

La famille Grasso a ouvert en 1916, dans le quartier du Vomero à Naples, la pizzeria « Gorizia » proposant la traditionnelle Pizza Napoletana, moelleuse, croustillante et légère.



Comme l'a fait mon grand-père Vincenzo à Paris, j'ai à cœur de vous faire partager, à travers ma pizza, la savoureuse authenticité de la Vera Pizza Napoletana, née d'un savoir-faire familial de plus de 100 ans.

**Bonne dégustation**



[www.guillaume-grasso.com](http://www.guillaume-grasso.com)

# Aperitivo

<b><i>Spritz aperol</i></b> (20cl) Eau gazeuse, apéro!, prosecco	8€
<b><i>Spritz campari</i></b> (20cl) Eau gazeuse, campari, prosecco	8€
<b><i>Martini rosso</i></b> (8cl)	5€
<b><i>Martini bianco</i></b> (8cl)	5€
<b><i>Campari</i></b> (8cl)	5€
<b><i>Coupe di prosecco</i></b> (10cl)	8€
<b><i>Rossini</i></b> (10cl) Purée de fraise, Prosecco	8€
<b><i>Negroni</i></b> (7cl) Gin, Campari, Martini rouge	8€
<b><i>Bellini</i></b> (10cl) Purée de pêche, sirop de sucre de canne, Prosecco	8€
<b><i>Americano</i></b> (8cl) Vermouth rouge, campari, eau gazeuse	6€
<b><i>Whisky</i></b> (5cl) J & B	7€



# Antipasti

<b><i>Jambon de Parme 24 mois</i></b>	<b>9€</b>
Réputé pour sa saveur unique alliant douceur finesse et arômes	
<b><i>Bresaola IGP</i></b>	<b>8€</b>
Similaire au grison, une charcuterie douce et agréable	
<b><i>Speck IGP</i></b>	<b>7€</b>
Charcuterie à la fragrance fumée et épicée typique de ce jambon des alpes italiennes	
<b><i>Mozzarella di bufala DOP</i></b>	<b>9€</b>
L'or blanc venu directement de Naples, un goût réputé dans le monde entier	
<b><i>Provola</i></b>	<b>9€</b>
Mozzarella de vache légèrement fumée	
<b><i>Parmigiano reggiano DOP 24 mois</i></b>	<b>7€</b>
Il doit son goût inimitable au lait de vache de la race Reggiana	
<b><i>Melanzane e zucchine alla griglia , carciofi alla romana</i></b>	<b>7€</b>
Aubergines et courgettes grillées ainsi que les fameux artichauts marinés à la romaine	

# Pizze d'autore

## **Provola e bresaola** 18€

Ricotta, provola, courgette, bresaola IGP, parmigiano 24 mois, huile d'olive EVO

## **Emilia-Romagna** 18€

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

## **Corbarina** 16€

Provola, Aubergine, Tomates cerises Corbara, Parmigiano Reggiano 24 mois, Crème de Baslamique

## **Bufala e parma** 20€

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

## **Provola e speck** 16€

Provola, artichauts à la Romaine, Speck IGP, Parmigiano Reggiano 24 mois, huile d'olive EVO

# Pizze classiche

## **Cosacca** 6€

Sauce tomate italienne, grana padano, basilic

## **Marinara** 8€

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

## **Marinara con il piennolo e alici** 10€

Sauce tomate italienne, Tomates cerises Piennolo del Vesuvio, Anchois de Cetara, Ail, Origan, Basilic, Huile d'olive EVO

## **Margherita** 11€

Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO

## **Margherita provola** 11€

Sauce tomate italienne, Provola, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO



ASSOCIAZIONE  
VERACE  
PIZZA  
NAPOLETANA

Je suis certifié par l'Associazione Verace Pizza Napoletana, qui défend le respect de la fabrication de la vraie Pizza Napoletana

Pour raison de qualité nous ne faisons pas d'huile piquante

Prix en Euro, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques

<b>Margherita con bufala</b>	<b>12€</b>
Sauce tomate italienne, Mozzarella di bufala DOP, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO	
<b>Margherita con bufala e piennolo</b>	<b>13€</b>
Sauce tomate italienne, Mozzarella di bufala DOP, Basilic, Tomates cerises Piennolo del Vesuvio, Grana Padano, Huile d'olive EVO	
<b>Margherita verace con corbara</b>	<b>12€</b>
Tomates cerises corbara, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO	
<b>Margherita verace con il piennolo</b>	<b>12€</b>
Tomates cerises del vesuvio, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO	
<b>Prosciutto e funghi</b>	<b>14€</b>
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Jambon cuit, Champignons, Basilic, Grana Padano	
<b>Capricciosa</b>	<b>15€</b>
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Jambon cuit, Champignons, Artichauts à la Romaine, Olives Taggiasche Basilic, Grana Padano	
<b>3 fromages</b>	<b>15€</b>
Ricotta, provola, Basilic, Grana Padano	
<b>Diavola</b>	<b>13€</b>
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Spianata, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO	
<b>Végétarienne</b>	<b>14€</b>
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Aubergines et Courgettes grillées, Champignons, Artichauts à la Romaine, Basilic, Grana Padano	
<b>Parma</b>	<b>17€</b>
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Roquette, Jambon de parme 24 mois, Parmiggiano Reggiano 24 mois	
<b>Speck</b>	<b>16€</b>
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Roquette, Speck IGP, Parmiggiano Reggiano 24 mois	
<b>Bresaola</b>	<b>18€</b>
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Roquette, Bresaola IGP, Parmiggiano Reggiano 24 mois	
<b>Ripieno con Salame</b>	<b>13€</b>
Sauce tomate italienne, ricotta, spianata , fiordilatte	
<b>Ripieno con Prosciutto Cotto</b>	<b>14€</b>
Sauce tomate italienne, Ricotta, Fiordilatte, Jambon cuit, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano	



