



GRUPPO GRAZIELLA

RESTAURANT - TRATTORIA - VENTE À EMPORTER

ANTIPASTI

«FOCACCIA» SEMPLICE E BUONA

À l'huile d'olive, origan et fleur de sel

ROLL'S MOZZA

Rouleaux de mozzarella farcis au Speck, straciatella et roquette

ARROSTO DI MAIALE

Carpaccio de rôti de porc avec « salsa tonnata », câpres de « Pantelleria », tomates confites et poudre d'olives noires

TRUFFLE ARANCINI

Boules de riz panées à la truffe d'été, mozzarella et mayonnaise à la truffe d'été

PIZZETTA MARINARA (à partager)

Sauce tomate, origan et huile à l'ail

BRUSCHETTA

Pain de campagne, brunoise de tomates à l'ail et origan, straciatella et basilic frais

CREMOSA

Cœur de burrata avec olives, huile au persil et tomates séchées

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de boeuf avec roquette, tomates confites, copeaux de « pecorino » et zestes de citron

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Charcuterie fine italienne des Pouilles, accompagnée de Focaccia au romarin

BIG BURRATA

Burrata 250 gr, tomates cerises multicolores et roquette

TAGLIERE DI SALUMI & GNOCCHO FRITTO

Charcuterie fine italienne avec pain frit

SPECIALITÀ

SALMON SALADE

Salade, saumon fumé, œuf dur, billes de mozzarella, sésame, mayonnaise au citron vert et « Pane carasau » croustillant

OCTOPUS BURGER

Burger avec poulpe grillé, mayonnaise, tomates séchées, roquette et straciatella - servie avec nos frites 'Maison'

DOLCI

PANNA COTTA ROSSA

Vanille et fruits rouges

TIRAMISU

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

parfait glacé à la pistache, crumble aux amandes et cacao

PIZZE NAPOLITAINA

CLASSICHE

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte et à la sortie du four : basilic frais

REGINA

Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, jambon blanc aux herbes, champignons de Paris et à la sortie du four : basilic frais

DIAVOLA

Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, spianata piquante et à la sortie du four : basilic frais

PARMA

Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, à la sortie du four : jambon cru, straciatella et basilic frais

CALZONE

Sauce tomate, crème de ricotta, mozzarella Fior di latte et Guanciale

BRESAOLA

Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, à la sortie du four : Bresaola, roquette, tomates cerises et copeaux de grana

TRUFFI

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

SPECIALI

NERANO

Crème de courgettes parfumée à la menthe, Grana, mozzarella Fior di latte, à la sortie du four : chips de courgettes, crème de Pecorino et basilic frais

CHEESE LOVERS

Crème de ricotta, mozzarella Fior di latte, Grana, gorgonzola, à la sortie du four : confiture d'abricot, amandes torréfiées et basilic frais

CARCIOFINA

Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, artichauts, jambon blanc aux herbes et à la sortie du four : poivre concassé et basilic

CALZONE APERTO

Calzone ouverte, grana et scamorza fumée, farcie à la sortie du four : roquette et pancetta Arrotolata

VEGGIE TRUFFI

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

PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO & STRACCIATELLA

Sauce tomate, basilic frais et coeur de burrata

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi fondants, sauce tomate, mozzarella et basilic frais

CASARECCE AL PESTO

Pesto de basilic, tomates séchées, billes de mozzarella et zestes de citron

CACIO & PEPE

Rigatoni avec fromage Pecorino et poivre

FAMOSA PASTA AL TARTUFO

Rigatoni avec sauce à la truffe d'été et speck croustillant

CALAMARATA

Pâtes avec ragoût de gambas et sa bisque, calamars, tomates cerises, persil et éclats de pistaches

La fiche des allergènes est à votre disposition sur demande.

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