



GRUPPO GRAZIELLA

RESTAURANT - TRATTORIA - VENTE À EMPORTER

ANTIPASTI

VERDURE MISTE

Assiette de légumes à la façon italienne

TRUFFLE ARANCINI

Boules de riz panées à la truffe noire et mozzarella (3 pièces)

BRUSCHETTA

Pain de campagne, brunoise de tomate à l'ail et origan, stracciatella et basilic frais

CAMEMBERT DI BUFALA

Fromage de Bufflone, «pane carasau» croustillant et réduction de cerises

IMPEPATA DI COZZE

Sauté de moules avec ail, tomates cerises, poivre, origan, persil et croûtons de pain

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA 🐾

Charcuterie fine italienne des Pouilles, accompagnée de Focaccia au romarin et fleur de sel

À PARTAGER (OU PAS)

SAUMON SALADE

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

BIG BURRATA

Burrata 250 gr, tomates cerises poêlées au basilic et ail

TAGLIERE DI SALUMI & GNOCCO 🐾

FRITTO

Charcuterie fine italienne avec pain frit

«FOCACCIA» SEMPLICE E BUONA

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

PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO & STRACCIATELLA

Sauce tomate, basilic frais et coeur de burrata

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi fondants, sauce tomate, mozzarella et basilic frais

CACIO & PEPE

Rigatoni avec fromage Pecorino et poivre

CASARECCE AL PESTO

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

LA FAMEUSE PASTA AL TARTUFO 🐾

Rigatoni avec sauce à la truffe noire et speck croustillant

RISOTTO

Risotto au Grana avec boeuf braisé au vin rouge

9

10

10

11

11

14

16

19

19

6

14

15

16

16

18

21

PIZZE NAPOLITAINE

CLASSICHE

MARINARA

Sauce tomate, origan et huile à l'ail

10

MARGHERITA 🐾

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

13

DIAVOLA 🐾

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

16

REGINA

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

16

PARMA 🐾

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

17

CALZONE 🐾

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

17

BRESA OLÉ

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

19

TRUFFI 🐾

Sauce à la truffe noire, mozzarella Fior di latte, à la sortie du four : mortadella, burratina 125 gr, basilic et huile à la truffe

19

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

16

CHEESE LOVERS

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

16

CALZONE APERTO 🐾

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

17

VEGGIE TRUFFI

Sauce à la truffe noire, mozzarella Fior di latte, champignons de Paris, à la sortie du four : roquette, burratina 125 gr et huile à la truffe

19

DOLCI

PANNA COTTA ROSSA

Vanille et fruits rouges

9

TIRAMISU

9

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

parfait glacé à la pistache, crumble aux amandes et cacao

11

La fiche des allergènes est à votre disposition sur demande.

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