

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

GNOCCHI ✓
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 NAPOLITANE

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, 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 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 ✓ 20
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 ✓ 16
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, à la sortie du four : chips de grana, confiture de cerises et basilic

ZUCCOTTA 🐻 19
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 🐻🌶️🌶️ 19
Sauce tomate pimentée, mozzarella fior di latte, n'duja, spianata calabrese et à la sortie du four : crème de stracciatella et basilic

PIZZA BACIATA 19
Pizza pliée avec crème de taleggio, mozzarella fior di latte et à la sortie du four: roquette et bresaola

LA PISTACCHIOSA 🐻 20
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 20
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

SPECIALITÀ

SALMON SALADE 17
Salade, saumon fumé, concombre, œuf dur, burratina 50gr, 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

BIG BURRATA ✓ 19
Burrata 250gr, roquette et tomates cerises

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

VITELLO 23
Médallions de veau cuits à basse température, sauce aux pleurotes et purée de pommes de terre