



# GRUPPO GRAZIELLA

RESTAURANT - TRATTORIA - VENTE À EMPORTER

## ANTIPASTI

### «FOCACCIA» SEMPLICE E BUONA

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

### ROLL'S MOZZA

Rouleaux de mozzarella farcis au Speck, straciatella et roquette

### ARROSTO DI MAIALE

Carpaccio de rôti de porc avec « salsa tonnata », câpres de « Pantelleria », tomates confites et poudre d'olives noires

### TRUFFLE ARANCINI

Boules de riz panées à la truffe 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, straciatella et basilic frais

### CREMOSA

Cœur de burrata avec olives, huile au persil et tomates séchées

### CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio de boeuf avec roquette, tomates confites, copeaux de « pecorino » et zestes de citron

### CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Charcuterie fine italienne des Pouilles, accompagnée de Focaccia au romarin

### BIG BURRATA

Burrata 250 gr, tomates cerises multicolores et roquette

### TAGLIERE DI SALUMI

Charcuterie fine italienne avec pain frit

## SPECIALITÀ

### SALMON SALADE

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

### OCTOPUS BURGER

Burger avec poulpe grillé, mayonnaise, tomates séchées, roquette et straciatella - servie avec nos frites 'Maison'

## DOLCI

### PANNA COTTA ROSSA

Vanille et fruits rouges

### TIRAMISU

### SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

parfait glacé à la pistache, crumble aux amandes et cacao

## PIZZE NAPOLITAINA

### 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, straciatella et basilic frais

#### CALZONE

Sauce tomate, crème de ricotta, mozzarella Fior di latte et Guanciale

#### 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 d'été, mozzarella fior di latte, à la sortie du four : mortadella, burratina 125 gr, basilic et huile à la truffe d'été

### SPECIALI

#### NERANO

Crème de courgettes parfumée à la menthe, Grana, mozzarella Fior di latte, à la sortie du four : chips de courgettes, crème de Pecorino et basilic frais

#### CHEESE LOVERS

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

#### CARCIOFINA

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

#### CALZONE APERTO

Calzone ouverte, grana et scamorza fumée, farcie à la sortie du four : roquette et pancetta Arrotolata

#### VEGGIE TRUFFI

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

## PASTA

#### SPAGHETTI AL POMODORO & STRACCIATELLA

Sauce tomate, basilic frais et coeur de burrata

#### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi fondants, sauce tomate, mozzarella et basilic frais

#### CASARECCE AL PESTO

Pesto de basilic, tomates séchées, billes de mozzarella et zestes de citron

#### CACIO & PEPE

Rigatoni avec fromage Pecorino et poivre

#### FAMOSA PASTA AL TARTUFO

Rigatoni avec sauce à la truffe d'été et speck croustillant

#### CALAMARATA

Pâtes avec ragoût de gambas et sa bisque, calamars, tomates cerises, persil et éclats de pistaches

La fiche des allergènes est à votre disposition sur demande.

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