nostre pizze sono disponibili anche senza glutine con impasto semintegrale BIO



AILI - Su richiesta possiamo preparare le pizze con la mozzaveg fatta in casa dal nostro chef

LIQUORI E BONTÀ PER GENTE DI SPIRITO

Il Piccolo Liquorificio Artigianale in Trieste Piolo & Max

Il "Piccolo Liquorificio Artigianale in Trieste Piolo & Max" nasce nel 2002: è poco più di una scommessa, i gusti non superano la decina e i clienti sono per lo più gli amici. Ma l'idea è buona - in tutti i sensi - e le buone idee non tardano a decollare. Così a distanza di pochi anni i liquori prodotti sono diventati molti e i clienti non si contano più. Il bello è che non c'è nessun segreto: semplicemente si tratta di liquori artigianali, prodotti con materie prime naturali e di qualità e con metodologie classiche che si rifanno all'antica arte dell'infusione o a ricette tradizionali.

Piolo afferma che Max è un rarissimo esemplare di Istrodanese, ed in effetti Max un qualche tratto nordico ce l'ha (origini a parte).

Lui invece, Piolo (il cui vero nome è Paolo), è istriano al cento per cento.

Sono due giovani artigiani triestini che nel 2003 hanno intrapreso l'avventura di produrre liquori. Per loro non ci sono formule magiche ma una grande passione ed una profonda attenzione alle qualità delle materie prime, tutte rigorosamente naturali e, quando possibile, provenienti da agricoltura biologica.

Poi si crea: per emulsione tra latte e purissimo cacao olandese nasce un golosissimo liquore cremoso; dall'infusione di spezie nascono insoliti liquori allo zenzero, alla lavanda o alla radice di rafano e dal tipico vino Terrano un liquore dolce, leggero e molto profumato.

Un punto fermo della loro produzione è la moderazione del grado alcolico: i liquori sono così più gradevoli, è più facile apprezzarne i profumi e si lasciano gustare proprio da tutti.



I DRINK ARTIGIANALI CON PIOLO & MAX

Triestonic ● ●

Amaro alle erbe Trieste di Piolo & Max,
acqua tonica mediterranea,
fettina di limone



Negroni ● ●

Liquore artigianale Bitter Beirut,
Vermut del Porto Vecchio,
Gin, fetta di arancia

Americano ● ●

Liquore artigianale Bitter Beirut,
Vermut del Porto Vecchio e Selz,
fettina di limone



SE ANCHE TU ADORI GLI ANTIPASTI

Il Daccalà ●

Bombette di baccalà dorate con salsa allo yogurt e aneto

Darbatrucco ●●●●

Tartare di barbabietola con senape e capperi, mayo alla curcuma e grissino fritto

Asparago Sprint ●●●●

Asparagi verdi saltati, la farinata di ceci, crema di piselli e le noci tostate

La Tartare ●●

Battuta di manzo con lo zabaione salato al sauvignon e verdure in agrodolce

I Salumi Artigianali ●

Prosciutto crudo di San Daniele DOP, Mortadella e Salame nostrano delle aziende agricole locali & la nostra cipolla viola all'agro (con aggiunta di Latteria del Caseificio di Joannis)



PASTA & CO.

La pasta nei nostri piatti proviene da micropastifici del nostro territorio, che lavorano in modo artigianale. Se ti è piaciuta, la puoi trovare anche nel nostro Shop e utilizzarla nelle tue ricette a casa!

La Carbonara in Friuli¹

Spaghetti freschi alla chitarra, il guanciale croccante, il pecorino DOP stagionato e l'uovo BIO dell'az. agr. Pascolo

SPECIALS!

