



La famille **GRASSO** est l'une des familles napolitaines qui a ouvert en 1916 à **Naples**, la **GORIZIA**, l'une des pizzerias authentiques servant la traditionnelle **pizza Napoletana**. Comme l'a fait mon grand-père Vincenzo à Paris, j'ai à cœur de partager avec vous ce plat à la fois simple, savoureux, mais demandant un savoir faire rigoureux et l'utilisation de produits de qualité.

Pour obtenir une pâte à la fois moelleuse et légèrement croustillante, j'utilise de la farine italienne spécifique et la laisse reposer à température ambiante pour un résultat léger et digeste.

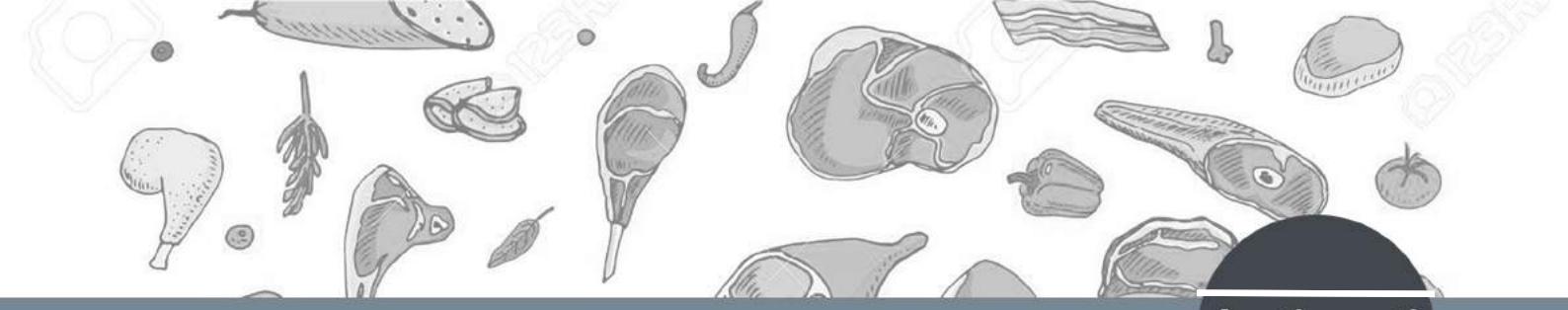
Je vous invite à découvrir les recettes traditionnelles, ainsi que des recettes de mon inspiration.

Guillaume GRASSO



Aperitivo

Spritz aperol (20cl)	8€
Eau gazeuse, apérol, prosecco	
Spritz campari (20cl)	8€
Eau gazeuse, campari, prosecco	
Martini rosso (8cl)	5€
Martini bianco (8cl)	5€
Campari (8cl)	5€
Coppa di prosecco (10cl)	8€
Rossini (10cl)	8€
Purée de fraise, prosecco	
Negroni (7cl)	8€
Campari, vermouth rouge, gin	
Bellini (10cl)	8€
Purée de pêche, sirop de sucre de canne, prosecco	
Vodka (5cl)	8€
Belvedere	
Americano (8cl)	6€
Vermouth rouge, campari, eau gazeuse	
Marsala aux amandes (8cl)	5€
Marsala aux oeufs (8cl)	5€
Whisky (5cl)	7€
J & B	
Whisky (5cl)	12€
Chivas	



Antipasti

I prodotti da assaggiare

Prosciutto di parma 24 mesi

Réputé pour sa saveur unique alliant douceur finesse et arômes

9€

Bresaola IGP

Similaire au grison, une charcuterie douce et agréable

8€

Speck IGP

Charcuterie à la fragrance fumée et épicee typique de ce jambon des alpes italiennes

6€

Mozzarella di bufala DOP

L'or blanc venu directement de Naples, un goût réputé dans le monde entier

9€

Provola

Mozzarella de vache légèrement fumée

9€

Parmigiano reggiano DOP 24 mesi

Il doit son goût inimitable au lait de vache de la race Reggiana

5€

Melanzane e zucchine alla griglia , carciofi alla romana

Aubergines et courgettes grillées ainsi que les fameux artichauts marinés à la romana

