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

Guillaume Grasso

La Vera Pizza Napoletana

APERITIVI

SPRITZ HUGO (15cl) 10€
Liqueur de fleur de sureau, prosecco, citron, feuille de menthe

SPRITZ APEROL (15cl) 9€
Apérol, Prosecco, tranche d'orange

SPRITZ CAMPARI (15cl) 9€
Campari, Prosecco, tranche d'orange

SPRITZ LIMONCELLO (15cl) 9€
Limoncello, Prosecco, tranche de citron

Martini rosso (8cl) 6€
Tranche d'orange

Martini bianco (8cl) 6€
Tranche de citron

Campari (8cl) 6€
Tranche d'orange

Coppa di Prosecco (10cl) 8€

ROSSINI (15cl) 9€
Purée de fraise, Prosecco

NEGRONI (9cl) 8€
Gin, Campari, Martini rouge, tranche d'orange

BELLINI (15cl) 9€
Purée de pêche, Prosecco

AMERICANO (9cl) 7€
Vermouth rouge, Campari, Eau gazeuse, tranche d'orange

WHISKY (5cl) 7€
J & B

LISTE DES ALLERGÈNES

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

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI PARMA 24 MOIS 11€
Réputé pour sa saveur unique alliant douceur finesse et arômes

BRESAOLA IGP 12€
Similaire au grison, une charcuterie douce et agréable

SPECK 10€
Charcuterie à la fragrance fumée et épicée typique de ce jambon des alpes italiennes

BUFALA E CORBARINO 12€
L'or blanc venu directement de Naples, un goût réputé dans le monde entier, tomates Cerises Corbara, Roquette, huile d'olive EVO, Basilic

PROVOLA 10€
Mozzarella de vache légèrement fumée

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MOIS 11€
Il doit son goût inimitable au lait de vache de la race Reggiana

MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA , CARCIOFI ALLA ROMANA 11€
Aubergines et courgettes grillées ainsi que les fameux artichauts marinés à la romaine

TRIS DI SALUMI 19€
Prosciutto di Parma 24 mois, Speck, Bresaola IGP

BURRATA E PISTACCHIO 13€
Une belle boule de burrata crémeuse, accompagné de roquette, graines de pistache et un filet d'huile d'olive EVO

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 21€
Ricotta, Provola, Après cuisson : courgette, Bresaola IGP, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO

EMILIA ROMAGNA 20€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, après cuisson : Aubergine, Jambon de parma 24 mois, Parmigiano Reggiano 24 mois, Crème de balsamique

CORBARINA 17€
Provola, Tomates cerises Corbara, Après cuisson : Aubergine, Parmigiano Reggiano 24 mois, Crème de Balsamique

BUFALA E PARMA 22€
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 18€
Provola, Artichauts à la Romaine, Après cuisson : Speck, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO

PIZZE

PIZZE CLASSICHE

COSACCA 8€
Sauce tomate italienne, Grana Padano, Basilic, Huile d'olive EVO

MARINARA 9€
Sauce tomate italienne, ail, origan, Huile d'olive EVO, Basilic

MARINARA CON IL PIENNOLO E ALICI 14€
Sauce tomate italienne, Tomates cerises Piennolo del Vesuvio, Anchois de Cetara, Ail, Origan, Basilic, Huile d'olive EVO

MARGHERITA 12€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO

MARGHERITA PROVOLA 13€
Sauce tomate italienne, Provola, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO

MARGHERITA PROVOLA E PEPE 13€
Sauce tomate italienne, Provola, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO, Poivre

MARGHERITA CON BUFALA 15€
Sauce tomate italienne, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO, après cuisson: Mozzarella di Bufala DOP

MARGHERITA CON BUFALA E PIENNOLO 16€
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 13€
Tomates cerises corbara, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano, Huile d'olive EVO

MARGHERITA VERACE CON IL PIENNOLO 14€
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

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.

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

Montant minimum par CB 5 €
Prix en Euro, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques

PIZZE

PIZZE CLASSICHE

PROSCIUTTO E FUNGHI 16€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Jambon cuit, Champignons, Basilic, Grana Padano

CAPRICCIOSA 18€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Jambon cuit, Champignons, Artichauts à la Romaine, Olives Taggiasche, Basilic, Grana Padano

3 FORMAGGI 17€
Ricotta, Provola, Basilic, Grana Padano

3 FORMAGGI CON PROSCIUTTO 18€
Ricotta, Provola, Basilic, Grana Padano, jambon cuit

3 FORMAGGI CON SALAME 18€
Ricotta, Provola, Basilic, Grana Padano, spianata

VÉGÉTARIENNE 17€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Champignons, Artichauts à la Romaine, Basilic, Grana Padano, après cuisson : Aubergines et Courgettes grillées

