



# GRUPPO GRAZIELLA

RESTAURANT - TRATTORIA - VENTE À EMPORTER

## ANTIPASTI

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

**SCUGNIZZI NAPOLETANI** ✓ 9  
Pâte à pizza frite, sauce tomate, ricotta salée râpée et basilic

**ROLL'S MOZZA** 🐻 10  
Rouleaux de mozzarella farcis de mortadella, stracciatella, roquette et éclats de pistache

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

**PIZZETTA MARINARA** (à partager) ✓ 10  
Sauce tomate, origan et huile à l'ail

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

**CREMOSA** ✓ 12  
Coeur de burrata avec olives, huile au persil et tomates séchées

**BURRATINA** ✓ 12  
Burratina 125gr, avec tomates cerises et pesto de basilic

**CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA** 🐻 14  
Charcuterie fine italienne des Pouilles, accompagnée de Focaccia au romarin

**TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI** 🐻 24  
Charcuterie fine et fromages italiens

## PASTA

**SPAGHETTI AL POMODORO & STRACCIATELLA** ✓ 15  
Sauce tomate, basilic frais et coeur de burrata

**PASTA AL PESTO** 16  
Pesto de basilic, tomates séchées, billes de mozzarella et zestes de citron

**CARBONARA** 🐻 18  
Spaghetti avec sauce aux oeufs, pecorino, grana, poivre et guanciale

**FAMOSA PASTA AL TARTUFO** 🐻 19  
Sauce à la truffe d'été et speck croustillant

**LINGUINE AL NERO DI SEPPIA** 21  
Encre de seiche, ragoût de gambas, crème de stracciatella et zestes de citron

**RISOTTO** 25  
Crème de poireaux, ragoût de gambas et Saint-Jacques

## SPECIALITÀ

**SALMON SALADE** 16  
Salade, saumon fumé, œuf dur, concombre, billes de mozzarella, sésame, mayonnaise au citron vert et «Pane carasau» croustillant

**INSALATA PUGLIESE** 🐻 18  
Salade, concombre, oignons aigre doux, olives, tomates cerises confites, croûtons à l'ail, Capocollo di Martina Franca et crème de stracciatella

**OCTOPUS BURGER** 23  
Burger avec poulpe grillé, mayonnaise, tomates séchées, roquette et stracciatella - servi avec frites maison

## PIZZE NAPOLITAINA

### 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

**CHEESE LOVERS** 16  
Crème de ricotta, mozzarella Fior di latte, Grana, gorgonzola, à la sortie du four : confiture d'abricot, amandes torréfiées et basilic frais

**MARINARA DI MARE** 16  
Sauce tomate, huile à l'ail, origan, olives noires, thon et à la sortie du four : basilic et tomates cerises confites

**CARCIOFINA** 🐻 17  
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, artichauts, jambon blanc aux herbes et à la sortie du four : poivre concassé et basilic

**CRISPY & LEMON** 🐻 19  
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, guanciale, pecorino et à la sortie du four : poivre concassé et gelée de citron

**CRAZY DEVIL** 🐻 19  
Sauce tomate pimentée, mozzarella fior di latte, 'nduja, spianata calabrese et à la sortie du four : crème de stracciatella et basilic

## DOLCI

**PANNA COTTA ROSSA** 9  
Vanille et fruits rouges

**TIRAMISU** 9

**SEMIFREDDO AL PISTACCHIO** 11  
Parfait glacé à la pistache, crumble aux amandes et cacao

La fiche des allergènes est à votre disposition sur demande.

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