

GRUPPO GRAZIELLA

RESTAURANT - TRATTORIA - VENTE À EMPORTER

ANTIPASTI

- «FOCACCIA» SEMPLICE E BUONA** ✓ 6
À l'huile d'olive, origan et fleur de sel
- ROLL'S MOZZA** 🍷 10
Rouleaux de mozzarella farcis de speck, stracciatella et roquette
- TRUFFLE ARANCINI** ✓ 10
Boules de riz panées à la truffe d'été, mozzarella et mayonnaise à la truffe d'été
- FOCACCIA SFINCIONA** (à partager) ✓ 10
Servie découpée, compote d'oignons, sauce tomate, origan, Grana et Pecorino
- BRUSCHETTA** ✓ 12
Pain de campagne, brunoise de tomates à l'ail et origan, stracciatella et basilic frais
- CANNOLICCHI GRATINATI** 12
Couteaux gratinés avec chapelure aux herbes, poudre d'olives noires et crème de stracciatella
- STRACCIATELLA AL TARTUFO** ✓ 13
Cœur de burrata à la truffe d'été, chips de grana, noisettes torréfiées et huile à la truffe
- CARPACCIO DI MANZO** 13
Carpaccio de boeuf avec roquette, tomates confites, copeaux de Grana et zestes de citron
- CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA** 🍷 14
Charcuterie fine italienne des Pouilles, accompagnée de Focaccia au romarin
- PROSCIUTTO DI PARMA** 🍷 14
Jambon cru de Parme affinage 20 mois, olives de Cerniola et fromage Grana

PASTA

- SPAGHETTI AL POMODORO & STRACCIATELLA** ✓ 15
Sauce tomate, basilic frais et cœur de burrata
- CACIO & PEPE** ✓ 16
Sauce au fromage pecorino et poivre
- LA GENOVESE** 17
Joue de boeuf effilochée mijotée 4h et sa sauce
- CARBONARA** 🍷 18
Sauce aux œufs, pecorino, grana, poivre et guanciale
- FAMOSA PASTA AL TARTUFO** ✓ 19
Sauce à la truffe d'été et chips de grana
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 23
Vin blanc, ail, tomates cerises, palourdes et persil
- LINGUINE DI MARE** 25
Sauce au pesto de basilic, palourdes, ragoût de crevettes, tomates cerises confites et zestes de citron

SPECIALITÀ

- SALMON SALADE** 17
Salade, saumon fumé, concombre, œuf dur, burratina 50gr, sésame, mayonnaise au citron vert et «Pane carasau» croustillant
- BIG BURRATA** ✓ 19
Burrata 250gr, roquette et tomates cerises
- MILANESE** 23
Escalope de dinde à la milanaise avec panure aux herbes, pommes de terre grenailles et sauce tartare
- BRANZINO AL CARTOCCIO** 25
Bar en papillote aux légumes, haricots verts à l'ail

PIZZE NAPOLITANE

- 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 CHEESY & CHERRY** ✓ 16
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, Gorgonzola AOP*, à la sortie du four : chips de grana, confiture de cerises et basilic
- TONNO & CIPOLLA** 18
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges, thon et à la sortie du four : basilic frais
- CALZONE GRATINATO** 19
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, camembert di bufala, jambon blanc aux herbes, gratinée au grana
- CRAZY DEVIL** 🍷 19
Sauce tomate pimentée, mozzarella fior di latte, 'nduja, spianata calabrese et à la sortie du four : crème de stracciatella et basilic
- LA PIEMONTESE** 🍷 20
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte et à la sortie du four : speck, roquette, tomates cerises confites, noisettes torréfiées et crème de stracciatella

DOLCI

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