- Vegetariana, con le verdure di stagione e crumble di pomodoro secco e olive Riviera ●
- Con aggiunta di pesto di pistacchio
- Con aggiunta di tartufo nero in scaglie di Dr Truffle

Gli spaghetti alle vongole¹ ●

Spaghetti freschi con crema d'acqua delle vongole, vongole, aglio, olio, peperoncino e prezzemolo

I Paccheri¹ ●

Paccheri freschi con ragù di polpo e il pomodoro BIO

Le Crespelle ●●

Le nostre crespelle al grano saraceno integrale, ripiene di asparagi e ricotta, con crema di Parmigiano Reggiano BIO 24 mesi

Le Caserecce¹ ●●●●

Caserecce di farro e grani antichi della Fattoria di Sara e Giulia al pesto di fave, con crumble di pomodori secchi e olive Riviera

Gli Gnocchi ●●

Gnocchetti di ricotta e barbabietola con fonduta di Gorgonzola dolce DOP e erba cipollina tritata

¹: su richiesta è possibile ordinare una pasta senza glutine ●

PER CHI AMA I SECONDI



Frittura Mista* del nostro mare ● ●

Il pesce del nostro mare* e le verdure di stagione da piccoli produttori, il tutto fritto in panure di mais

Le Polpette ● ● ● ●

Gustose polpette di ceci e bietola con cappuccio viola al salto & la nostra salsa agro al melograno, leggermente piccante

Il Pollo ● ●

200gr di tagliata di morbidissimo petto di pollo alle erbe aromatiche con patate al forno e mayo all'erba cipollina

Tagliata di manzo ● ●

200gr di carne di manzo alla griglia con patate rosse al forno

INSALATONE DI STAGIONE

... e sei sempre in forma!



PIACERE ● ●

misticanza, cavolo cappuccio viola, riso Thai integrale, petto di pollo alla piastra, semi di girasole

LEGGERA ● ● ● ●

misticanza, cavolo cappuccio, carote, riso Thai integrale, fagioli rossi, capperi croccanti, cipolla rossa all'agro, semi di zucca, di girasole e sesamo tostati



POKE' GREEN ● ● ● ●

misticanza, riso Thai integrale, carote, edamame, ceci, avocado siciliano, pomodori secchi a filetti, cavolo viola saltato, olive Riviera, semi di sesamo nero e Caesar dressing

ENERGIA ● ●

misticanza, carote, riso Thai integrale, tonno al vapore lavorato a mano di lasa, uovo sodo Pascolo BIO da galline cresciute in libertà, olive Riviera e cipolla all'agro

I CONTORNI



Insalata mista di stagione



Verdure cotte di stagione



Patate fritte* con la buccia



Patate rosse al forno



La nostra ristorazione basata su prodotti artigianali non permette di garantire la presenza di tutti gli ingredienti in qualsiasi momento.

IL MELOGRANO NON SAREBBE LO STESSO SENZA I PICCOLI PRODUTTORI ARTIGIANALI CHE LAVORANO CON IL CUORE



Az. Agr. Biologica Pascolo
Az. Agr. Bergamasco
Piccolo Liquorificio Artigianale Piolo & Max
Salumificio Polesel
Caseificio di Joannis
Latteria di Aviano
Oleificio Guglielmi
Sapori Veneti
Salumificio Pantanali
Iasa
Az. Agr. Divenire
Az. Agr. Biologica Scudellaro
Pollo Aiellese
Az. Agr. Biologica La Fattoria di Sara e Giulia
Az. Agr. Biologica Casa Mandala
Caseificio Sanguedolce
Az. Agr. Scalisi
Az. Agr. Biologica La Gesa
Cooperativa Agricola Agromania
Su Tianu Sardu
Molino Moras

Conservificio Tipica
Antico Molino Persello
Pastificio Antica Fabbrica
Az. Agr. Augusto Nanino
Il Fiorificio
Dr Truffle Tartufi
Az. Agr. Biologica Rado Kocjancic
Intro Kombucha
Conserve Manfuso Bio
Az. Agr. Biologica Damijan Podversic
Soc. Agr. Grillo Iole
Soc. Agr. Biologica Aquila del Torre
Az. Agr. Tartao Vignis in Aquileia
Az. Agr. Villscheider
Soc. Agr. Biologica L'Antica Quercia
Az. Agr. Albania Romina
Jolanda de Colò



GLI IMPASTI AD ALTA IDRATAZIONE

Nè pizze, nè focacce: sono le Fra'grà!

