



ME NU

EST.



2015

FRATELLI GRASSIA

TI PORTIAMO OLTRE

C'è un punto, tra fuoco e farina, in cui le storie si incontrano.
E quando succede, non è mai un caso.

I fratelli Genny Grassia e Sergio Grassia vengono dalla periferia est di Napoli: una terra viva, intensa, proprio come quella vesuviana.

Una terra che non copre, ma conserva. E insegna a trasformare tutto in carattere, in gusto, in verità.

Poi il percorso si apre.
E incontra nuove energie, stessa visione.

Con Biagio Catapano e Ciro Saggese, il progetto diventa famiglia.
Quattro storie diverse.
Un'unica direzione: andare oltre.

Oltre la pizza.
Oltre il già visto.

Fratelli Grassia nasce così:
spalla a spalla, con lo stesso fuoco dentro.

Profondo. Vesuviano. Vero.

SIAMO FRITTI

3,0

Frittatina classica ^(1,2)

Bucatini con prosciutto cotto irpino, piselli, besciamella, fior di latte Munaciello, panatura home made

4,5

Frittatina cacio e pepe ^(1,2)

Bucatini con fior di latte Munaciello, besciamella, pecorino romano dop, pepe macinato, panatura home made

4,5

Frittatina zucchina ultra ^(1,2)

Frittatina classica alla Nerano , fine cottura chips di zucchine.

2,5

Crocchè ^(1,2)

Crocchè di patate ripieno di fior di latte e panatura croccante

8,0

Pollo croccante ^(8,13,15)

Pollo croccante con maionese alle erbe (5 pezzi)

6,0

Polpette cheese & bacon ^(1,8)

Polpette con fonduta di Grana e bacon croccante

12,0

Gamberi al panko ^(1,4,8)

4,0

Patatine stick ⁽²⁾

8,0

Patatine stick completa ⁽²⁾

Salsiccia, würstel e fior di latte

ANTIPASTI

I NOSTRI CRUDI

- 15 **Tartare di manzo di Scottona** (8)
- 15 **Tartare di tonno fresco** (9)
- 10 **Lingotto di patate con tartare di
manzo di scottona e maio** (8)
- 12 **Tacos con guacamole, tonno fresco,
mayo e lime** (9-8)

ANTIPASTI

I NOSTRI LIEVITATI

10,0

Club sandwich (1,8)

Pollo, insalata, pomodori, mayo e lime

6,0

Mini bun al sesamo (1,2,8,12,13)

Hamburger, insalata, pomodoro, mayo e lime

6,0

Mini bun al sesamo (1,2,12)

Tonno scottato, iceberg, salsa teriyaki

PADELLINI

I LOVE SLICE

6,0

Un salto in Giappone (1,2,5,8,12,13)

Trancio infornato con crema di pomodoro confit, carpaccio di angus, peperoncini del fiume e mayo agrodolce con sesamo e teriyaki

6,0

Slice sapore di mare (1,2,12)

Trancio di padellino con tartare di tonno, misticanza, stracciatella e spuma di patate

PADELLINI INTERI

13,0

Salsiccia e melanzane (1,2,12)

Padellino farcito con salsiccia , provola affumicata, patate al forno, melanzane a funghetto, fior di latte

12,0

Scarola e pancetta (1,2,8,12,13)

Scarola riccia, pomodorino semi-dry, olive, pancetta e provola

12,0

Bla, bla, bla (1,2,12,8,5)

Padellino farcito con provola, pesto di zucchine alla nerano, pollo fritto croccante, chips di zucchine e mayo al lime e pepe

MAGMA SELECTION

11,0

W.P. Fantasy (1,2,10,7)

Fior di latte, würstel artigianale, patatine croccanti, fonduta di Grana e ketchup artigianale

10,0

Scarola futuristica (1,2)

Salsa di scarole, fior di latte, pomodorini confit, pancetta, polvere di olive nere e scarola riccia

