

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

LES RÈGLES D'OR DE VERA PIZZA NAPOLETANA



1. La pizza

La pizza est un produit artisanal donc elle pourrait présenter des petites différences de pizzeria à pizzeria.



2. La pâte

La pâte de la pizza n'est faite qu'avec eau, sel, levure, et farine et elle est laissée lever pendant 8 heures au moins



3. Le manipulation

Le disque de pâte est exclusivement étalé avec les mains. Cette manipulation permet de pousser l'air du milieu vers l'extérieur du patôn qui reste plus gonflé et avec la cuisson forme le bord surélevé (cornicione).



4. Les produits

Les produits utilisés doivent préférentiellement être provenant de la Campanie.

- . La tomate pelée doit être concassée à la main, elle ne doit pas être dense mais grossière.
- . La tomate fraîche doit être coupée en quartiers.
- . La mozzarella de bufflonne (coupée en tranches) ou le fior di latte (coupé à la julienne) doivent être distribués de manière uniforme
- . Le fromage rapé (s'il est utilisé) doit être distribué sur la pizza d'un mouvement circulaire et uniforme.
- . Les feuilles de basilic frais sont mises sur les condiments.
- . L'huile d'olive extra-vierge est ajoutée d'un mouvement en spirale.

En plus de la Margherita et la Marinara, la Vraie Pizza Napolitaine prévoit d'autres typologies de pizzas réalisées avec les ingrédients de la tradition gastronomique italienne.



5. La cuisson

La cuisson doit directement se faire sur la base du four à bois, pas dans le moule, pendant 60-90 secondes.



6. La qualité de la cuisson

La pizza doit être facile à se plier sur elle-même (à porte-feuille) avec le bord surélevé de 1-2 cm, gonflé, dorée et sans ou avec très peu de boules et de brûlures. En soulevant la pizza d'un côté, le dessous aussi doit être doré et sans brûlures évidentes.



7. L'aspect

La pizza doit être ronde, de diamètre pas supérieure à 35 cm, avec le bord surélevé (cornicione) et la partie centrale épaisse de 4 mm maximum. Au milieu le rouge de la tomate saute aux yeux et se mélange avec l'huile, le vert de l'origan et le blanc de l'ail dans la Marinara, et avec le blanc de la mozzarella et le vert des feuilles de basilic dans la Margherita.



8. L'arôme olfactif

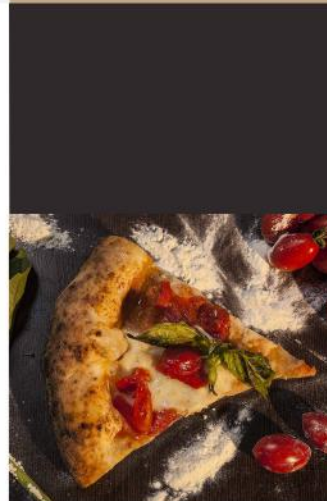
La pizza fraîchement sortie du four devrait avoir:

- . le parfum intense du pain frais
- . les odeurs acidulées de la tomate, et de la mozzarella
- . la fleur fruitée et piquante de l'huile et de l'ail
- . la saveur herbacée du basilic frais et de l'origan



9. Le goût et l'harmonie

Pour son goût intense et harmonique, la pizza a la saveur caractéristique du pain bien cuit, mélangée avec la saveur acidulée de la tomate, la sapidité de la mozzarella, la fraîcheur du basilic, l'amertume et le piquant de l'huile extra-vierge et de l'ail.



10. La valeur nutritionnelle

La pizza est un plat qui représente le symbole du régime méditerranéen.

