

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



— APERITIVI —

SPRITZ ST GERMAIN	(20cl)	11€	ROSSINI	(10cl)	8€
Liqueur ST GERMAIN, Prosecco			Purée de fraise, Prosecco		
SPRITZ APEROL	(20cl)	8€	NEGRONI	(7cl)	8€
Apérol, Prosecco			Gin, Campari, Martini rouge		
SPRITZ CAMPARI	(20cl)	8€	BELLINI	(10cl)	8€
Campari, Prosecco			Purée de pêche, Sirop de sucre de canne, Prosecco		
Martini rosso	(8cl)	5€	AMERICANO	(8cl)	6€
Martini bianco	(8cl)	5€	Vermouth rouge, Campari, Eau gazeuse		
Campari	(8cl)	5€	WHISKY	(5cl)	7€
Coupe di Prosecco	(10cl)	8€	J & B		

LISTE DES ALLERGÈNES

- Anchois de cетара
(poisson)
- Lait
- Ricotta
- Fiordilatte provola
- Mozzarella di bufala
- Crème de noisette
- Farine (gluten)
- Oeufs (tiramisu)
- Mascarpone

— ANTIPASTI —

JAMBON DE PARME 24 MOIS	9€	PROVOLA	9€
Réputé pour sa saveur unique alliant douceur finesse et arômes		Mozzarella de vache légèrement fumée	
BRESAOLA IGP	8€	PARMIGIANO REGGIANO	7€
Similaire au grison, une charcuterie douce et agréable		DOP 24 MOIS	
SPECK IGP	7€	Il doit son goût inimitable au lait de vache de la race Reggiana	
Charcuterie à la fragrance fumée et épicée typique de ce jambon des alpes italiennes		MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA , CARCIOFI ALLA ROMANA	7€
MOZZARELLA DI BUFALA DOP	9€	Aubergines et courgettes grillées ainsi que les fameux artichauts marinés à la romaine	
L'or blanc venu directement de Naples, un goût réputé dans le monde entier			



PIZZE

DON VINCENZO

(En l'honneur de la pizzeria historique de ma famille à Deauville)

95€

Fiordilatte, Après cuisson:
30 gr de Caviar (Alverta® Royal Petrossian)

PIZZE D'AUTORE

PROVOLA E BRESAOLA

Ricotta, Provolà, Après cuisson :
courgette, Bresaola IGP, Parmigiano
Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO

EMILIA ROMAGNA

Sauce tomate italienne, Fiordilatte,
après cuisson : Aubergine, Jambon de
parma 24 mois, Parmigiano
Reggiano 24 mois, Crème de balsamique

18€ CORBARINA

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

18€ BUFALA E PARMA

Tomates cerises piennolo del vesuvio,
Après cuisson : Mozzarella di bufala DOP,
Jambon de parma 24 mois, Parmigiano
Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO

16€ PROVOLA E SPECK

Provola, Artichauts à la Romaine, Après cuisson :
Speck IGP, Parmigiano Reggiano 24 mois,
Huile d'olive EVO

PIZZE

PIZZE CLASSICHE

COSACCA

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

6€

MARGHERITA CON BUFALA

12€

Sauce tomate italienne, Basilic, Grana Padano,
Huile d'olive EVO, après cuisson:
Mozzarella di Bufala DOP

MARINARA

Sauce tomate italienne, ail, origan,
Huile d'olive EVO, Basilic

8€

MARGHERITA CON BUFALA E PIENNOLO

13€

Sauce tomate italienne, Basilic, Tomates cerises
Piennolo del Vesuvio, Grana Padano,
Huile d'olive EVO, Après cuisson:
Mozzarella di bufala DOP

MARINARA CON IL PIENNOLO

10€

MARGHERITA VERACE CON CORBARA

12€

Tomates cerises corbara, Fiordilatte, Basilic,
Grana Padano, Huile d'olive EVO

E ALICI

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

11€

MARGHERITA VERACE CON IL PIENNOLO

12€

Tomates cerises Piennolo del Vesuvio, Fiordilatte,
Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO

MARGHERITA PROVOLA

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

11€



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

Nous ne faisons pas d'huile piquante pour raison de qualité et de tradition,
l'utilisation de condiments personnels n'est pas autorisée dans l'enceinte de l'établissement.
La pizzeria pourra refuser la vente à tout consommateur qui refuserait de s'y conformer.

— PIZZE —

PIZZE CLASSICHE

PROSCIUTTO E FUNGHI

Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Jambon cuit, Champignons, Basilic, Grana Padano

14€

CAPRICCIOSA

Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Jambon cuit, Champignons, Artichauts à la Romaine, Olives Taggiasche, Basilic, Grana Padano

15€

3 FORMAGGI E VEGETARIANA

Ricotta, Provolone, Basilic, Grana Padano

15€

DIAVOLA

Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Spianata, Basilic, Grana Padano

13€

VÉGÉTARIENNE

Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Champignons, Artichauts à la Romaine, Basilic, Grana Padano, après cuisson : Aubergines et Courgettes grillées

14€

PARMA

Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Après cuisson : Roquette, Jambon de parme 24 mois, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO

17€

SPECK

Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Après cuisson : Roquette, Speck IGP, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO

16€

BRESAOLA

Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Après cuisson : Roquette, Bresaola IGP, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO

18€

RIPIENO CON SALAME

Sauce tomate italienne, Ricotta, Spianata, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano

13€

RIPIENO CON PROSCIUTTO COTTO

Sauce tomate italienne, Ricotta, Fiordilatte, Jambon cuit, Basilic, Grana Padano

14€

DOLCI

PANNA COTTA

6€

(Coulis de fruits rouges ou mangue)

Vraie gousse de vanille

TIRAMISÙ

7€

BEVANDE

CAFFÉ & INFUSIONI

Espresso, Ristretto, Decaffeinato

2€

Grappa

(5cl)

6€

Cappuccino

4€

Limoncello

(5cl)

5€

Thé / Infusion

4€

Sambuca

(5cl)

6€

Amaretto

(5cl)

6€

SOFT

Coca, Coca zero

(33cl)

4€

Nastro azzurro

(Blonde)

(33cl)

5€

Jus de Pomme ou Orange Granini

(25cl)

4€

Flea

(Ambrée)

(33cl)

6€

1/2 Evian

(50cl)

4€

Evian

(100cl)

6€

1/2 Ferrarelle

(50cl)

4€

Ferrarelle

(100cl)

6€

DIGESTIVI

Grappa

(5cl)

6€

Limoncello

(5cl)

5€

Sambuca

(5cl)

6€

Amaretto

(5cl)

6€

BIRRE

Nastro azzurro

(Blonde)

(33cl)

5€

Flea

(Ambrée)

(33cl)

6€



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

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

VINI

I ROSSI

15CL 75CL

DUCAMINIMO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC, LA CASCINA DEL COLLE, ABRUZZO

6€ 25€

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, EMILIA ROMAGNA

6€ 28€

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 VERNACCIA, SARDEGNA

8€ 35€

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 NEBBIOLDO 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 épicee.

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

I BIANCHI

15CL 75CL

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.

I 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.