Impasto alto, fragrante e profumato come nessun altro, molto più digeribile e dal sapore unico. Arrivano già tagliate in 6 spicchi, per agevolare la convivialità e la condivisione!

ANCHE
SENZA GLUTINE!



- Stracciadella** — tutto a fine cottura: stracciadella di Burrata, pesto di pistacchio, mortadella e granella di pistacchio
- Dbbona** — la nostra speciale salsa di pomodorino pugliese, pecorino filante, guancialetto croccante, cipolla caramellata e pepe nero
- Marina** — la nostra speciale salsa di pomodorino pugliese, a fine cottura: stracciadella di Burrata, filetti di acciughe di lasa, salsa al prezzemolo, polvere di olive Riviera



... e quelle con pasta madre al succo di melograno, con tutti i benefici di questo magico frutto!

Asparagus — con pasta madre al succo di melograno, impasto aromatizzato al mais e ai semi di girasole, crema di asparagi, pomodorini semi-dry, cipolla caramellata, polvere di olive Riviera e fili di peperoncino ● ● ●

Botanica — con pasta madre al succo di melograno, impasto aromatizzato al mais e semi di girasole, crema di ceci, cipolla rossa caramellata, pomodorini semi-dry e polvere di olive Riviera ● ● ●



Insolita — con pasta madre al succo di melograno, passata di pomodorino giallo del conservificio Tipica, a fine cottura stracciadella di Burrata, cipolla rossa caramellata e semi di sesamo nero ●

Tricolore — con pasta madre al succo di melograno, la nostra speciale salsa di pomodorino pugliese, a fine cottura stracciadella di Burrata, pomodorini semi-dry & emulsione di basilico ●

Fior di crudo e stracciadella — con pasta madre al succo di melograno, impasto aromatizzato al mais e ai semi di girasole, a fine cottura stracciadella di Burrata, Prosciutto Crudo di San Daniele DOP & emulsione di basilico

Partendo dalla PASTA MADRE LIEVITATA NATURALMENTE abbiamo realizzato un impasto ad alta idratazione a base di farina di tipo 1 macinata a pietra. AMORE AL PRIMO ASSAGGIO!

Sai cosa c'è "dietro" le nostre pizze?

Gli impasti sono realizzati dalle mani esperte e passionante dei nostri pizzaioli a partire dalla PASTA MADRE, impiegando farina semintegrale di Tipo 1 di produzione locale, e nel caso delle Fra'grà speciali, è arricchita dalla presenza della nostra spremuta di melograno! La maturazione prosegue per 72 ore, dando origine ad un impasto digeribile e a basso impatto glicemico, **BUONO E CHE TI FA STARE BENE, PER DAVVERO!**



Mangi senza lattosio?

Non rinunciare alla mozzarella sulla pizza... puoi scegliere tra la mozzaveg fatta in casa dai nostri chef e la mozzarella con solo lo 0,1% di lattosio.

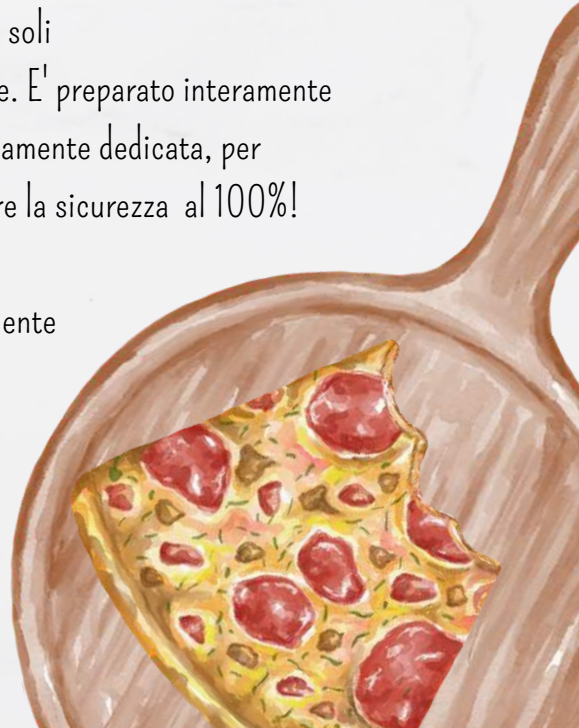


Tutte le nostre pizze sono disponibili

anche senza glutine!

con impasto semintegrale a base di soli cereali naturalmente privi di glutine. E' preparato interamente dai nostri chef in una zona esclusivamente dedicata, per evitare le contaminazioni e garantire la sicurezza al 100%!

