

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 HUGO	(15cl)	10€	ROSSINI	(15cl)	9€
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, citron, feuille de menthe			Purée de fraise, Prosecco		
SPRITZ APEROL	(15cl)	9€	NEGRONI	(9cl)	8€
Apérol, Prosecco			Gin, Campari, Martini rouge		
SPRITZ CAMPARI	(15cl)	9€	BELLINI	(15cl)	9€
Campari, Prosecco			Purée de pêche, Prosecco		
Martini rosso	(8cl)	6€	AMERICANO	(9cl)	7€
Martini bianco	(8cl)	6€	Vermouth rouge, Campari, Eau gazeuse		
Campari	(8cl)	6€	WHISKY	(5cl)	7€
Coppa di Prosecco	(10cl)	8€	J & B		

LISTE DES ALLERGÈNES

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| - Lait | - Mozzarella di burrata |
| - Ricotta | - Farine (gluten) |
| - Fiordilatte provola | - Oeufs (tiramisu) |
| | - Mascarpone |

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MOIS	11€	PROVOLA	10€
Réputé pour sa saveur unique alliant douceur finesse et arômes		Mozzarella de vache légèrement fumée	
BRESAOLA IGP	12€	PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MOIS	11€
Similaire au grison, une charcuterie douce et agréable		Il doit son goût inimitable au lait de vache de la race Reggiana	
SPECK	10€	MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA , CARCIOFI ALLA ROMANA	11€
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	
BUFALA E CORBARINO	12€	TRIS DI SALUMI	19€
L'or blanc venu directement de Naples, un goût réputé dans le monde entier, tomates Cerises Corbara, Roquette, huile d'olive EVO, Basilic		Prosciutto di Parma 24 mois, Speck, Bresaola IGP	

Montant minimum par CB 5 €

Prix en Euro, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques
L'eau en carafe est disponible gratuitement à la demande



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
 NAPOLETANA

PIZZE

PIZZE D'AUTORE

PROVOLA E BRESAOLA Ricotta, Provola, Après cuisson : courgette, Bresaola IGP, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO	21€	CORBARINA Provola, Tomates cerises Corbara, Après cuisson : Aubergine, Parmigiano Reggiano 24 mois, Crème de Balsamique	17€
EMILIA ROMAGNA Sauce tomate italienne, Fiordilatte, après cuisson : Aubergine, Jambon de parma 24 mois, Parmigiano Reggiano 24 mois, Crème de balsamique	20€	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	22€
		PROVOLA E SPECK Provola, Artichauts à la Romaine, Après cuisson : Speck, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO	18€

PIZZE

PIZZE CLASSICHE

COSACCA Sauce tomate italienne, Grana Padano, Basilic, Huile d'olive EVO	8€	MARGHERITA CON BUFALA Sauce tomate italienne, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO, après cuisson: Mozzarella di Bufala DOP	15€
MARINARA Sauce tomate italienne, ail, origan, Huile d'olive EVO, Basilic	9€	MARGHERITA CON BUFALA E PIENNOLO Sauce tomate italienne, Basilic, Tomates cerises Piennolo del Vesuvio, Grana Padano, Huile d'olive EVO, Après cuisson: Mozzarella di bufala DOP	16€
MARINARA CON IL PIENNOLO E ALICI Sauce tomate italienne, Tomates cerises Piennolo del Vesuvio, Anchois de Cetara, Ail, Origan, Basilic, Huile d'olive EVO	14€	MARGHERITA VERACE CON CORBARA Tomates cerises corbara, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO	13€
MARGHERITA Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO	12€	MARGHERITA VERACE CON IL PIENNOLO Tomates cerises Piennolo del Vesuvio, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO	14€
MARGHERITA PROVOLA Sauce tomate italienne, Provola, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO	12€		

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

Dans un soucis de respect de la tradition Napolitaine, certaines recettes ne peuvent être modifiés pour préserver leurs authenticités.
Nous ne faisons pas de suppléments ni d'huile piquante.
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	16€	DIAVOLA	15€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Jambon cuit, Champignons, Basilic, Grana Padano		Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Spianata, Basilic, Grana Padano	
CAPRICCIOSA	18€	PARMA	20€
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	17€	SPECK	18€
Ricotta, Provola, Basilic, Grana Padano		Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Après cuisson : Roquette, Speck, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO	
3 FORMAGGI CON PROSCIUTTO	18€	BRESAOLA	21€
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	18€	RIPIENO CON SALAME (pizza fermée)	16€
Ricotta, Provola, Basilic, Grana Padano, spianata		Sauce tomate italienne, Ricotta, Spianata, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano	
VÉGÉTARIENNE	17€	RIPIENO CON PROSCIUTTO COTTO (pizza fermée)	16€
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	8€
(Coulis de fruits rouges ou mangue)	
Vraie gousse de vanille	

TIRAMISÙ

9€

BEVANDE

CAFFÉ & INFUSIONI

Espresso, Ristretto, Decaffeinato	2,5€
Cappuccino	5€
Caffè macchiato	2,8€
Thé / Infusion	4€

SOFT

Coca, Coca zero (33cl)	5€
Jus de Pomme (25cl)	4,5€
Limonata (27.5cl)	5,5€
1/2 Evian (50cl)	4€
Evian (100cl)	6€
1/2 San Benedetto (50cl)	4€
San Benedetto (100cl)	6€

DIGESTIVI

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

BIRRE

Nastro azzuro (Blonde) (33cl)	6€
Labi (Ambrée) (33cl)	7,5€



VINI

I ROSSI

15CL 75CL

PRIMITIVO IGP SALENTO , CANTINE DE FALCO, PUGLIA

9€ 34€

Couleur rouge rubis profond et lumineux.
En bouche il est ample , intense et concentré . Robuste et équilibré ,
aux arômes de fruits rouges et au tanin finement présent . Final persistant ,
fruité et légèrement sec .

MAIMONE CANNONAU DI SARDEGNA DOC, CANTINA DELLA VERNACCIA, SARDEGNA

9€ 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

12€ 49€

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

12€ 48€

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.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, TERRE NERE, TOSCANA

74€

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

9€ 34€

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 IGT, TOSCANA

11€ 44€

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

VINI

15CL 75CL

I BIANCHI

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

8€ 29€

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

9€ 33€

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

I ROSATI

DUCAMINIMO ROSATO IGT, LA CASCINA DEL COLLE, ABRUZZO

8€ 29€

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

SEU NIEDDERA ROSATO IGT, CANTINA DELLA VERNACCIA,
SARDEGNA

29€

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

PROSECCO

ALICE PROSECCO DOCG,
LE VIGNE DI ALICE, VENETO

38€

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.


Guillaume Grasso
La Vera Pizza Napoletana

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