BURRATA E RUCOLA 19€
Sauce tomate italienne, olives taggiasche, artichauts à la romaine,
Après cuisson : roquette, burrata, huile d'olive EVO

DIAVOLA 15€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Spianata, Basilic, Grana Padano

PARMA 20€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Après cuisson : Roquette, Jambon de parme 24 mois, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO

SPECK 18€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Après cuisson : Roquette, Speck, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO

BRESAOLA 21€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte,
Après cuisson : Roquette, Bresaola IGP, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO

RIPIENO CON SALAME (pizza fermée) 16€
Sauce tomate italienne, Ricotta, Spianata , Fiordilatte, Basilic, Grana Padano

RIPIENO CON PROSCIUTTO COTTO (pizza fermée) 16€
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€

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO 10€

BEVANDE

CAFFÉ & INFUSIONI

Espresso, Ristretto, Decaffeinato	2,5€
Cappucino	5€
Caffe macchiato	2,8€
Thé / Infusion	4€

SOFT

Coca, Coca zero	(33cl)	5€
Jus de Pomme	(25cl)	4,5€
Limonata	(27.5cl)	5,5€
Aranciata rossa	(27.5cl)	5,5€
Crodino	(10cl)	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 azzurro	(Blonde)	(33cl)	6€
Labi	(Ambrée)	(33cl)	7,5€

Montant minimum par CB 5 €
Prix en Euro, service compris. Nous n'acceptons pas les chèques

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

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 concentre. Robuste et équilibré , aux arômes de fruits rouges et au tanin finement present. 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

In 1916, the Grasso family opened “Gorizia” pizzeria in Naples’ Vomero district, serving traditional Neapolitan pizza, known for its soft texture, crisp crust and lightness.





Following in the footsteps of my grandfather Vincenzo in Paris, I am passionate about sharing the authentic flavours of Vera Pizza Napoletana in my pizzas, drawing on over 100 years of family expertise.

Enjoy your meal

www.guillaume-grasso.com

Guillaume Grasso

La Vera Pizza Napoletana

APERITIVI

HUGO SPRITZ (15cl) 10€
Elderflower liqueur, Prosecco, lemon, mint leaves

APEROL SPRITZ (15cl) 9€
Aperol, Prosecco, orange slice

CAMPARI SPRITZ (15cl) 9€
Campari, Prosecco, orange slice

LIMONCELLO SPRITZ (15cl) 9€
Limoncello, Prosecco, lemon slice

Martini Rosso (8cl) 6€
Orange slice

Martini Bianco (8cl) 6€
Lemon slice

Campari (8cl) 6€
Orange slice

Glass of Prosecco (10cl) 8€

ROSSINI (15cl) 9€
Strawberry purée, Prosecco

NEGRONI (9cl) 8€
Gin, Campari, Martini Rosso, orange slice

BELLINI (15cl) 9€
Peach purée, Prosecco

AMERICANO (9cl) 7€
Red vermouth, Campari, sparkling water, orange slice

WHISKY (5cl) 7€
J & B

ALLERGEN LIST

- Milk
- Ricotta
- Fiordilatte, Provola
- Buffala
- Burrata
- Flour (gluten)
- Eggs (tiramisu)
- Mascarpone

ANTIPASTI

PROSCIUTTO DI PARMA AGED 24 MONTHS 11€
Renowned for its distinctive flavour, combining sweetness, finesse and aroma

BRESAOLA IGP 12€
Mild, delicately flavoured cured beef, similar to Grisons air-dried beef

SPECK 10€
Smoky, delicately spiced cured ham, with the distinctive flavour of the Italian Alps

BUFALA & CORBARINO 12€
Naples' famed "white gold" mozzarella, celebrated worldwide for its flavour. Corbara cherry tomatoes, rocket, extra virgin olive oil, basil

PROVOLA 10€
Lightly smoked cow's milk mozzarella

PARMIGIANO REGGIANO DOP, AGED 24 MONTHS 11€
Its distinctive flavour comes from the milk of Reggiana cows

GRILLED AUBERGINE & COURGETTE, ROMAN ARTICHOKES 11€
Grilled aubergine and courgette, served with the renowned artichokes marinated Roman-style

TRIO OF CURED MEATS 19€
Prosciutto di Parma aged 24 months, Speck, Bresaola IGP

BURRATA & PISTACHIOS 13€
Creamy burrata served with rocket, pistachios and a drizzle of extra virgin olive oil

Minimum card payment: €5
Prices in euros, service included. We do not accept cheques.
Complimentary tap water available on request

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

PIZZE

PIZZE D'AUTORE

PROVOLA & BRESAOLA 21€
Ricotta, Provola. After baking: courgette, Bresaola IGP, Parmigiano Reggiano aged 24 months, extra virgin olive oil