7€



Pizze

Pizze d'autore

Provola e bresaola

Ricotta, provola, courgette, bresaola IGP,
parmigiano 24 mois

16€

Emilia-Romagna

Sauce tomate italienne, fiordilatte, aubergine,
parma 24 mois, parmigiano 24 mois, crème de balsamique

18€

Corbarina

Fiordilatte, pomodorini corbara, parmigiano 24 mois,
creme de balsamique

16€

Bufala e parma

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

20€

Provola e speck

Provola, artichauts, speck IGP, parmigiano 24 mois

16€

Bresaolina

Fiordilatte, artichauts à la romana, roquette, bresaola IGP

18€



Pizze

Pizze classiche

Cosacca

Sauce tomate italienne, grana padano, basilic

6€

Marinara

Sauce tomate italienne, ail, origan, huile d'olive, basilic

8€

Marinara alici

Sauce tomate italienne, anchois de cetara, ail, origan, huile d'olive, basilic

9€

Marinara con il piennolo

Sauce tomate italienne, pomodorini del piennolo, ail, origan, huile d'olive, basilic

9€

Marinara con il piennolo e alici

Sauce tomate italienne, pomodorini del piennolo, anchois de cetara, ail, origan, huile d'olive, basilic

10€

Margherita

Sauce tomate italienne, fiordilatte, basilic, huile d'olive, grana padano

11€

Margherita provola

Sauce tomate italienne, provola, basilic, huile d'olive, grana padano

11€

Margherita con bufala

Sauce tomate italienne, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive, grana padano

12€

Margherita con bufala e piennolo

Sauce tomate italienne, pomodorini del vesuvio, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive, grana padano

13€

Margherita verace con corbara

Pomodorini di corbara, fiordilatte, basilic, huile d'olive, grana padano

12€

Margherita verace con il piennolo

Pomodorini del vesuvio, fiordilatte, basilic, huile d'olive, grana padano

12€

Prosciutto e funghi

Sauce tomate italienne, fiordilatte, jambon cuit, champignons, basilic, grana padano

14€

Capricciosa

Sauce tomate italienne, fiordilatte, jambon cuit, champignons, olives, artichauts à la romana, basilic, grana padano

15€

3 fromages

Ricotta, provola, grana padano, basilic

15€

Diavola

Sauce tomate italienne, fiordilatte, spianata, basilic, grana padano

13€

Végétarienne

Aubergines et courgettes grillées, champignons, artichauts à la romana, fiordilatte, basilic, grana padano

14€

Parma

Sauce tomate italienne, fiordilatte, roquette, parma 24 mois, parmigiano 24 mois

17€

Bresaola

Sauce tomate italienne, fiordilatte, roquette, bresaola IGP, parmigiano 24 mois

18€

Speck

Sauce tomate italienne, fiordilatte, roquette, speck IGP, parmigiano 24 mois

16€

Ripieno con salame

Sauce tomate italienne, ricotta, spianata, fiordilatte

13€

Ripieno con prosciutto cotto

Sauce tomate italienne, ricotta, fiordilatte, jambon cuit

14€



Dolci

I dolci

Panna cotta (*Coulis de fruits rouges*)

Vraie gousse de vanille

6€

Tiramisù

7€

Pizzetta di mio nonno

Recette du moment

6€

Bevande

Caffé & infusioni

Espresso, ristretto, decaffeinato

2€

Cappuccino

4€

Caffè americano

3,5€

Thé / infusion

4€

Digestivi

Grappa (5cl)

6€

Limoncello (5cl)

5€

Sambuca (5cl)

6€

Soft

Coca, coca zero (33cl)

4€

Jus de Pomme ou Orange (25cl)
Granini

4€

1/2 evian (50cl)

5€

Evian (100cl)

6€

1/2 ferrarelle (50cl)

6€

Ferrarelle (100cl)

5€

Birre :

Nastro azzuro (33cl)
(Blonde)

5€

Flea (33cl)
(Ambrée)

6€

Vini

I rossi

Ducaminimo Montepulciano DOC, Abruzzo

Couleur rouge rubis intense. En bouche, il exprime instantanément des arômes de violettes, de roses et de mûres sauvages. Persistant avec belle fraîcheur et tanins délicats. Finale intense, avec des retours de mûres et épices, agrumes et parfums méditerranéens.

