

EST.



2015

FRATELLI GRASSIA

Ai fratelli, non occorrono spiegazioni.

Sono pronti a seguirti.

Spalla a spalla.

E tu, sei pronto a seguirne quattro?

Ti portiamo in famiglia!

ANTIPASTI

crocché classico

2.00 €



2.50 €

frittatina classica con macinato e piselli



frittatina alla carbonara

2.50 €



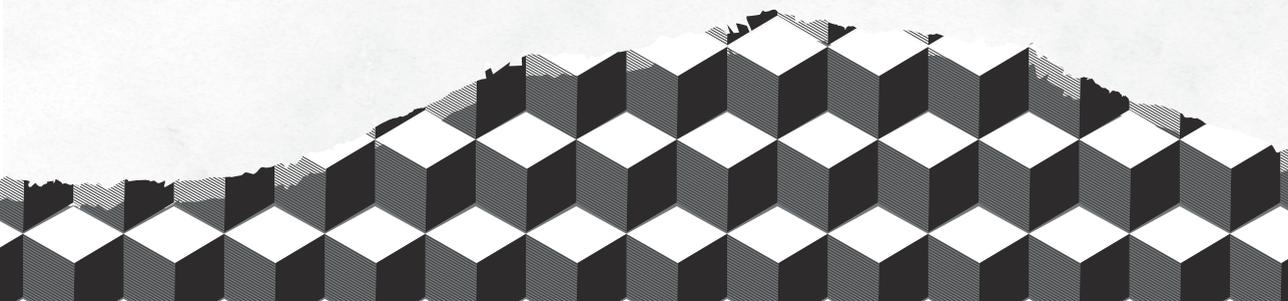
frittatina cacio e pepe

3.00 €



gamberoni croccanti

10.00 €



PRIMI

gnocchi ripieni di mozzarella, crema di zucca
e tartara di gamberi

12.00 €



linguina con crema di friarielli, pane tostato
e lupini veraci

13.00 €



spaghetti e vongole

12.00 €



spaghetti alla carbonara

8.00 €

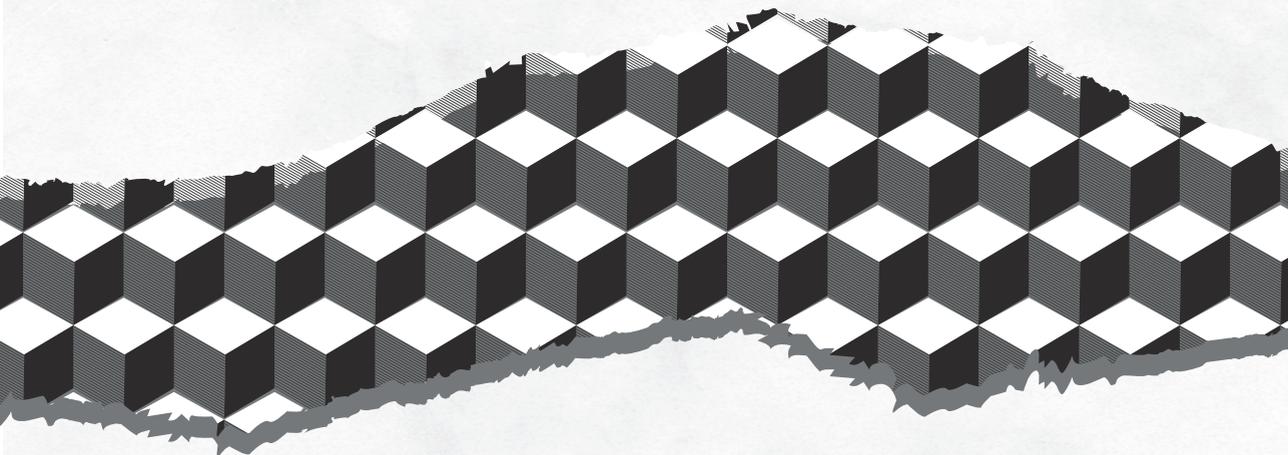


tagliatelle funghi porcini e grattugiato
di tartufo nero

15.00 €

Baciami!