11,0

Primavera col gambo (1,2)

Crema di formaggio, fior di latte, pesto di rucola, gambetto di crudo, pomodorini confit e scaglie di grana

13,0

Carpaccio & company (1,2)

Base pesto di rucola e fior di latte, all'uscita misticanza condita, carpaccio, pomodoro confit, citronette, scaglie di grana

12,0

Ortolana spaziale (1,2)

Base crema di nerano e fior di latte, all'uscita melanzane grigliate, carciofini, chips di zucchine, peperoncini del fiume e crema di zucchine

10,0

Il Carciofino (1,2)

Fior di latte, carciofini, pomodorini semy dray, capocollo, salsa verde e basilico fresco

- 12,0** **Capricciosa vintage** ^(1,2,9)
Fior di latte Munaciello, salame irpino, prosciutto cotto artigianale, funghi freschi champignon, carciofi arrostiti, crumble di olive nere caiazzane, basilico e olio EVO DOP
- 13,0** **Mare fuori** ^(1,2,9)
Pizza cotta sia nel forno a legna che in quello elettrico per una texture più croccante
Fior di latte, spuma di patate, tartare di tonno e salsa verde
- 11,0** **Parmigiana Extreme** ^(1,2,14)
Crema di parmigiana alla base con fior di latte e melanzane fritte, all uscita fonduta di grana, chips di parmigiana e polvere di pomodoro basilico fresco
- 12,0** **Marinara vulcanica** ^(1,2)
Impasto al carbone vegetale, pesto di basilico home made, pomodorini semi-dry, pomodori gialli del Vesuvio, capperi, olive nere caiazzane
- 11,0** **Scarpariello** ^(1,2)
Base di crema di Grana Padano, pomodoro allo scarpariello, chips di pecorino, crumble di basilico e olio piccante

TRADIZIONALI

- 6,0** **Marinara** ⁽¹⁾
Pomodoro San Marzano, olio, origano, aglio e basilico
- 6,5** **Margherita** ^(1,2)
Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio EVO e basilico
- 6,0** **Cosacca** ⁽¹⁻²⁾
Pomodoro San Marzano pecorino romano parmigiano reggiano olio extravergine
- 7,0** **Provola e pepe** ^(1,2)
Pomodoro San Marzano, provola affumicata, olio EVO e basilico
- 8,5** **Diavola** ^(1,2)
Salame Napoli, pomodoro, fior di latte, olio EVO e basilico
- 7,5** **Filetto** ⁽¹⁻²⁾
Filetto di pomodorini fior di latte basilico olio extravergine
- 9,0** **Vesuvio** ^(1,2)
Pomodorino del Piennolo, bufala, olio EVO e basilico
- 9,0** **Fiocco** ^(1,2)
Prociutto cotto, fior di latte, crochè di patate, panna, olio e basilico
- 9,0** **3P** ⁽¹⁻²⁾
Pomodorini gialli, provola affumicata, pepe nero, basilico in uscita grattugiato di lime

- 9,0 **Würstel e patatine** ⁽¹⁻²⁾
Würstel, fior di latte, patatine stik, olio extravergine
- 10,0 **Capricciosa** ⁽¹⁻²⁾
Pomodoro San Marzano, salame napoli, funghi, olive nere, carciofi, fior di latte
- 10,0 **Primavera** ⁽¹⁻²⁾
Fior di latte, pomodorini freschi, in uscita prosciutto crudo scaglie di parmigiano, rucola olio extravergine
- 9,0 **Salsiccia e patatine** ⁽¹⁻²⁾
Fior di latte, salsiccia, patate stik, in uscita olio extravergine
- 12,0 **Artigiana** ^(1,2,5,11)
Fior di latte, crema di pistacchio, bacon, datterino giallo e zeste di limone
- 12,0 **Pistacchio e mortadella** ^(1,2,5,11)
Crema di pistacchio, fior di latte, mortadella e granella di pistacchio
- 12,0 **Bacon e fonduta** ^(1,2)
Bacon, fior di latte, crochè di patate e fonduta di Grana Padano
- 9,5 **Siciliana** ⁽¹⁻²⁾
Pomodoro San Marzano, melanzane a funghetto salsiccia e basilico



