GRAZIELLA
NOISY-LE-GRAND

ANTIPASTI

TRUFFLE ARANCINI 10
Boules de riz panées à la truffe d'été, mozzarella et mayonnaise à la truffe d'été

ROLL'S MOZZA 11
Rouleaux de mozzarella farcis avec roquette, saumon fumé, stracciatella et zestes de citron

BRUSCHETTA 12
Pain de campagne, brunoise de tomates à l'ail et origan, stracciatella et basilic frais

BURRATINA 12
Burratina 125gr avec tomates cerises rôties au four

ON COMMANDE, ON PARTAGE, ANDIAMO!

«FOCACCIA» SEMPLICE E BUONA 6
À l'huile d'olive, origan et fleur de sel

MORTADELLA 8
Tranches fines de mortadella et éclats de pistache

PROSCIUTTO CRUDO 9
Tranches fines de jambon cru italien

FOCACCIA MARINARA 10
Servie découpée, sauce tomate, origan et huile à l'ail

DUO DES POUILLES 15
Mozzarella à la crème, cœur de burrata, roquette, tomates cerises, pesto de basilic et taralli

SPECIALITÀ

PARMIGIANA DI MELANZANA 18
Millefeuille d'aubergines cuites au four avec sauce tomate, mozzarella, grana, basilic et mesclun

BIG CARPACCIO 19
Carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de grana, crème de truffe d'été, artichauts et olives - frites maison

AVE CESARE 20
Salade, copeaux de Grana, oeuf dur, tomates cerises, croûtons de pain à l'ail, poulet croustillant, sauce César

MILANESE 23
Escalope de dinde à la milanaise avec panure aux herbes, frites maison et sauce tartare

OCTOPUS BURGER 23
Bun avec poulpe grillé, mayonnaise, tomates séchées, roquette et stracciatella, frites maison

TAGLIATA DI MANZO 25
Bavette de boeuf façon "Tagliata", sauce aux morilles, chips de grana, roquette, tomates cerises confites et frites maison

PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO & STRACCIATELLA 15
Sauce tomate, basilic frais et stracciatella

LASAGNA 17
La traditionnelle avec ragoût de bœuf, béchamel, sauce tomate et mozzarella

RAVIOLI 18
Farcis aux cèpes et ricotta, sauce au fromage pecorino et poivre, tomates séchées et thym

CARBONARA 18
Sauce aux oeufs, pecorino, grana, poivre et guanciale

FAMOSA PASTA AL TARTUFO 19
Sauce à la truffe d'été et chips de grana

RISOTTO MARE E MONTI 21
Risotto aux cèpes et ragoût de crevettes

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 23
Vin blanc, ail, tomates cerises, palourdes et persil

PIZZA

MARGHERITA 14
Sauce tomate, mozzarella fior di Latte et à la sortie du four : basilic frais

REGINA 16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et à la sortie du four : jambon blanc aux herbes, champignons de Paris et 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

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, à la sortie du four : roquette, burratina 125 gr, champignons de Paris et huile à la truffe d'été

SPECIALI

SWEET CHEESE 17
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola aop*, grana et la sortie du four: basilic frais et confiture de clémentine

TRICOLORE 17
Pesto de basilic, mozzarella fior di latte, tomates cerises et à la sortie du four: crème de stracciatella, amandes torréfiées et basilic frais

SPICY NORMA 18
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante, aubergines. À la sortie du four: ricotta salée et basilic frais

CALZONE APERTO 19
Calzone ouverte avec crème de potiron, farcie à la sortie du four avec roquette, mortadella et stracciatella

TONNATA 19
Sauce tomate jaune, thon, mozzarella fior di latte et à la sortie du four: tomates cerises confites et basilic

LA NOCINA 20
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, guanciale, cèpes et à la sortie du four: crème de noix, crumble de grana croustillant et basilic frais

DOLCI

GELATI 1/2/3 BOULES 3/6/8
Chocolat, pistache, Fior di latte, citron, fraise

AFFOGATO 8
Glace Fior di latte, espresso

PANNA COTTA ROSSA 9
Vanille et fruits rouges

TIRAMISU 9
Recette traditionnelle au café sans alcool

SFOGLIATINA 9
Pâte feuilletée, crème patissière & pomme chaude, glace Fior di latte et caramel

CUORE CALDO 10
Fondant au chocolat et glace fior di latte

DOLCEZZA ALLA NOCCIOLA 10
Brioche perdue fondante avec praliné à la noisette et glace fior di latte

DOLCI 12
Café ou thé et assortiment de douceurs

SUPPLÉMENTS PIZZA

Gorgonzola AOP*	3
Jambon cru	4
Stracciatella	4
burratina 125g	5
Bresaola	5

Votre restaurant Graziella n'accepte pas les règlements par chèque.
La fiche des allergènes est à votre disposition sur demande. Prix net TTC en € - Service compris