- . Margherita : Valeur énergétique: environ 800 kcal (par rapport à un patôn de 250 gr)
- . Marinara : Valeur énergétique: enviro 550 kcal (par rapport à un patôn de 250 gr)



APERITIVI

| | | | | | |
|--|--------|-----|---|--------|----|
| SPRITZ HUGO | (15cl) | 10€ | ROSSINI | (15cl) | 8€ |
| Liqueur de fleur de sureau, prosecco, citron, feuille de menthe | | | Purée de fraise, Prosecco | | |
| SPRITZ APEROL | (15cl) | 8€ | NEGRONI | (9cl) | 8€ |
| Aperol, Prosecco | | | Gin, Campari, Martini rouge | | |
| SPRITZ CAMPARI | (15cl) | 8€ | BELLINI | (15cl) | 8€ |
| Campari, Prosecco | | | Purée de pêche, Prosecco | | |
| Martini rosso | (8cl) | 5€ | AMERICANO | (9cl) | 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 | 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 | 7€ |
| MOZZARELLA DI BUFALA DOP | 9€ | GRIGLIA , CARCIOFI ALLA ROMANA | |
| L'or blanc venu directement de Naples, un goût réputé dans le monde entier | | Aubergines et courgettes grillées ainsi que les fameux artichauts marinés à la romaine | |

PIZZE

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.

Montant minimum par CB 5 €

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



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLITANA

PIZZE

PIZZE CLASSICHE

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| PROSCIUTTO E FUNGHI | 14€ | DIAVOLA | 13€ |
| Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Jambon cuit, Champignons, Basilic, Grana Padano | | Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Spianata, Basilic, Grana Padano | |
| CAPRICCIOSA | 15€ | PARMA | 17€ |
| Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Jambon cuit, Champignons, Artichauts à la Romaine, Olives Taggiasche, Basilic, Grana Padano | | Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Après cuisson : Roquette, Jambon de parme 24 mois, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO | |
| 3 FORMAGGI | 15€ | SPECK | 16€ |
| Ricotta, Provola, Basilic, Grana Padano | | Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Après cuisson : Roquette, Speck IGP, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO | |
| 3 FORMAGGI CON PROSCIUTTO | 16€ | BRESAOLA | 18€ |
| Ricotta, Provola, Basilic, Grana Padano, jambon cuit | | Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Après cuisson : Roquette, Bresaola IGP, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO | |
| 3 FORMAGGI CON SALAME | 16€ | RIPIENO CON SALAME (pizza fermée) | 13€ |
| Ricotta, Provola, Basilic, Grana Padano, spianata | | Sauce tomate italienne, Ricotta, Spianata, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano | |
| VÉGÉTARIENNE | 14€ | RIPIENO CON PROSCIUTTO COTTO (pizza fermée) | 14€ |
| Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Champignons, Artichauts à la Romaine, Basilic, Grana Padano, après cuisson : Aubergines et Courgettes grillées | | 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€ |

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€ |

DIGESTIVI

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

BIRRE

| | | | |
|---------------|----------|--------|----|
| Nastro azzuro | (Blonde) | (33cl) | 5€ |
| Labi | (Ambrée) | (33cl) | 7€ |



VINI

I ROSSI

15CL 75CL

FEDERICO SANGIOVESE SUPERIORE, LA PANDOLFA,
EMILIA ROMAGNA

6€ 29€

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

32€

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€ 36€

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

40€

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€ 41€

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

40€

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

71€

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.

IRUKA NERO D'AVOLA DOC APPASSITO, SICILIA

7€ 31€

Couleur rubis profond. Parfum intense de mure et griottes .
La bouche est riche, chaude et plaine . Le finale est puissant et longue ,
retour presque végétale légèrement épicée au tanin élégant. Persistent,
riche et gourmand

FATTORIA LA MASSA, TOSCANA

10€ 40€

Un rouge pulpeux et juteux en provenance du Conca d'Oro en Toscane,
produit par Gianpaolo Motta qui interprète à merveille le sangiovese,
associé au Merlot et Cabernet Sauvignon. Un régal absolu !

Montant minimum par CB 5 €

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

VINI

15CL 75CL

I BIANCHI

DUCAMINIMO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC, LA CASCINA DEL COLLE, ABRUZZO 6€ 26€

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€ 31€

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 39€

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

DUCAMINIMO ROSATO, LA CASCINA DEL COLLE, ABRUZZO 6€ 26€

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 28€

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 35€

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.



Montant minimum par CB 5 €

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