15cl

75cl

5€

25€

Federico sangiovese, Emilia Romagna

Robe rubis claire. Parfum de cerises mûres, groseilles et myrtilles. Notes florales et herbacées. En bouche, le goût est plein et fruité avec de bons tanins. Finale longue et fruitée.

5€

28€

Dolcetto d'alba sito varej DOC, Piemonte

Couleur rouge rubis avec des tons violacés. Bouquet intense de fruits rouges, mûres et cerises sauvages. Profond et frais, délicat, élégant avec finale sèche.

30€

Maimone cannonau di sardegna DOC, Sardegna

Couleur rouge grenat aux reflets violets. Le nez est plein de fruits rouges. La bouche est souple, sèche et immédiate. Toute la douceur de fruits rouges et la fraîcheur de la brise de mer. Bonne structure et intensité. Finale persistante.

8€

35€

Bolgheri rosso DOC, Toscana

Rouge rubis, au nez belle fraîcheur marine et arômes caractéristiques. Fruits rouges, baies sauvages et une bonne minéralité. Gorgée pleine et généreuse, riche en tanins lisses. Fraîcheur et de caractère dans les notes finales.

38€

Langhe nebbiolo, Piemonte

Rouge rubis avec légers reflets grenades. Parfum intense et fruité de pruneaux et cerises, avec des notes épicées. Harmonieux, chaud. Légèrement tannique aux arômes de réglisse et fruits rouges. Final longue avec retour de rose musquée.

10€

40€

Aglianico taburno DOC, Campania

Rubis presque grenat. Le nez révèle des notes de roses sauvages, de fruits rouges, de dattes et poivrons verts. En bouche, les tanins ont une texture délicate. Le goût est puissant avec des étirements à la fois frais, vifs et intenses. Une finale persistante et délicatement épicée.

39€

Syrah IGT, Toscana

Rubis rougeoyante. La palette olfactive est très variée, avec des tons de prune, de cerise griotte, fleurs rouges, graphite et cuir. Vigoureux en bouche, tendue avec une texture de tanins bien intégrés.

60€

Vini

I bianchi

Ducaminimo trebbiano DOC, Abruzzo

Au nez, arômes de fleurs d'acacia et de citronnelle.
Belle fraîcheur en bouche avec retour de fruits blancs et notes minérales.
Finale longue avec légère perception d'agrumes.



5€ 25€

Benas vermentino di sardegna DOC, Sardegna

Couleur jaune paille, brillant. Arômes rappelant les agrumes et les fleurs blanches.
Souple au palais, finale sèche et fleurie.

6€ 30€

Falanghina del sannio DOP, Campania

Jaune paille clair avec des reflets verdâtres. Herbacée le nez avec des arômes intenses et variés. En bouche, le goût est fruité avec des arômes de prunes, pêches.
Finale sèche, fruitée, et minérale.

38€

I rosati :

Anthea, Abruzzo

Couleur rose cuivré. Au nez aromes de rhubarbe, groseille et fruits des bois.
Frais, agréable, légèrement fruité au finale sèche.

5€ 25€

Seu nieddera, Sardegna

Arômes délicats de fruits rouges au nez.
En bouche, il est frais et fruité, délicat, de caractère intense.
Bonne acidité et minéralité , finale persistante , sèche.

27€

I frizzanti :

Daman prosecco DOGC treviso millesimato, Veneto

Couleur jaune paille, lumineux et brillant.
Arômes nets de fleurs et des fruits descriptifs du raisin Glera, Chèvrefeuille, acacia, poire, pomme. En bouche, il est frais, délicat et fruité.

30€