

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

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 cetara (poisson) | - Mozzarella di bufala |
| - Lait | - Crème de noisette |
| - Ricotta | - Farine (gluten) |
| - Fiordilatte provola | - 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 DOP 24 MOIS	7€
Similaire au grison, une charcuterie douce et agréable		Il doit son goût inimitable au lait de vache de la race Reggiana	
SPECK IGP	7€	MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA, CARCIOFI ALLA ROMANA	7€
Charcuterie à la fragrance fumée et épicée typique de ce jambon des alpes italiennes		Aubergines et courgettes grillées ainsi que les fameux artichauts marinés à la romaine	
MOZZARELLA DI BUFALA DOP	9€		
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 a Deauville)

95€

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

PIZZE D'AUTORE

PROVOLA E BRESAOLA

18€

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

EMILIA ROMAGNA

18€

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

CORBARINA

16€

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

BUFALA E PARMA

20€

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

PROVOLA E SPECK

16€

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

PIZZE

PIZZE CLASSICHE

COSACCA

6€

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

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

MARGHERITA CON BUFALA

12€

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

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

MARGHERITA VERACE CON CORBARA

12€

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

MARGHERITA VERACE CON IL PIENNOLO

12€

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

**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.

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



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLITANA

PIZZE

PIZZE CLASSICHE

PROSCIUTTO E FUNGHI 14€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Jambon cuit,
Champignons, Basilic, Grana Padano

CAPRICCIOSA 15€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Jambon cuit,
Champignons, Artichauts à la Romaine,
Olives Taggiasche, Basilic, Grana Padano

3 FORMAGGI E VEGETARIANA 15€
Ricotta, Provola, Basilic, Grana Padano

DIAVOLA 13€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte,
Spianata, Basilic, Grana Padano

VÉGÉTARIENNE 14€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte,
Champignons, Artichauts à la Romaine,
Basilic, Grana Padano, après cuisson :
Aubergines et Courgettes grillées

PARMA 17€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Après cuisson :
Roquette, Jambon de parme 24 mois, Parmiggiano
Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO

SPECK 16€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Après cuisson :
Roquette, Speck IGP, Parmiggiano Reggiano 24 mois,
Huile d'olive EVO

BRESAOLA 18€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte,
Après cuisson : Roquette, Bresaola IGP,
Parmiggiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO

RIPIENO CON SALAME 13€
Sauce tomate italienne, Ricotta, Spianata,
Fiordilatte, Basilic, Grana Padano

**RIPIENO CON
PROSCIUTTO COTTO** 14€
Sauce tomate italienne, Ricotta,
Fiordilatte, Jambon cuit, Basilic, Grana Padano

DOLCI

PANNA COTTA 6€
(Coulis de fruits rouges ou mangue)
Vraie gousse de vanille

TIRAMISÙ 7€

BEVANDE

CAFFÉ & INFUSIONI

Espresso, Ristretto, Decaffeinato 2€
Cappuccino 4€
Thé / Infusion 4€

DIGESTIVI

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

SOFT

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

BIRRE

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



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 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

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.



Prix en Euro, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques
l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA