



La famiglia Grasso è un'antica famiglia napoletana che aprì nel 1916, a Napoli La Gorizia, una delle più autentiche pizzerie al servizio della Pizza Napoletana tradizionale.

Come già mio nonno Vincenzo fece a Parigi, anch'io ho il desiderio di condividere con voi questo piatto che è al contempo semplice e gustoso, ma richiede una competenza rigorosa e l'uso di prodotti di qualità.

Per ottenere un impasto soffice e leggermente croccante, utilizzo una farina specifica italiana e faccio riposare l'impasto a temperatura ambiente per un risultato leggero e digeribile.

Siete invitati a scoprire le ricette tradizionali e le ricette di mia ispirazione.



www.guillaume-grasso.com

Guillaume GRASSO



Aperitivo

Spritz aperol (20cl)

Acqua frizzante, aperol, prosecco

8€

Spritz campari (20cl)

Acqua frizzante, campari, prosecco

8€

Martini rosso (8cl)

5€

Martini bianco (8cl)

5€

Campari (8cl)

5€

Coppa di prosecco (10cl)

8€

Rossini (10cl)

Purea di fragole, prosecco

8€

Negroni (7cl)

Campari, martini rosso, gin

8€

Bellini (10cl)

Purè di pesca, sciroppo di zucchero di canna, prosecco

8€

Vodka (5cl)

8€

Americano (8cl)

Martini rosso, campari, acqua frizzante

6€

Mandorla marsala (8cl)

5€

Uovo di marsala (8cl)

5€

Whisky (5cl)

J & B

7€

Whisky (5cl)

Chivas

12€

I prodotti ad assaggiare

Prosciutto di parma 24 mesi

Rinomato per il suo sapore unico che combina dolcezza e aroma

9€

Bresaola IGP

Simile al grison, un dolce e piacevole salume

8€

Speck IGP

Charcuterie con fragranza affumicata e speziata tipica di questo prosciutto delle Alpi italiane

6€

Mozzarella di bufala DOP

Oro bianco direttamente da Napoli, un assaggio reputato in tutto il mondo

9€

Provola

Mozzarella di mucca leggermente affumicata

9€

Parmigiano reggiano DOP 24 mesi

Deve il suo gusto inimitabile al latte delle mucche della razza Reggiana

5€

Melanzane e zucchine alla griglia , carciofi alla romana

Melanzane e zucchine grigliate e famose carciofi marinati in romaine

7€

Pizze d'autore

Provola e bresaola

Ricotta, provola, zucchine, bresaola IGP, parmigiano 24 mesi

16€

Emilia-Romagna

Salsa di pomodoro italiana, fiordilatte, melanzana, parma 24 mesi, parmigiano 24 mesi, crema balsamica

18€

Corbarina

Fiordilatte, pomodorini corbara, parmigiano 24 mesi, crema balsamica

16€

Bufala e parma

Mozzarella di bufala, pomodorini piennolo del vesuvio, parma 24 mesi, parmigiano 24 mesi

20€

Provola e speck

Provola, carciofi, speck IGP, parmigiano 24 mesi

16€

Bresaolina

Fiordilatte, carciofi alla romana, rucola, bresaola IGP

18€

Pizze classiche

Cosacca

Salsa di pomodoro italiana, grana padano, basilico

6€

Marinara

Salsa di pomodoro italiana, aglio, origano, olio d'oliva, basilico

8€

Marinara alici

Salsa di pomodoro italiana, acciughe di cetara, aglio, origano, olio d'oliva, basilico

9€

Marinara con il piennolo

Salsa di pomodoro italiana, pomodorini del piennolo, aglio, origano, olio d'oliva, basilico

9€

Marinara con il piennolo e alici

Salsa di pomodoro italiana, pomodorini del piennolo, acciughe di cetara, aglio, origano, olio d'oliva, basilico

10€

Margherita

Salsa di pomodoro italiana, fiordilatte, basilico, olio d'oliva, grana padano

11€

Margherita provola

Salsa di pomodoro italiana, provola, basilico, olio d'oliva, grana padano

11€

Margherita con bufala

Salsa di pomodoro italiana, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva, grana padano

12€

Margherita con bufala e piennolo

Salsa di pomodoro italiana, pomodorini del vesuvio, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva, grana padano

13€

Margherita verace con corbara

Pomodorini di corbara, fiordilatte, basilico, olio d'oliva, grana padano

12€

Margherita verace con il piennolo

Pomodorini del vesuvio, fiordilatte, basilico, olio d'oliva, grana padano

12€

Prosciutto e funghi

Salsa di pomodoro italiana, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, basilico, grana padano

14€

Capricciosa

Salsa di pomodoro italiana, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi alla romana, basilico grana padano

15€

3 fromages

Ricotta, provola, grana padano, basilico

15€

Diavola

Salsa di pomodoro italiana, fiordilatte, spianata, basilico grana padano

13€

Vegetarienne

Melanzane e zucchine grigliate, funghi, carciofi con romana, fiordilatte, basilico, grana padano

14€

Parma

Salsa di pomodoro italiana, fiordilatte, rucola, parma 24 mesi, parmigiano 24 mesi

