

GRUPPO GRAZIELLA

RESTAURANT - TRATTORIA - VENTE À EMPORTER

ANTIPASTI

- BURRATA DI STAGIONE** ✓ 12
Burrata 125gr, roquette, courgettes grillées, tomates confites et pesto de basilic
- CHEESY BOMBETTE** ✓ 11
Billes de mozzarella panées, crème de stracciatella, mesclun et crème balsamique
- MILLEFOGLIE DI SOLE** ✓ 12
Tomates, aubergines grillées, mozzarella et pesto de basilic
- BRUSCHETTA** ✓ 16
Pain de campagne, pesto rouge, tomates cerises, stracciatella à la truffe d'été, courgettes grillées et champignons de Paris
- BIG BURRATA** ✓ 20
Burrata 250g, tomates cerises, pane carasau et pesto de basilic
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** 🍷 21
Assiette de charcuteries fines et fromages italiens avec pain frit

PASTA

- GNOCCHI CREMOSI** 19
Gnocchi à la crème de petits pois, guanciale et ricotta salée
- SPAGHETTI AL POMODORO & STRACCIATELLA** ✓ 15
Sauce tomate, basilic frais, cœur de burrata et tomates cerises
- LINGUINE AL TARTUFO** 🍷 20
Crème de truffe d'été, chips de speck et huile de truffe d'été
- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO** 22
Moules, gambas, ail, basilic, vin blanc et tomates cerises
- RISOTTO** ✓ 22
Risotto de quinoa, tomates confites, chips de grana et betteraves marinées à l'orange
- RAVIOLI** 21
Ravioles aux épinards, crème de grana, tomates cerises confites, champignons de saison

CARNE

- BURGER GRAZIELLA** 24
Steak haché 180g, oignons caramélisés, galette de pommes de terre, salade, tomates grappe, taleggio, sauce cocktail maison et frites
- LA MILANESE** 24
Escalope de dinde panée et pommes de terre grenaille à l'ail
- SPIEDINO** 26
Brochette de bœuf marinée 250gr, pommes de terre grenaille à l'ail, sauce tartare et poivre

PIZZE NAPOLITANE

- MARGHERITA** ✓ 14
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et à la sortie du four : basilic frais
- LA ZUCCA** 19
Crème de citrouille, mozzarella fior di latte, guanciale et à la sortie du four : burrata 125 gr et noisettes
- SPECK & MIELE** 🍷 20
Mozzarella fior di latte, endive rouge et à la sortie du four : scamorza fumée, speck, noix et miel
- REGINA** 🍷 17
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et à la sortie du four : jambon blanc aux herbes, champignons de Paris et basilic frais
- PARMA** 🍷 18
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : jambon cru, stracciatella et basilic frais
- CARCIOFO** ✓ 19
Crème et morceaux d'artichaut, mozzarella fior di latte et à la sortie du four : burrata 125 gr et menthe
- CALZONE APERTO** 🍷 20
Mortadelle, pesto de pistaches et stracciatella
- TRUFFI** ✓ 20
Sauce à la truffe d'été, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : burrata 125 gr, basilic, huile à la truffe d'été et roquette
- GORGONZOLA E PERA** ✓ 18
Crème de gorgonzola, mozzarella fior di latte, poire, chips de grana et noix
- MARINARA** 15
Sauce tomate, oignons rouges, poivrons, olives et anchois marinés
- FORCE 4** ✓ 18
Crème de gorgonzola, mozzarella fior di latte, Grana et taleggio
- ZUCCHINA PICCANTE** 🍷 19
Crème de courgette, mozzarella fior di latte, spianata et à la sortie du four : roquette et chips de courgette

SPECIALITÀ

- CARPACCIO DI MANZO** 20
Carpaccio de bœuf, champignons, roquette, tomates cerises, copeaux de grana et crème de balsamique
- CESAR** 22
Salade romaine, poulet pané, œuf dur, tomates cerises et sauce césar
- POLPO D'AMORE** 28
Poulpe grillé, purée de pommes de terre et tomates cerises confites

DOLCI

- PANNA COTTA ROSSA** 9
Vanille et coulis fruits rouges
- TIRAMISU DELLA NONNA** 9
Recette traditionnelle au café sans alcool

La fiche des allergènes est à votre disposition sur demande.

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