EMILIA ROMAGNA 20€
Italian tomato sauce, Fiordilatte. After baking: aubergine, Parma ham aged 24 months, Parmigiano Reggiano aged 24 months, balsamic glaze

CORBARINA 17€
Provola, Corbara cherry tomatoes. After baking: aubergine, Parmigiano Reggiano aged 24 months, balsamic glaze

BUFALA & PARMA 22€
Piennolo del Vesuvio cherry tomatoes. After baking: Mozzarella di Bufala DOP, Parma ham aged 24 months, Parmigiano Reggiano aged 24 months, extra virgin olive oil

PROVOLA & SPECK 18€
Provola, Roman-style artichokes. After baking: Speck, Parmigiano Reggiano aged 24 months, extra virgin olive oil

PIZZE

PIZZE CLASSICHE

COSACCA 8€
Italian tomato sauce, Grana Padano, basil, extra virgin olive oil

MARINARA 9€
Italian tomato sauce, garlic, oregano, extra virgin olive oil, basil

MARINARA WITH PIENNOLO & ANCHOVIES 14€
Italian tomato sauce, Piennolo del Vesuvio cherry tomatoes, Cetara anchovies, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil

MARGHERITA 12€
Italian tomato sauce, Fiordilatte, basil, Grana Padano, extra virgin olive oil

MARGHERITA WITH PROVOLA 13€
Italian tomato sauce, Provola, basil, Grana Padano, extra virgin olive oil

MARGHERITA: PROVOLA, PEPPER 13€
Italian tomato sauce, Provola, basil, Grana Padano, extra virgin olive oil, pepper

MARGHERITA WITH BUFALA 15€
Italian tomato sauce, basil, Grana Padano, extra virgin olive oil. After baking: Mozzarella di Bufala DOP

MARGHERITA WITH BUFALA & PIENNOLO 16€
Italian tomato sauce, basil, Piennolo del Vesuvio cherry tomatoes, Grana Padano, extra virgin olive oil. After baking: Mozzarella di Bufala DOP

AUTHENTIC MARGHERITA WITH CORBARA 13€
Corbara cherry tomatoes, Fiordilatte, basil, Grana Padano, extra virgin olive oil

AUTHENTIC MARGHERITA WITH PIENNOLO 14€
Piennolo del Vesuvio cherry tomatoes, Fiordilatte, basil, Grana Padano, extra virgin olive oil

I am certified by the Associazione Verace Pizza Napoletana, which upholds the traditional art of making authentic Neapolitan pizza.

To honour Neapolitan tradition, certain recipes cannot be changed in order to preserve their authenticity.
We do not offer extra toppings or chilli oil.
Outside condiments are not permitted on the premises.
The pizzeria may refuse service to customers who do not follow these rules.

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

Minimum card payment: €5
Prices in euros, service included. We do not accept cheques.

PIZZE

PIZZE CLASSICHE

HAM & MUSHROOMS 16€
Italian tomato sauce, Fiordilatte, cooked ham, mushrooms, basil, Grana Padano

CAPRICCIOSA 18€
Italian tomato sauce, Fiordilatte, cooked ham, mushrooms, Roman-style artichokes, Taggiasche olives, basil, Grana Padano

THREE CHEESES 17€
Ricotta, Provola, basil, Grana Padano

THREE CHEESES WITH HAM 18€
Ricotta, Provola, basil, Grana Padano, cooked ham

THREE CHEESES WITH SALAMI 18€
Ricotta, Provola, basil, Grana Padano, Spianata salami

VEGETARIAN 17€
Italian tomato sauce, Fiordilatte, mushrooms, Roman-style artichokes, basil, Grana Padano. After baking: grilled aubergine and courgette

BURRATA & ROCKET 19€
Italian tomato sauce, Taggiasche olives, Roman-style artichokes. After baking: rocket, burrata, extra virgin olive oil

DIAVOLA 15€
Italian tomato sauce, Fiordilatte, Spianata salami, basil, Grana Padano

PARMA 20€
Italian tomato sauce, Fiordilatte. After baking: rocket, Parma ham aged 24 months, Parmigiano Reggiano aged 24 months, extra virgin olive oil

SPECK 18€
Italian tomato sauce, Fiordilatte. After baking: rocket, Speck, Parmigiano Reggiano aged 24 months, extra virgin olive oil

BRESAOLA 21€
Italian tomato sauce, Fiordilatte. After baking: rocket, Bresaola IGP, Parmigiano Reggiano aged 24 months, extra virgin olive oil

SALAMI CALZONE (folded pizza) 16€
Italian tomato sauce, Ricotta, Spianata salami, Fiordilatte, basil, Grana Padano

