



GRUPPO GRAZIELLA

RESTAURANT - TRATTORIA - VENTE À EMPORTER

ANTIPASTI

- «FOCACCIA» SEMPLICE E BUONA** 6
À l'huile d'olive, origan et fleur de sel
- SCUGNIZZI NAPOLETANI** 9
Pâte à pizza frite, sauce tomate, ricotta salée râpée et basilic
- ROLL'S MOZZA**  10
Rouleaux de mozzarella farcis de mortadella, stracciatella, roquette et éclats de pistache
- TRUFFLE ARANCINI** 10
Boules de riz panées à la truffe d'été, mozzarella et mayonnaise à la truffe d'été
- PIZZETTA MARINARA (à partager)** 10
Sauce tomate, origan et huile à l'ail
- BRUSCHETTA** 12
Pain de campagne, brunoise de tomates à l'ail et origan, stracciatella et basilic frais
- CREMOSA** 12
Coeur de burrata avec olives, huile au persil et tomates séchées
- VELLUTATA D'AUTUNNO** 12
Velouté de potiron avec farandole de champignons, burrata 50g et huile à la truffe d'été
- CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA**  14
Charcuterie fine italienne des Pouilles, accompagnée de Focaccia au romarin
- TAGLIERE DI SALUMI & GNOCCHO FRITTO**  19
Charcuterie fine italienne avec pain frit

PASTA

- SPAGHETTI AL POMODORO & STRACCIATELLA** 15
Sauce tomate, basilic frais et coeur de burrata
- CASARECCE AL PESTO** 16
Pesto de basilic, tomates séchées, billes de mozzarella et zestes de citron
- GNOCCHI** 17
Gnocchi fondants, sauce gorgonzola, giroles et potiron
- CARBONARA**  17
Spaghetti avec sauce aux oeufs, pecorino, grana, poivre et poudre de guanciale
- FAMOSA PASTA AL TARTUFO**  19
Rigatoni avec sauce à la truffe d'été et speck croustillant
- LINGUINE AL NERO DI SEPIA** 21
Encre de seiche, ragoût de gambas, crème de stracciatella et zestes de citron

SPECIALITÀ

- SALMON SALADE** 16
Salade, saumon fumé, œuf dur, billes de mozzarella, sésame, mayonnaise au citron vert et «Pane carasau» croustillant
- OCTOPUS BURGER** 23
Burger avec poulpe grillé, mayonnaise, tomates séchées, roquette et stracciatella - servi avec frites maison

PIZZE NAPOLITAINE

- CLASSICHE**
- MARGHERITA** 14
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte et à la sortie du four : basilic frais
- REGINA**  16
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon blanc aux herbes, champignons de Paris et à la sortie du four : basilic frais
- DIAVOLA**  16
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, spianata piquante et à la sortie du four : basilic frais
- PARMA**  18
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, à la sortie du four : jambon cru, stracciatella et basilic frais
- CALZONE**  18
Sauce tomate, crème de ricotta, mozzarella Fior di latte et Guanciale
- BRESAOLA** 19
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, à la sortie du four : Bresaola, roquette, tomates cerises et copeaux de grana
- TRUFFI**  20
Sauce à la truffe d'été, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : mortadella, burratina 125 gr, basilic et huile à la truffe d'été
- VEGGIE TRUFFI** 20
Sauce à la truffe d'été, mozzarella Fior di latte, champignons de Paris, à la sortie du four : roquette, burratina 125 gr et huile à la truffe d'été

SPECIALI

- CHEESE LOVERS** 16
Crème de ricotta, mozzarella Fior di latte, Grana, gorgonzola, à la sortie du four : confiture d'abricot, amandes torréfiées et basilic frais
- MARINARA DI MARE** 16
Sauce tomate, huile à l'ail, origan, olives noires, thon et à la sortie du four : basilic et tomates cerises confites
- CARCIOFINA**  17
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, artichauts, jambon blanc aux herbes et à la sortie du four : poivre concassé et basilic
- ZUCCOTTA**  19
Crème de potiron, mozzarella fior di latte, giroles et à la sortie du four : speck, crème de stracciatella et romarin frit
- CRAZY DEVIL**  19
Sauce tomate pimentée, mozzarella fior di latte, 'nduja, spianata calabrese et à la sortie du four : crème de stracciatella et basilic

DOLCI

- PANNA COTTA ROSSA** 9
Vanille et fruits rouges
- TIRAMISU** 9
- SEMIFREDDO AL PISTACCHIO** 11
parfait glacé à la pistache, crumble aux amandes et cacao

La fiche des allergènes est à votre disposition sur demande.

Prix net TTC en € - Votre restaurant Graziella n'accepte pas les règlements par chèque.