



GRUPPO GRAZIELLA

RESTAURANT - TRATTORIA - VENTE À EMPORTER

ANTIPASTI

- CREMOSA** 11
straciatella fumée, olives noires, pane carasau, huile de basilic
- CAPRESE & MELANZANA** 11
aubergines grillées, mozzarella, tomates, huile d'olive et basilic
- ZUPPA DI PISELLI** 11
velouté de petits pois, burratina fumée 50gr, pignons de pin et croûtons à l'ail
- GAMBERI PICCANTI** 13
sauté de gambas (3 pièces), sauce tomate épicée à la nduja, oignons frits
- MELONE & PROSCIUTTO** 13
melon, straciatella, jambon cru
- BRUSCHETTA** 15
pain de campagne, pesto rouge, straciatella, tomates cerises marinées à l'ail et poivrons grillés
- BIG BURRATA** 19
burrata 250gr, crème au basilic, tomates cerises rôties aux zestes d'agrumes, huile à l'ail et chips de grana
- TAGLIERE DI SALUMI** 19
GNOCCO FRITTO
assiette de charcuterie fine italienne avec pain frit

PASTA E CARNE

- SPAGHETTI AL POMODORO & STRACCIATELLA** 15
sauce tomate, basilic frais, coeur de burrata et tomates cerises
- CREAMY PESTO GNOCCHI** 16
gnocchi, crème de pesto au basilic, copeaux de grana et zestes de citron
- TORTELLONI RICOTTA E SPINACI** 17
tortelloni farcis à la ricotta et épinards, crème de grana et épinards, pignons de pin
- PENNE PICCANTE** 18
crème de grana infusée à la nduja, chips de spianata calabrese et coeur de burrata
- LINGUINE AL PISTACCHIO** 18
Pesto de pistaches, coeur de burrata et éclats de pistaches
- LINGUINE AL TARTUFO** 18
crème de truffe d'été, champignons frits, caciocavallo et huile de truffe d'été
- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO** 20
moules, gambas, ail, basilic, vin blanc et tomates cerises

PIZZE (NAPOLITAINE)

- MARGHERITA** 14
sauce tomate, mozzarella fior di latte et à la sortie du four : basilic frais
- NAPOLITANA** 14
sauce tomate, origan, oignons rouges, olives, et à la sortie du four : anchois et huile à l'ail
- REGINA** 16
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons et à la sortie du four : basilic frais
- VERDE** 16
pesto de basilic, mozzarella fior di latte, ricotta et à la sortie du four : tomates cerises
- CALABRESE** 17
sauce tomate, spianata calabrese, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : straciatella, oignons caramélisés et basilic frais
- PARMA** 18
sauce tomate, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : jambon cru, straciatella et basilic frais
- FORCE 4** 18
mozzarella fior di latte, crème de gorgonzola, grana et caciocavallo
- CALZONE PISTACCHIO** 18
calzone ouverte et gratinée mozzarella fior di latte, caciocavallo et à la sortie du four : mortadelle, straciatella, pesto de pistaches et éclats de pistaches

- BRESAOLA** 19
mozzarella fior di latte et à la sortie du four : bresaola, roquette, tomates cerises et pignons de pin
- TRUFFI** 20
crème de truffe d'été, mozzarella fior di latte, champignons et à la sortie du four : burratina 125gr et huile de truffe d'été

SPECIALITÀ

- BRESAOLA SALADE** 18
mélange de jeunes pousses, bresaola, concombre, tomates cerises, billes de mozzarella, oeufs de caille et noix
- LA MILANESE** 24
escalope de dinde panée et pommes de terre grenaille à l'ail
- MANZO ALLO SPIEDO** 25
brochette de boeuf marinée 250gr, pommes de terre grenaille à l'ail, sauce tartare et poivre

DOLCI

- TIRAMISU DELLA NONNA** 9
- PANNA COTTA ESOTICO** 9
vanille et fruits exotiques
- COPPA FRESCA** 10
fruits frais de saison