

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€
Coupe 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	10€	PROVOLA	10€
Réputé pour sa saveur unique alliant douceur finesse et arômes		Mozzarella de vache légèrement fumée	
BRESAOLA IGP	10€	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 IGP	9€	MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA , CARCIOFI ALLA ROMANA	10€
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	16€
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 IGP, Bresaola IGP	

PIZZE

PIZZE D'AUTORE

PROVOLA E BRESAOLA Ricotta, Provola, Après cuisson : courgette, Bresaola IGP, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO	19€	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	19€	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 IGP, Parmigiano Reggiano 24 mois, Huile d'olive EVO	17€

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	14€
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	15€
MARINARA CON IL PIENNOLO E ALICI Sauce tomate italienne, Tomates cerises Piennolo del Vesuvio, Anchois de Cetara, Ail, Origan, Basilic, Huile d'olive EVO	12€	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	15€	DIAVOLA	14€
Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Jambon cuit, Champignons, Basilic, Grana Padano		Sauce tomate italienne, Fiordilatte, Spianata, Basilic, Grana Padano	
CAPRICCIOSA	16€	PARMA	19€
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	16€	SPECK	18€
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	17€	BRESAOLA	19€
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	17€	RIPIENO CON SALAME (pizza fermée)	14€
Ricotta, Provola, Basilic, Grana Padano, spianata		Sauce tomate italienne, Ricotta, Spianata, Fiordilatte, Basilic, Grana Padano	
VÉGÉTARIENNE	16€	RIPIENO CON PROSCIUTTO COTTO (pizza fermée)	15€
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	7€
(Coulis de fruits rouges ou mangue)	
Vraie gousse de vanille	

TIRAMISÙ	8€
-----------------	----

BEVANDE

CAFFÉ & INFUSIONI

Espresso, Ristretto, Decaffeinato	2,5€
Cappucino	5€
Caffé 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

DOLCETTO D'ALBA DOC SITO VAREJ, DANTE RIVETTI, PIEMONTE

36€

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

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.

AGLIANICO DEL TABURNO DOC, FATTORIA LA RIVOLTA, CAMPANIA

47€

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

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€ 33€

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

12€ 49€

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 !

PINOT NERO IGT GIANNI TESSARI, VENETO

9€ 33€

Rouge cerise, arômes de fruits rouges sauvages dans une structure élégante, légèrement tannique et de bonne fraîcheur, légèrement épicée.



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

FALANGHINA DEL SANNIO DOP, FATTORIA LA RIVOLTA,
CAMPANIA

40€

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

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, 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

DAMAN PROSECCO DOC EX. DRY MILLEISIMÉ,
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.



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