SECONDI



Ti portiamo in famiglia!

filetto al pepe verde

15.00 €



hamburger con ceddar, bacon
e patate stik fresche

16.00 €



frittura di gamberi e calamari

12.00 €



tocchetti di baccalà con crema di piselli

10.00 €



calamaro alla brace imbottito con
friarielli e finocchi arrostiti

12.00 €



PIZZERIA



MARGHERITA

pomodoro san marzano di collina,
fior di latte dei monti, olio evo, basilico

6.50 €



MARGHERITA SCOSTUMATA

pomodoro semydry dop (in crema),
provola affumicata, pepe, cicoli artigianali,
crunch di tarallo partenopeo

10.00 €



MARGHERITA A' ROTA' E CARRETTA

pomodoro san marzano di collina,
fior di latte dei monti, olio evo e basilico

Più croccante e sottile grazie alla
classica stesura "a schiaffo", proprio
come vuole la tradizione napoletana,
é ottima da mangiare,
piegandola anche a portafoglio.

6.50 €



MARGHERITA " A SORPRESA "

pomodoro san marzano, provola affumicata tagliata a fette,
pomodorino giallo " gia giù ", mix di pepe bianco, nero e verde,
crumble di olive nere, olio evo alta qualità

10.00 €



NON UNA MARGHERITA " TRADIZIONALE "

pomodoro san marzano, mozzarella di bufala , olio evo e basilico

La ricetta per questo impasto è studiata
per una pizza più alta , " Padellino "
più aromatica e profumata, fatta con farina di tipo " 1 "
con semi e cereali

12.00 €



MARINARA VERACE

pomodoro semydry dop (in crema), Piennolo "Terra Viva",
olive caiazzane "presidio slow food",
origano del monte Saro, aglio orsino azienda Moeira,
tarallo partenopeo e olio evo alta qualità

9.50 €



VEGETARIAN

Purea di carote e zucca, broccoletti ripassati,
humus di broccoli, pomodorino giallo, chips di carote
alla curcuma, ricotta secca affumicata, fior di latte

9.50 €



MARINARA GIALLA

ami!
piennolo del vesuvio giallo (Giagiù) casale Pietropaolo,
olive caiazzane "slow food", capperi ,origano del monte Saro,
pesto di aglio orsino, alici di Mamma Adua,
basilico napoletano, olio evo alta qualità.

9.00 €



CAPRICCIOSA VINTAGE

crema al pomodoro (semidry) cotto arrosto,
salame di ciarcia, funghi, carciofini di shito, fior di latte,
crumble di olive nere, olio evo alta qualità.

10.00 €



COLPO DI TESTA

fior di latte, salsiccia aromatizzata, broccoletti ripassati,
nduja vegetale, peperone crusco di senise, olio evo alta qualità

10.00 €



MELANZANA EXTREME

crema di melanzane, pomodoro semi-dry,
pesto di basilico DOP, piennolo DOP (casa pietropaolo),
fior di latte, chips di grana padano DOP 12 mesi

9.50 €



JAMON SERRANO

prosciutto spagnolo jamon serrano, pomodorini semi-dry DOP,
pesto di basilico DOP (Casa Rossi), stracciata di bufala ,
alici, mozzarella di bufala
(DOPPIA COTTURA)

10.50 €



PATANE'

polpettine di suino locale, patate fresche fritte, fior di latte,
fonduta di grana DOP 12 mesi, burratina pugliese

11.00 €



PORTOFINO

carciofini di schito "Violetto di Castellammare di Stabia
(presidio slow food), grana padano 12 mesi,
nocciole tostate (Varietà Giffoni),
zeste di limone, erbe spontanee, fior di latte

11.00 €

Baci

BACON E FONDUTA

fior di latte, bacon croccante, crocche di patate artigianali,
fonduta di grana padano DOP 12 mesi

9.00 €



ARTIGIANA

pistacchio di bronte DOP, bacon croccante, pomodorino giallo,
fior di latte, zeste di limone

9.50 €



'O RRAU'

Ragù ricetta partenopea, polpette di macinato
grana padano grattugiato
12-15 mesi dop, stracciata di bufala ,
melanzane a funghetto, stracciata e basilico

