

GRUPPO GRAZIELLA

RESTAURANT - TRATTORIA - VENTE À EMPORTER

ANTIPASTI

- CREMOSA** ✓ 10
Stracciatella, pesto rouge, olives noires et pane carasau
- CHEESY BOMBETTE** ✓ 11
Billes de mozzarella panées, crème de stracciatella, mesclun et crème balsamique
- INSALATA PRIMAVERA** 🍷 12
Roquette, tomates cerises, olives, artichauts, grana, jambon cru et huile de basilic
- MILLEFOGLIE DI SOLE** ✓ 12
Tomates, aubergines grillées, mozzarella et pesto de basilic
- BRUSCHETTA** ✓ 16
Pain de campagne, pesto rouge, tomates cerises, stracciatella à la truffe d'été, courgettes grillées et champignons de Paris

À PARTAGER OU PAS...

- BIG BURRATA** ✓ 20
Burrata 250g, tomates cerises, pane carasau et pesto de basilic
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** 🍷 21
Assiette de charcuteries fines et fromages italiens avec pain frit

PASTA

- LINGUINE PISTACCHIO** ✓ 19
Pesto, pistache, burrata et éclats de pistache
- SPAGHETTI AL POMODORO & STRACCIATELLA** ✓ 15
Sauce tomate, basilic frais, coeur de burrata et tomates cerises
- LINGUINE AL TARTUFO** 🍷 20
Crème de truffe d'été, chips de speck et huile de truffe d'été
- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO** 22
Moules, gambas, ail, basilic, vin blanc et tomates cerises
- GNOCCHI** ✓ 18
Gnocchi de pommes de terre, sauce tomate, tomates cerises, pesto de basilic, féta et zestes de citron

SPECIALITÀ

- CESAR** 22
Salade romaine, poulet pané, oeuf dur, tomates cerises et sauce César
- INSALATA DEL SOLE** 🍷 21
Roquette, melon, tomates cerises, jambon cru, burrata et vinaigrette framboise
- INSALATA DI POLPO** 22
Poulpe, moules, mâche, tomates cerises, oignons rouges, olives, courgettes grillées, billes de mozzarella

PIZZE NAPOLITAINA

- MARGHERITA** ✓ 14
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et à la sortie du four : basilic frais
- ZUCCOTTA** 🍷 19
Sauce tomate, spianata, pesto de basilic et à la sortie du four : courgettes grillées et stracciatella au basilic
- REGINA** 🍷 17
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux herbes, champignons de Paris et à la sortie du four : basilic frais
- LA CAPRINA** ✓ 16
Crème de grana, fromage de chèvre, mozzarella fior di latte et à la sortie du four : miel et basilic frais
- PARMA** 🍷 18
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : jambon cru, stracciatella et basilic frais
- BELLA RICOTTA** 🍷 19
Sauce au pesto rouge, mozzarella, jambon blanc, ricotta et à la sortie du four : roquette, balsamique et champignons de pin
- CALZONE APERTO** 🍷 20
Mortadelle, pesto de pistache et stracciatella
- TRUFFI** ✓ 20
Sauce à la truffe d'été, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : mortadelle, burratina 125 gr, basilic, huile à la truffe d'été et roquette
- MARINARA** 15
Sauce tomate, oignons rouges, poivrons, olives et anchois marinés
- FORCE 4** ✓ 18
Crème de gorgonzola, mozzarella fior di latte, Grana et taleggio
- NORMA** ✓ 16
Sauce tomate, tomates cerises sautées, aubergines frites et à la sortie du four : ricotta salée et basilic
- COPPA** 🍷 19
Sauce tomate cerise jaune, tomates cerises sautées, mozzarella et à la sortie du four : coppa, mozzarella di bufala et roquette

DOLCI

- FRAGOLE D'ESTATE** 9
Fraises au basilic et citron et éclats de pistache
- PANNA COTTA ROSSA** 9
Vanille et coulis fruits rouges
- CHEESECAKE DOLCE COCO** 10
Crumble amandes, fromage frais & coco, coulis de fruits rouges et fruits rouges
- BRIOCHE PERDUE** 11
Caramel beurre salé, chantilly
- TIRAMISU DELLA NONNA** 9
Recette traditionnelle au café sans alcool
- MI-CUIT CHOCOLATO & NOISETTES** 12
Chantilly

La fiche des allergènes est à votre disposition sur demande.

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