Gli ingredienti che utilizziamo per condire le pizze sono rigorosamente certificati senza glutine, e cuciniamo queste deliziose pizze in un forno esclusivamente dedicato.



LE PIZZE SPECIALI

sottili, a base di pasta madre e farina Tipo 1: profumate e leggere!



... le vostre preferite

- Reale** - pomodoro, selezione di porcini, a fine cottura mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi DOP, Prosciutto Crudo di San Daniele DOP e origano
- Campagne Friulane** - bocconcino fiordilatte, salsiccia naturale di Pantanali, cipolla rossa, Gorgonzola dolce DOP, a fine cottura origano
- Deliziosa** - pomodoro, a fine cottura Burrata, rucola selvatica, Prosciutto Crudo di San Daniele DOP e origano
- La Ghiotta** - pomodori pelati, salsiccia naturale di Pantanali, carciofi al naturale, a fine cottura stracciatella di Burrata e origano
- Nordica** - pomodoro, bocconcino fiordilatte, funghi champignon dei piccoli produttori, Gorgonzola dolce DOP, a fine cottura Speck di Sauris e noci tritate
- Ligure** - pomodoro, pomodorini Tipica, a fine cottura pesto alla genovese, stracciatella di Burrata e origano ●
- Unica** - bocconcino fiordilatte, a fine cottura stracciatella di Burrata, Prosciutto Crudo di San Daniele DOP e olio EVO all'arancia



Turbo Tonno - pomodoro, bocconcino fiordilatte, tonno cotto a vapore e lavorato a mano di lasa, cipolla rossa dei piccoli produttori, olive Riviera, a fine cottura salsa al prezzemolo

Salsiccia & Friarielli - provola filante, friarielli, salsiccia naturale di Pantanali, a fine cottura origano e fili di peperoncino

Spring veggio - passata di pomodoro giallo del microconservificio Tipica, asparagi saltati, pomodorini semidry, capperi e olive Riviera ● ● ●

Primavera - bocconcino fiordilatte, asparagi saltati, a fine cottura Prosciutto crudo di San Daniele DOP e Parmigiano Reggiano 24 mesi BIO e pepe nero

Al tartufo - bocconcino fiordilatte, pomodorini Tipica, funghi champignon dei piccoli produttori, a fine cottura scaglie di tartufo nero Dr Truffle e Parmigiano Reggiano DOP ●



La salsa di pomodoro sulle nostre pizze è da pomodori 100% Italiani Biologici



L'ortolana di stagione – pomodoro, bocconcino fiordilatte, le verdure di stagione dai produttori del territorio ●

Arrabbiata – pomodoro, pomodori pelati, aglio fresco, peperoncino macinato, cipolla rossa, olive Riviera, a fine cottura salsa al prezzemolo ● ● ●

Chicca Vegana – mozzaveg fatta in casa dal nostro chef, funghi champignon, cipolla rossa e le verdure di stagione dei produttori del territorio, olio all'aglio, a fine cottura origano e noci tritate ● ● ●

Roma Napoli – pomodoro, bocconcino fiordilatte, filetti di acciughe di lasa, capperi, fili di peperoncino, aglio fresco, a fine cottura origano

Carpaccio – pomodoro, bocconcino fiordilatte, a fine cottura carpaccio di bovino allevato all'aperto di Pascol, rucola selvatica e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Bufalina – pomodoro, pomodorini Tipica, a fine cottura mozzarella di Bufala Campana DOP e origano ●

Porcini – pomodoro, bocconcino fiordilatte, selezione di porcini, a fine cottura Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi ●

Vegacciosa – pomodoro, la mozzaveg fatta in casa dallo chef, aglio fresco, olive Riviera, funghi champignon, carciofi naturali, a fine cottura origano ● ● ●

