

GRUPPO GRAZIELLA

RESTAURANT - TRATTORIA - VENTE À EMPORTER

ANTIPASTI

«FOCACCIA» SEMPLICE E BUONA ✓

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

VELLUTATA D'AUTUNNO ✓

Velouté de butternut, burratina 50gr, pleurotes, croûtons de pain et huile à la truffe blanche d'été

BUFALA ALLA NERANO ✓

Crème de courgettes parfumée à la menthe, mozzarella di bufala 50gr et chips de courgettes

ROLL'S MOZZA

Rouleaux de mozzarella farcis de mortadella, stracciatella, roquette et éclats de pistache

TRUFFLE ARANCINI ✓

Boules de riz panées à la truffe noire d'été, mozzarella et mayonnaise à la truffe d'été

PIZZETTA MARINARA (à partager) ✓

Sauce tomate, origan et huile à l'ail

BRUSCHETTA ✓

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

STRACCIATELLA

Cœur de burrata crémeuse, poireaux frits, huile au persil et Guanciale croquant

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de boeuf avec roquette, tomates cerises confites, copeaux de Grana et zestes de citron

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Charcuterie fine italienne des Pouilles, Focaccia au romarin

PROSCIUTTO DI PARMA

Jambon cru de parme affinage 20 mois, olives de Cerignola et fromage Grana

PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO & ✓

STRACCIATELLA

Sauce tomate, basilic frais et cœur de burrata

GNOCHI ✓

Sauce fromage Taleggio, brunoise de butternut, romarin et noisettes torréfiées

LA GENOVESE

Rigatoni avec joue de boeuf effilochée mijotée 4h et sa sauce

CARBONARA

Spaghetti, sauce aux oeufs, pecorino, grana, poivre et guanciale

FAMOSA PASTA AL TARTUFO

Sauce à la truffe d'été et chips de grana

TORTELLACCI

Ravioli aux cèpes et ricotta, coulis de tomates cerises, minis saint-Jacques et crevettes

DOLCI

PANNA COTTA ROSSA

Vanille et fruits rouges

TIRAMISU

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

Parfait glacé à la pistache, crumble aux amandes et cacao

PIZZE NAPOLITAINES

CLASSICHE

MARGHERITA ✓

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

REGINA

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

DIAVOLA

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

PARMA

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

CALZONE

Sauce tomate, ricotta, mozzarella fior di latte et Guanciale

QUATTRO STAGIONI

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux herbes, champignons de Paris, artichauts, olives, origan et basilic frais

BRESAOLA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : Bresaola, roquette, tomates cerises et copeaux de grana

TRUFFI

Sauce à la truffe noire 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 ✓

Sauce à la truffe blanche 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 ✓

Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, à la sortie du four : chips de grana, confiture de cerises et basilic

ZUCCOTTA

Crème de butternut, mozzarella fior di latte, scamorza fumé, farandole de champignons et à la sortie du four : speck, crème de stracciatella et basilic frais

CRAZY DEVIL

Sauce tomate pimentée, mozzarella fior di latte, n'duja, spianata calabrese et à la sortie du four : crème de stracciatella et basilic

PIZZA BACIATA

Pizza pliée avec crème de taleggio, mozzarella fior di latte et à la sortie du four : roquette et bresaola

LA PISTACCHIOSA

Crème de ricotta à la pistache, mozzarella fior di latte et à la sortie du four : Capocollo di Martina Franca, tomates cerises confites, crème de stracciatella, éclats de pistache et basilic

NERANO DI MARE

Crème de courgettes parfumée à la menthe, mozzarella fior di latte et à la sortie du four : roquette, saumon fumé, zestes de citron et tomates cerises confites, spianata calabrese et à la sortie du four : crème de stracciatella et basilic

23

SPECIALITÀ

SALMON SALADE

Salade, saumon fumé, concombre, œuf dur, burratina 50gr, sésame, mayonnaise au citron vert et «Pan carasau» croustillant

INSALATA PUGLIESE

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

BIG BURRATA ✓

Burrata 250gr, roquette et tomates cerises

OCTOPUS BURGER

Burger avec poulpe grillé, mayonnaise, tomates séchées, roquette et stracciatella - frites maison

VITELLO

Médallons de veau cuits à basse température, sauce aux pleurotes et purée de pommes de terre

14

16

18

18

19

20

16

19

19

19

20

20

17

18

19

23

23

23

La fiche des allergènes est à votre disposition sur demande.

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