RIPIENI

9,0

Ripieno al forno ^(1,2)

Ricotta, salame Napoli, fior di latte, pepe e pomodoro

9,0

Ripieno fritto ^(1,2)

Ricotta, cicoli, pepe e provola

11,0

Cornetto di bufala ^(1,2)

Fior di latte di bufala, rucola, crudo, scaglie di Grana e pomodorini

9,0

Montanara ^(1,2,14)

Ragù, bufala, spolverata di formaggio e basilico

12,0

Montanara core e core ^(1,2)

Stracciatella, crudo irpino, pomodorini semi-dry e pesto di basilico

IN FINE

DOLCI

12,0

Gelato allo yogurt bianco ⁽¹⁻²⁻⁵⁾

A scelta tra: frutti di bosco, pistacchio, lotus, Nutella

6,0

Cheesecake ^(1,2)

Gusto del giorno. Chiedi al personale di sala.

6,0

Frutta fresca

Selezione di frutta fresca in base alla disponibilità del mercato. Chiedi al personale di sala.

6,0

Tiramisù fatto al momento ^(1,2,8)

Crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao

BIRRE

ALLA SPINA

Flens Export 0,20 4€ - 0,30 5€ - 0,50 6,5 €

Menabrea Bock 0,20cl 4€ - 0,40cl 6€

Gouden Carolus Classic 0,30 cl 6€

Tyris IPA 0,30 cl 7€

Apa gluten Free (*bottiglia) 0,33 cl 6€

Flens export 0,30cl 4,5€ / 0,50cl 6,5€

Gouden Carolus Classic 0,30 cl 7€

BIBITE

ANAL- COLLEGE

Acqua Electa 0,50 cl – 2,0€

Acqua Ferrarelle 0,50 cl – 2,0€

Coca Cola 33 cl – 2,5€

Coca Cola Zero 33 cl – 2,5€

Aranciata 33 cl – 2,5€

DRINK

COCKTAIL

Americano Spritz 9,0

Bitter (Campari) vermouth rosso prosecco Splash di soda

Negroni Sbagliato 9,0

Bitter (Campari) vermouth rosso di prosecco

Gin Basil Smash 10,0

Gin sciroppo di zucchero succo di limone basilico fresco

Vodka Lemon Artigianale 9,0

Vodka con soda al limone

Basil Spritz 10,0

Prosecco, gin succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, foglie di basilico fresco, Splash di soda

Vermouth Fizz 9,0

GIN TONIC

GIN SELECTION

**Gardener's house london
dry-opificio potanico 8,0**

Gin roku japanese craft 8,0

Gin mistero 8,0

Partenope 8,0

Provincia botanica 8,0

Broker bones london dray 8,0

Gin broker bones ljubljana dragon 8,0

Provincia mandarina 10,0

TONICA

Fever-tree 2,5

Fever-tree premium Indian Ginger beer 2,5

NEGLI ALIMENTI PEPARATI E SOMMINISTRATI DA "FRATELLI GRASSIA",
POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O
COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio
e presenti nell'allegato II del

Reg.UE. n.1169/2011

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"



1. GLUTINE



2. LATTICINI



3. LUPINI



4. CROSTACEI



5. FRUTTA A GUSCIO



6. MOLLUSCHI



7. SEDANO



8. UOVA



9. PESCE



10. SENAPE



11. ARACHIDI



12. SESAMO



13. SOIA



14. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



È possibile richiedere l'opzione senza glutine con un supplemento di +2€

COPERTO 3€

EST.



2015

FRATELLI GRASSIA