LE PIZZE TRADIZIONALI

Margherita Top – la nostra speciale salsa di pomodorino pugliese, mozzarella di Bufala Campana DOP, a fine cottura emulsione di basilico ●

MargheVeg – la nostra speciale salsa di pomodorino pugliese, la mozzaveg fatta in casa dai nostri chef, a fine cottura emulsione di basilico ● ● ●

Capricciosa – pomodoro, bocconcino fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon dei piccoli produttori e carciofi al naturale

Ai formaggi – bocconcino fiordilatte, formaggio Gorgonzola DOP, formaggio latteria 60 gg della Latteria di Joannis, a fine cottura Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi ●

Diavola Hot – pomodoro, bocconcino fiordilatte, 'nduja e salamino piccante di Sauris

Viennese – pomodoro, bocconcino fiordilatte, würstel altoatesino

Marinara – pomodoro, aglio fresco, a fine cottura origano e olio EVO ● ● ●

La salsa di pomodoro sulle nostre pizze
è da pomodori 100% Italiani Biologici



— DOLCI ... dalle sapienti mani dei nostri chef! —



Il tiramisù a modo nostro ● ●

in barattolo, fatto con biscotti savoiardi, mascarpone fresco, caffè miscela Illy (con crema di pistacchio e granella)

Crema Catalana ● ●

crema caramellata con le uova friulane e la vaniglia

Cheesecake ● ●

in barattolo, con la robiola e la glassa di frutta di stagione

Torta al Cioccolato ● ● ● ●

glassata stile Sacher, con farcitura alla confettura di albicocche



Lemon tart ● ● ● ●

in barattolo, con crema al limone, crumble di biscotto e meringa morbida



— PER BERE QUALCOSA DI DIVERSO —

Tè BIOLOGICI Galvanina: Limone, Pesca

In bottiglia da ml355

Bibite BIOLOGICHE Galvanina: Cola senza caffeina, Chinotto,

Gassosa, Aranciata | In bottiglia da ml355 ●

Spremuta di melograno 100% naturale

In bicchiere ●

Acqua minerale DOLOMIA

In bottiglia da ml500

KOMBUCHA biologico artigianale prodotto dagli

splendidi ragazzi di IntroFoods di Trieste:

Atomic Ginger, Signature Rosé

In bottiglia da ml330 ●

Il KOMBUCHA è una bibita frizzante buonissima che si ottiene dalla fermentazione probiotica del tè.

Un po' come bere un vino frizzante aromatizzato, ma con pochissime calorie, ZERO ALCOL che aiuta la digestione e dona benessere!

— AMARI E LIQUORI ARTIGIANALI —

Dal "Piccolo liquorificio Artigianale in Trieste Fiolo & Max"

che produce liquori artigianali con materie prime naturali e di qualità con metodologie classiche che si rifanno all'antica arte dell'infusione e a ricette tradizionali.

Se ti sono piaciuti, cercali nel nostro SHOP e porta anche a casa il loro sapore straordinario!

Amaro al Melograno ●

Amaro alle Erbe di Trieste

Camokillah

Liquore alla liquirizia

Liquore Divinterrano

Piolincomax



CONSULTA ORA LA NOSTRA APP PER
SCOPRIRE PROMO, PROGRAMMI FEDELTA'
ED EVENTI...
NATURALMENTE BUONI!



Dove ci trovi...



Palmanova - Contrada Villachiara, 34 - Tel. 0432 920271
palmanova@ilmelograno.online



Trieste - Via di Cavana, 14 & Via Madonna del Mare, 3 - Tel. 040 9653254
trieste@ilmelograno.online



Udine Nord - Via Nazionale, 66 Tavagnacco - Tel. 0432 1447002
udine@ilmelograno.online



... E dove altro ti piacerebbe trovarci?
Diccelo inquadrando questo qr code!



Visita il nostro sito www.ilmelograno.online
e seguici sui social
per rimanere aggiornato su tutte le nostre novità e promozioni!



Quando sei felice ...
facci caso!