COOKED HAM CALZONE (folded pizza) 16€
Italian tomato sauce, Ricotta, Fiordilatte, cooked ham, basil, Grana Padano

DOLCI

PANNA COTTA 8€
(Red berry or mango coulis)
Made with real vanilla pods

TIRAMISÙ 9€

PISTACHIO TIRAMISÙ 10€

BEVANDE

CAFFÉ & INFUSIONI

Espresso, Ristretto, Decaf	2,5€
Cappuccino	5€
Caffè macchiato	2,8€
Tea / Herbal tea	4€

SOFT

Coca-Cola, Coke Zero	(33cl)	5€
Apple juice	(25cl)	4,5€
Lemon soda	(27.5cl)	5,5€
Blood orange soda	(27.5cl)	5,5€
Crodino	(10cl)	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 Azzurro	(Lager)	(33cl)	6€
Labi	(Amber)	(33cl)	7,5€

Minimum card payment: €5
Prices in euros, service included. We do not accept cheques.

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

VINI

I ROSSI

	15CL	75CL
PRIMITIVO IGP SALENTO , CANTINE DE FALCO, PUGLIA	9€	34€
Deep, bright ruby red. Full-bodied, intense and concentrated. Robust and balanced, with red fruit aromas and fine tannins. A lingering finish, fruity and slightly dry.		
MAIMONE CANNONAU DI SARDEGNA DOC, CANTINA DELLA VERNACCIA, SARDEGNA	9€	36€
Garnet with violet highlights. Supple and dry, with vivid red fruit aromas. Ripe red berry sweetness and the freshness of a sea breeze. Well structured and intense, with a long finish.		
ROSSO DI MONTALCINO DOC, TERRE NERE, TOSCANA	12€	49€
Ruby red with garnet hues, with notes of Marasca cherry and violet. Refined on the palate, with delicate tannins. Lively freshness and a pleasantly fruity finish.		
LANGHE NEBBIOLO DOC, DANTE RIVETTI, PIEMONTE	12€	48€
Ruby red with garnet hues. Intense, with woody notes. Aromas of candied berries, pine and prunes. Supple and alluring on the palate, with ripe fruit, a long finish and delicate, elegant tannins.		
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, TERRE NERE, TOSCANA		74€
Ruby red shading into garnet. Aromas of ripe cherry, dried tobacco and juniper. Warm on the palate, with elegant tannins and complex aromas. Wild red berries dominate the finish, followed by fresh mineral notes and a subtle balsamic character.		
IRUKA NERO D'AVOLA DOC APPASSITO, SICILIA	9€	34€
Deep ruby red, with intense blackberry and sour cherry aromas. Rich, warm and full-bodied on the palate. A powerful, long finish with subtle vegetal notes, a hint of spice and elegant tannins. Rich, luscious and lingering.		
FATTORIA LA MASSA IGT, TOSCANA	11€	44€
A rich, juicy red from Conca d'Oro in Tuscany, crafted by Gianpaolo Motta. An expressive blend of Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon. An absolute delight!		

Minimum card payment: €5
Prices in euros, service included. We do not accept cheques.
Excessive drinking is harmful to your health. Drink responsibly.

VINI

	15CL	75CL

I BIANCHI

DUCAMINIMO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC, LA CASCINA DEL COLLE, ABRUZZO	8€	29€

Aromas of acacia blossom and lemongrass.
Fresh on the palate, with white-fleshed fruit and mineral notes.
A long finish with a subtle hint of citrus.

BENAS VERMENTINO DI SARDEGNA DOC, CANTINA DELLA VERNACCIA, SARDEGNA	9€	33€

Bright straw yellow, with aromas of citrus and white flowers.
Supple on the palate, with a dry, floral finish.

I ROSATI

DUCAMINIMO ROSATO IGT, LA CASCINA DEL COLLE, ABRUZZO	8€	29€

Coppery pink, with aromas of rhubarb, redcurrants and wild berries.
Fresh, pleasant and subtly fruity, with a dry finish.

SEU NIEDDERA ROSATO IGT, CANTINA DELLA VERNACCIA, SARDEGNA		29€

Coppery pink, with aromas of rhubarb, redcurrants and wild berries.
Fresh, pleasant and subtly fruity, with a dry finish.

PROSECCO

ALICE PROSECCO DOCG, LE VIGNE DI ALICE, VENETO		38€

Bright, luminous straw yellow.
Floral and fruity Glera aromas: honeysuckle, acacia blossom, pear and apple.
Fresh, delicate and fruity on the palate.

Guillaume Grasso
La Vera Pizza Napoletana

Minimum card payment: €5
Prices in euros, service included. We do not accept cheques.
Excessive drinking is harmful to your health. Drink responsibly.

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA