



La famille **GRASSO** est l'une des familles napolitaines qui a ouvert en 1916 à **Naples**, la **GORIZIA**, l'une des pizzerias authentiques servant la traditionnelle **pizza Napoletana**. Comme l'a fait mon grand-père Vincenzo à Paris, j'ai à cœur de partager avec vous ce plat à la fois simple, savoureux, mais demandant un savoir faire rigoureux et l'utilisation de produits de qualité.

Pour obtenir une pâte à la fois moelleuse et légèrement croustillante, j'utilise de la farine italienne spécifique et la laisse reposer à température ambiante pour un résultat léger et digeste.

Je vous invite à découvrir les recettes traditionnelles, ainsi que des recettes de mon inspiration.

**Guillaume GRASSO**



[www.guillaume-grasso.com](http://www.guillaume-grasso.com)



## Aperitivo

<b>Spritz aperol</b> (20cl) Eau gazeuse, apérol, prosecco	8€
<b>Spritz campari</b> (20cl) Eau gazeuse, campari, prosecco	8€
<b>Martini rosso</b> (8cl)	5€
<b>Martini bianco</b> (8cl)	5€
<b>Campari</b> (8cl)	5€
<b>Coppa di prosecco</b> (10cl)	8€
<b>Rossini</b> (10cl) Purée de fraise, prosecco	8€
<b>Negroni</b> (7cl) Campari, vermouth rouge, gin	8€
<b>Bellini</b> (10cl) Purée de pêche, sirop de sucre de canne, prosecco	8€
<b>Vodka</b> (5cl) Belvedere	8€
<b>Americano</b> (8cl) Vermouth rouge, campari, eau gazeuse	6€
<b>Marsala aux amandes</b> (8cl)	5€
<b>Marsala aux oeufs</b> (8cl)	5€
<b>Whisky</b> (5cl) J & B	7€
<b>Whisky</b> (5cl) Chivas	12€

## I prodotti da assaggiare

### ***Prosciutto di parma 24 mesi***

Réputé pour sa saveur unique alliant douceur finesse et arômes

9€

### ***Bresaola IGP***

Similaire au grison, une charcuterie douce et agréable

8€

### ***Speck IGP***

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

6€

### ***Mozzarella di bufala DOP***

L'or blanc venu directement de Naples, un goût réputé dans le monde entier

9€

### ***Provola***

Mozzarella de vache légèrement fumée

9€

### ***Parmigiano reggiano DOP 24 mesi***

Il doit son goût inimitable au lait de vache de la race Reggiana

5€

### ***Melanzane e zucchine alla griglia , carciofi alla romana***

Aubergines et courgettes grillées ainsi que les fameux artichauts marinés à la romana

7€

## Pizze d'autore

### **Provola e bresaola**

Ricotta, provola, courgette, bresaola IGP,  
parmigiano 24 mois

16€

### **Emilia-Romagna**

Sauce tomate italienne, fiordilatte, aubergine,  
parma 24 mois, parmigiano 24 mois, crème de balsamique

18€

### **Corbarina**

Fiordilatte, pomodorini corbara, parmigiano 24 mois,  
creme de balsamique

16€

### **Bufala e parma**

Mozzarella di bufala, pomodorini piennolo del vesuvio,  
parma 24 mois, parmigiano 24 mois

20€

### **Provola e speck**

Provola, artichauts, speck IGP, parmigiano 24 mois

16€

### **Bresaolina**

Fiordilatte, artichauts à la romana, roquette, bresaola IGP

18€

## Pizze classiche

### **Cosacca**

Sauce tomate italienne, grana padano, basilic

### **Marinara**

Sauce tomate italienne, ail, origan, huile d'olive, basilic

### **Marinara alici**

Sauce tomate italienne, anchois de cetara, ail, origan, huile d'olive, basilic

### **Marinara con il piennolo**

Sauce tomate italienne, pomodorini del piennolo, ail, origan, huile d'olive, basilic

### **Marinara con il piennolo e alici**

Sauce tomate italienne, pomodorini del piennolo, anchois de cetara, ail, origan, huile d'olive, basilic

### **Margherita**

Sauce tomate italienne, fiordilatte, basilic, huile d'olive, grana padano

### **Margherita provola**

Sauce tomate italienne, provola, basilic, huile d'olive, grana padano

### **Margherita con bufala**

Sauce tomate italienne, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive, grana padano

### **Margherita con bufala e piennolo**

Sauce tomate italienne, pomodorini del vesuvio, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive, grana padano

### **Margherita verace con corbara**

Pomodorini di corbara, fiordilatte, basilic, huile d'olive, grana padano

### **Margherita verace con il piennolo**

Pomodorini del vesuvio, fiordilatte, basilic, huile d'olive, grana padano

6€

### **Prosciutto e funghi**

Sauce tomate italienne, fiordilatte, jambon cuit, champignons, basilic, grana padano

8€

### **Capricciosa**

Sauce tomate italienne, fiordilatte, jambon cuit, champignons, olives, artichauts à la romana, basilic, grana padano

