



GRUPPO GRAZIELLA

RESTAURANT - TRATTORIA - VENTE À EMPORTER

ANTIPASTI

- «**FOCACCIA**» **SEMPLICE E BUONA** ✓ 6
A 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
- BURRATINA** ✓ 12
Burratina 125g avec tomates cerises et pesto de basilic
- CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA** 🐷 14
Charcuterie fine italienne des Pouilles, accompagnée de Focaccia au romarin
- TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI** 🐷 24
(à partager)
Charcuterie fine et fromages italiens

PASTA

- SPAGHETTI AL POMODORO & STRACCIATELLA** ✓ 15
Sauce tomate, basilic frais et coeur de burrata
- PASTA AL PESTO** ✓ 16
Pesto de basilic, tomates séchées, billes de mozzarella et zestes de citron
- CARBONARA** 🐷 18
Spaghetti avec sauce aux oeufs, pecorino, grana, poivre et guanciale
- FAMOSA PASTA AL TARTUFO** 🐷 19
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
- RISOTTO** 25
Crème de poireaux, ragoût de gambas et Saint-Jacques

SPECIALITÀ

- SALMON SALADE** 16
Salade, saumon fumé, concombre, œuf dur, billes de mozzarella, sésame, mayonnaise au citron vert et «Pane carasau» croustillant
- INSALATA PUGLIESE** 🐷 18
Salade, concombre, oignons aigre doux, olives, tomates cerise confites, croûtons à l'ail, Capocollo di Martina Franca et crème de stracciatella

PIZZE NAPOLITAINA

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
- QUATTRO STAGIONI** 🐷 18
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux herbes, champignons de Paris, artichauts, olives, origan et basilic frais
- 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
- CRISPY & LEMON** 🐷 19
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, guanciale, pecorino et à la sortie du four: poivre concassé et gelée de citron
- 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.