17€

Bresaola

Salsa di pomodoro italiana, fiordilatte, rucola, bresaola IGP, parmigiano 24 mesi

18€

Speck

Salsa di pomodoro italiana, fiordilatte, rucola, speck IGP, parmigiano 24 mesi

16€

Ripieno con salame

Salsa di pomodoro italiana, ricotta, spianata, fiordilatte

13€

Ripieno con prosciutto cotto

Salsa di pomodoro italiana, ricotta, fiordilatte, prosciutto cotto

14€



Dolci

I dolci

Panna cotta (Frutta rossa coulis)
Vero fagiolo della vaniglia

6€

Tiramisù

7€

Pizzetta di mio nonno
Ricetta del momento

6€

Bevande

Caffeteria & infisioni

Espresso, ristretto, decaffeinato

2€

Cappucino

4€

Caffè americano

3,5€

Tè / infusioni

4€

Digestivi

Grappa (5cl)

6€

Limoncello (5cl)

5€

Sambuca (5cl)

6€

Soft

Coca, coca zero (33cl)

4€

mela o succo d'arancia (33cl)
Granini

4€

1/2 evian (50cl)

5€

Evian (100cl)

6€

1/2 ferrarelle (50cl)

6€

Ferrarelle (100cl)

5€

Birre :

Nastro azzuro (33cl)
(Bionda)

5€

Flea (33cl)
(Ambra)

6€

I rossi

Ducaminimo Montepulciano DOC, Abruzzo

Colore rosso rubino intenso Esprime aromi di velo, rosa e mure selvatiche. Al palato è morbido con aromi di frutti rossi e agrumi. Persistente con bello freschezza e tannino delicato. Il finale è intenso, con note mature e spezie, profumi agrumati e mediterranei

15cl 75cl

5€

25€

Federico sangiovese, Emilia Romagna

Colore rubino chiaro Profumo di ciliegie mature, ribes e mirtilli. Note floreali ed erbacee. Al palato, il gusto è pieno e fruttato con buoni tannini. Finale lungo e fruttato

5€

28€

Dolcetto d'alba sito varej DOC, Piemonte

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo intenso di frutti rossi, maturi e ciliegia selvatica. Profondo e fresco, delicato, elegante con finale secco

30€

Maimone cannonau di sardegna DOC, Sardegna

Colore rosso granato con riflessi violacei. Il naso è pieno di frutti rossi. Il palato è elastico, asciutto e immediato. Tutta la dolcezza dei frutti rossi e la freschezza della brezza marina, buona struttura e intensità. Finale persistente

8€

35€

Bolgheri rosso DOC, Toscana

Rosso rubino, con un naso di bella freschezza marina e aromi caratteristici. Frutti rossi, frutti di bosco e una buona mineralità. Pieno e generoso, ricco di tannini morbidi. Freschezza e carattere nelle note finali.

38€

Langhe nebbiolo, Piemonte

Rosso rubino con leggeri riflessi di melograno. Profumo intenso e fruttato di prugna secca e ciliegia, con note speziate. Armonioso, caldo. Leggermente tannico con aromi di liquirizia e frutti rossi. Finale lungo con dorso di rosa canina

10€

40€

Aglianico taburno DOC, Campania

Rubino quasi granato. Al naso rivela note di rosa selvatica, frutti rossi, datteri e peperone verde. In bocca, i tannini hanno una consistenza delicata. Il gusto è potente con lo stretching allo stesso tempo, fresco, vivace e intenso. Nel finale persistente e delicatamente speziato.

39€

Syrah IGT, Toscana

Rubino incandescente La tavolozza olfattiva è molto varia, con sfumature di prugna, Ciliegia, fiori rossi, grafite e cuoio. Duro al palato, teso con una trama di tannini ben integrati.

60€

I bianchi

Ducaminimo trebbiano DOC, Abruzzo

Al naso, aromi di fiori di acacia e citronella.
Bella freschezza al palato con un ritorno di frutti bianchi e note minerali.
Finale lungo con leggera percezione degli agrumi

15cl 75cl

5€

25€

Benas vermentino di sardegna DOC, Sardegna

colore giallo paglierino brillante. Profumo che ricorda gli agrumi ed i fiori bianchi.
Gusto secco, morbido al palato, Finale secco e fiorito.

6€

30€

Falanghina del sannio DOP, Campania

Giallo paglierino brillante con riflessi verdastri . Erbaceo al naso con sentori intensi e variegati . In bocca il sorso é fruttato , susina , pesca e poi finale secco e sapido.

38€

I rosati :

Anthea, Abruzzo

Colore rosa rame. Al naso aromi di rabarbaro, ribes e frutti di bosco.
Fresco, gradevole, leggermente fruttato nel finale asciutto.

5€

25€

Seu nieddera, Sardegna

Delicati aromi di frutti rossi sul naso.
Al palato, è fresco e fruttato, delicato, di carattere intenso.
Buona acidità e mineralità, finale persistente e asciutto.

27€

I frizzanti :

Daman prosecco DOGC treviso millesimato, Veneto

Colore giallo paglierino, brillante e brillante.
Profumi netti di fiori e frutti descrittivi dell'uva Glera, caprifoglio, acacia, pera, mela. Al palato, è fresco, delicato e fruttato.

30€