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

Je suis certifié par l'Associazione Verace Pizza Napoletana, qui défend le respect  
de la fabrication de la vraie Pizza Napoletana

*Pour raison de qualité nous ne faisons pas d'huile piquante*

Prix en Euro, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques

# Dolci

<b><i>Panna cotta</i></b> ( <i>Coulis de fruits rouges</i> ) Vraie gousse de vanille	6€
<b><i>Tiramisù</i></b>	7€
<b><i>Pizzetta di mio nonno</i></b> Recette du moment	6€

# Bevande

## ***Caffè & infusioni***

Espresso, ristretto, decaffeinato	2€
Cappuccino	4€
Thé / infusion	4€

## ***Digestivi***

Grappa (5cl)	6€
Limoncello (5cl)	5€
Sambuca (5cl)	6€

## ***Soft***

Coca, coca zero (33cl)	4€
Jus de Pomme ou Orange Granini (25cl)	4€
1/2 evian (50cl)	4€
Evian (100cl)	6€
1/2 ferrarelle (50cl)	4€
Ferrarelle (100cl)	6€

## ***Birre :***

Nastro azzuro (33cl) (Blonde)	5€
Flea (33cl) (Ambrée)	6€

# Vini

## *1 rossi*



**DUCAMINIMO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC,** 6€ 25€  
**LA CASCINA DEL COLLE, ABRUZZO**

Rouge rubis aux arômes de violette, rose et fruits rouges.

Belle fraîcheur et tanin délicat.

La finale est intense et méditerranéens.

**FEDERICO SANGIOVESE SUPERIORE, LA PANDOLFA,** 6€ 28€  
**EMILIA ROMAGNA**

Rubis clair. 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.

**DOLCETTO D'ALBA DOC SITO VAREJ, DANTE RIVETTI, PIEMONTE** 30€

Couleur rouge Rubis avec des tons violacés.

Bouquet intense de fruits rouges, mûres et cerise sauvage.

Profond et frais, délicat et élégant.

**MAIMONE CANNONAU DI SARDEGNA DOC, CANTINA DELLA** 8€ 35€  
**VERNACCIA, SARDEGNA**

Grenat aux reflets violets. Arômes de fruits rouges, souples, secs et immédiats.

Toute la douceur de fruits rouges et la fraîcheur de la brise de mer.

Bonne structure et intensité. Finale persistant.

**ROSSO DI MONTALCINO DOCG, TERRE NERE, TOSCANA** 38€

Rubis avec des nuances de grenat. Aux notes de cerise marasca et de violette.

Grande finesse en bouche avec un tanin délicat.

Bonne fraîcheur et une finale agréablement fruité.

**LANGHE NEBBIOLO DOC, DANTE RIVETTI, PIEMONTE** 10€ 40€

Rouge rubis avec des tons grenade. Intense et boisée.

Arômes de baies confites, pin, pruneaux.

En bouche il est souple et envoûtant, mûr et persistant. Tanins délicat et élégant.

**AGLIANICO DEL TABURNO DOC, FATTORIA LA RIVOLTA, CAMPANIA** 39€

Rubis presque grenat. Aux notes de rose sauvage, fruits rouges, dates et poivron vert.

Les tanins ont une texture délicate. Puissant, frais et intenses.

Finale persistante et délicatement épicée.

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, TERRE NERE, TOSCANA** 70€

Rouge rubis tendant au grenat. Au nez, cerise mûre, tabac séché et genévrier.

Gorgé chaude avec des tanins élégants. La variété aromatique est importante,

mais c'est le fruit rouge de bois qui domine la finale, qui se ferme avec des notes fraîches, minérales et légèrement balsamiques.



# Vini

## *1 bianchi*



**DUCAMINIMO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC, LA CASCINA  
DEL COLLE, ABRUZZO**

6€ 25€

Au nez, arômes de fleurs d'acacias etcitronnelle.  
Belle fraîcheur en bouche avec retour de fruits blancs et notes minérales.  
Finale long avec une légère perception d'agrumes.

**BENAS VERMENTINO DI SARDEGNA DOC, CANTINA  
DELLA VERNACCIA, SARDEGNA**

7€ 30€

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

**FALANGHINA DEL SANNIO DOP, FATTORIA LA  
RIVOLTA, CAMPANIA**

38€

Jaune paille clair avec des reflets verdâtres.  
Herbacée sur le nez avec des arômes intenses et variés.  
En bouche, le goût est fruité, prune, pêche, puis finale sec, fruité et minérale.

## *1 rosati*

**ANTHEA TERRE DI CHIETI ROSATO IGT, LA CASCINA  
DEL COLLE, ABRUZZO**

6€ 25€

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

**SEU NIEDDERA ROSATO, CANTINA DELLA VERNACCIA,  
SARDEGNA**

27€

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

## Prosecco

**DAMAN PROSECCO DOC EX. DRY MILLEISIMÉ,  
LE VIGNE DI ALICE, VENETO**

30€

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.