

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** 🐼 11
Rouleaux de mozzarella farcis de jambon blanc, straciatella à la truffe d'été et roquette
- VERDURE MISTE** ✓ 8
Assiette de légumes grillés façon italienne
- DOLCE BURRATINA** ✓ 9
Tartare d'avocat, burratina 50g et crème de vinaigre balsamique
- 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, straciatella et basilic frais
- 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 & MELONE** 🐼 12
Jambon cru, melon, straciatella et crème de vinaigre balsamique

PASTA

- SPAGHETTI AL POMODORO & STRACCIATELLA** ✓ 15
Sauce tomate, basilic frais et coeur de burrata
- ORECCHIETTE** 17
Crème de ricotta au citron, roquette, bresaola et tomates confites
- RAVIOLACCI** ✓ 18
Ravioli farcis de ricotta et artichauts, sauce tomate jaune, basilic frit et tomates cerises confites
- 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
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 23
Vin blanc, ail, tomates cerises, palourdes et persil
- PROFUMO DI MARE** 25
Bisque de homard, tomates cerises, crevettes,

DOLCI

- PANNA COTTA ROSSA** Vanille et fruits rouges 9
- TIRAMISU** 9
- SFOGLIATINA** 9
Pâte feuilletée, crème patissiere

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, straciatella et basilic frais
- CALZONE** 🐼 18
Sauce tomate, crème de ricotta, mozzarella fior di latte et Guanciale
- 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**
- FORCE 5** 17
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, Gorgonzola AOP*, Grana, Scamorza fumée et à la sortie du four : miel, noisette torréfiées et basilic
- ORTOLANA** 17
Sauce tomate jaune, courgette, aubergine, poivrons et à la sortie du four : straciatella et basilic
- CALZONE GRATINATO** 19
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, camembert di bufala, jambon blanc aux herbes, gratinée au grana
- ESTATE** 19
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et à la sortie du four : roquette, tomates cerises, copeaux de Grana et burratina 125g
- PEPPERONI** 19
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anduja, salame nappoli piquant, poivrons, oignons, à la sortie du four : crème de straciatella, estragon
- SALMONE** 20
Mozzarella fior di latte, oignons rouges, câpres et à la sortie du four : saumon fumé, mousse de ricotta et zestes de citron vert
- SPECIALITÀ**
- FRESCHEZZA** 19
Roquette, tomates cerises, pêche rôtie, Bresaola, amandes torréfiées, burrata 125g, crème de vinaigre balsamique
- AVE CESARE** 20
Salade, copeaux de Grana, oeuf dur, tomates cerises, croûtons de pain, poulet croustillant, sauce César
- 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
- TAGLIATA DI MANZO** 25
Bavette de boeuf façon «Tagliata», sauce aux morilles, chips de grana, roquette,

La fiche des allergènes est à votre disposition sur demande.

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