9€

### **3 fromages**

Ricotta, provola, grana padano, basilic

9€

### **Diavola**

Sauce tomate italienne, fiordilatte, spianata, basilic, grana padano

10€

### **Végétarienne**

Aubergines et courgettes grillées, champignons, artichauts à la romana, fiordilatte, basilic, grana padano

11€

### **Parma**

Sauce tomate italienne, fiordilatte, roquette, parma 24 mois, parmigiano 24 mois

11€

### **Bresaola**

Sauce tomate italienne, fiordilatte, roquette, bresaola IGP, parmigiano 24 mois

12€

### **Speck**

Sauce tomate italienne, fiordilatte, roquette, speck IGP, parmigiano 24 mois

13€

### **Ripieno con salame**

Sauce tomate italienne, ricotta, spianata, fiordilatte

12€

### **Ripieno con prosciutto cotto**

Sauce tomate italienne, ricotta, fiordilatte, jambon cuit

12€

14€

15€

15€

13€

14€

17€

18€

16€

13€

14€



## Dolci

### I dolci

**Panna cotta** (Coulis de fruits rouges)  
Vraie gousse de vanille

6€

**Tiramisù**

7€

**Pizzetta di mio nonno**  
Recette du moment

6€

## Bevande

### Caffé & infusions

Espresso, ristretto, decaffeinato

2€

Cappucino

4€

Caffè americano

3,5€

Thé / infusion

4€

### Digestivi

Grappa (5cl)

6€

Limoncello (5cl)

5€

Sambuca (5cl)

6€

### Soft

Coca, coca zero (33cl)

4€

Jus de Pomme ou Orange (25cl)  
Granini

4€

1/2 evian (50cl)

5€

Evian (100cl)

6€

1/2 ferrarelle (50cl)

6€

Ferrarelle (100cl)

5€

### Birre :

Nastro azzuro (33cl)  
(Blonde)

5€

Flea (33cl)  
(Ambrée)

6€

# Vini

## I rossi

### **Ducaminimo Montepulciano DOC, Abruzzo**

Couleur rouge rubis intense. En bouche, il exprime instantanément des arômes de violettes, de roses et de mûres sauvages. Persistant avec belle fraîcheur et tanins délicats. Finale intense, avec des retours de mûres et épices, agrumes et parfums méditerranéens.



15cl 75cl

5€

25€

### **Federico sangiovese, Emilia Romagna**

Robe rubis claire. 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.

5€

28€

### **Dolcetto d'alba sito varej DOC, Piemonte**

Couleur rouge rubis avec des tons violacés. Bouquet intense de fruits rouges, mûres et cerises sauvages. Profond et frais, délicat, élégant avec finale sèche.

30€

### **Maimone cannonau di sardegna DOC, Sardegna**

Couleur rouge grenat aux reflets violets. Le nez est plein de fruits rouges. La bouche est souple, sèche et immédiate. Toute la douceur de fruits rouges et la fraîcheur de la brise de mer. Bonne structure et intensité. Finale persistante.

8€

35€

### **Bolgheri rosso DOC, Toscana**

Rouge rubis, au nez belle fraîcheur marine et arômes caractéristiques. Fruits rouges, baies sauvages et une bonne minéralité. Gorgée pleine et généreuse, riche en tanins lisses. Fraîcheur et de caractère dans les notes finales.

38€

### **Langhe nebbiolo, Piemonte**

Rouge rubis avec légers reflets grenades. Parfum intense et fruité de pruneaux et cerises, avec des notes épicées. Harmonieux, chaud. Légèrement tannique aux arômes de réglisse et fruits rouges. Final longue avec retour de rose musquée.

10€

40€

### **Aglianico taburno DOC, Campania**

Rubis presque grenat. Le nez révèle des notes de roses sauvages, de fruits rouges, de dattes et poivrons verts. En bouche, les tanins ont une texture délicate. Le goût est puissant avec des étirements à la fois frais, vifs et intenses. Une finale persistante et délicatement épicée.

39€

### **Syrah IGT, Toscana**

Rubis rougeoyante. La palette olfactive est très variée, avec des tons de prune, de cerise griotte, fleurs rouges, graphite et cuir. Vigoureux en bouche, tendue avec une texture de tanins bien intégrés.

60€

# Vini

## I bianchi

### **Ducaminimo trebbiano DOC, Abruzzo**

Au nez, arômes de fleurs d'acacia et de citronnelle.  
Belle fraîcheur en bouche avec retour de fruits blancs et notes minérales.  
Finale longue avec légère perception d'agrumes.

15cl  75cl 

5€

25€

### **Benas vermentino di sardegna DOC, Sardegna**

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

6€

30€

### **Falanghina del sannio DOP, Campania**

Jaune paille clair avec des reflets verdâtres. Herbacée le nez avec des arômes intenses et variés. En bouche, le goût est fruité avec des arômes de prunes, pêches.  
Finale sèche, fruitée, et minérale.

38€

## I rosati :

### **Anthea, Abruzzo**

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

5€

25€

### **Seu nieddera, Sardegna**

Arômes délicats de fruits rouges au nez.  
En bouche, il est frais et fruité, délicat, de caractère intense.  
Bonne acidité et minéralité, finale persistante, sèche.

27€

## I frizzanti :

### **Daman prosecco DOGC treviso millesimato, Veneto**

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.

30€