9.00 €



SCAROLA E PANCETTA

pancetta affumicata (croccante), scarola riccia
olive nere caiazzane, capperi di Pantelleria,
fior di latte e olio evo

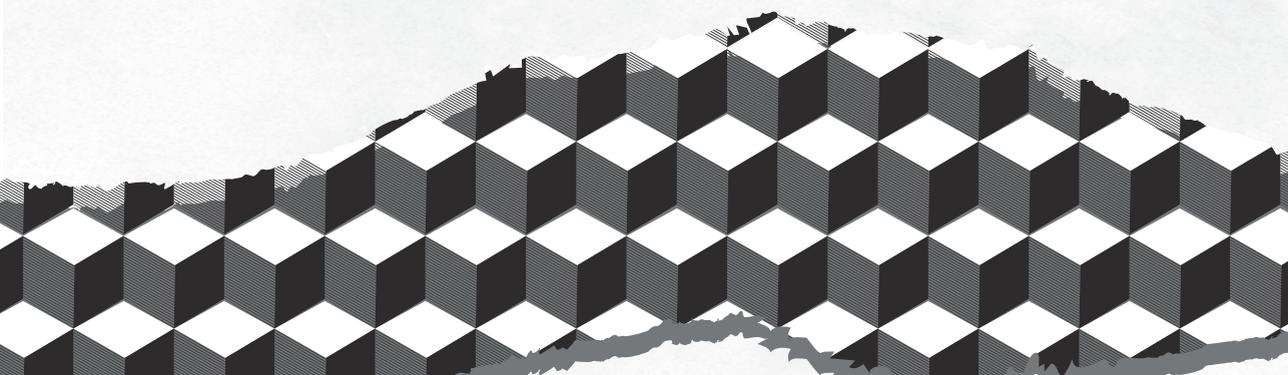
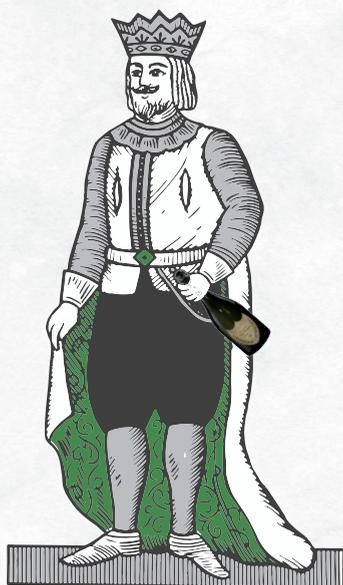
8.50 €



FRATELLI GRASSIA



BEVANDE



ACQUA E BIBITE

acqua naturale natia	75cl	2.00 €
acqua frizzante ferrarelle	75cl	2.00 €
coca cola	33cl	2.00 €
coca cola zero	33cl	2.00 €
aranciata	33cl	2.00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

nastro azzurro	33cl	3.00 €
tennent's	33cl	4.00 €
fisher	66cl	6.00 €

BIRRE ALLA SPINA

heineken bionda	25cl - 2.5 50cl	6.00 €
ichnusa non filtrata	25cl - 2.5 40cl	6.00 €
affilgen blonde	30cl	6.00 €
affilgen rouge	30cl	6.00 €

famiglia

Due ragazzi come tanti del Rione Villa, uno dei quartieri più a rischio di San Giovanni a Teduccio, periferia di Napoli.

Eravamo questo da ragazzini quando abbiamo iniziato a mettere le prime mani in pasta.

Nell'acqua e nella farina combinando le eccellenze della nostra meravigliosa Campania.

Ingredienti poveri che però ci hanno permesso di stare lontani da molte tentazioni.

Ecco perché amiamo così tanto la pizza.

Ecco perché è diventata la nostra vita.



ARACHIDI E DERIVATI



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



GLUTINE



LATTE E DERIVATI



LUPINI



MOLLUSCHI



SENAPE



PESCE



SEDANO



SESAMO



ANIDRIDE SOLFOROSA



SOIA



UOVA E DERIVATI

Allergeni