



FRATELLI GRASSIA

ti portiamo in famiglia.



Ai fratelli,
non occorrono spiegazioni.
Sono pronti a seguirti.

Spalla a spalla.

E tu, sei pronto
a seguirne quattro?



Antipasti

Crocchè crocchè di patate con fior di latte dei monti (1-2)	2.0
Patatine fritte patate stick di avezzano	6.0
Frittatina classica timballo di pasta fritto ripieno di macinato, piselli e fior di latte dei monti (1-2)	2.5
Frittatina cacio e pepe (3 pz) timballo di pasta fritto ripieno di fior di latte dei monti e crema di pecorino romano "Buccia Nera" e pepe macinato, impanata nel panko (1-2)	4.0
Frittatina porcini e tartufo timballo di pasta fritto ripieno di porcini freschi, tartufo irpino, fior di latte di Agerola e tartufo grattugiato in uscita (1-2)	5.0
Polpette crunchy (4 pz) macinato di scottona, panatura con pane fatto dai fratelli, fonduta di grana padano (1-2)	6.0
Gamberi in crosta gamberi argentini impanati con il panko con maionese al limone (1-4-9)	10.0
Montanarina F.lli Grassia impasto della pizza fritto, ragù (senza carne) e basilico fresco (1-7)	2.5
Sandwich sandwich con scottona al sangue, maionese e salsa di soia (1-2-13)	10.0
Parmigiana melanzana croccante, ragù (senza carne), foglia di fior di latte dei monti e cialda croccante (1-2-7)	5.0
Tagliere selezione di salumi e formaggi (goditi questo momento e abbinaci uno dei nostri vini) (2-5)	15.0

Frittatina porcini e tartufo

timballo di pasta fritto ripieno di porcini freschi,
tartufo irpino, fior di latte di Agerola
e tartufo grattugiato in uscita





Fettuccine fatte in casa

fettuccine fatte in casa con porcini,
tartufo di Tocco Caudio (BN)

Primi

Eliche giganti pasta di Gragnano IGP con crema di zucca a modo nostro, salsiccia paesana, fonduta di formaggio (1-2-7)	12.0
Fettuccine fatte in casa fettuccine fatte in casa con porcini, tartufo di Tocco Caudio (BN) (1-8)	18.0
Linguina alle vongole linguine con vongole (di allevamento) e prezzemolo (1-6)	10.0
Cacio e pepe spaghetti con pecorino romano buccia nera DOP, pepe macinato e tartare di manzo (1-2)	14.0
Pacchero alla pescatrice paccheri alla rana pescatrice, vongole (di allevamento) e datterini gialli (1-6-9)	15.0



Secondi

La scottona tagliata di scottona (250 gr) (2)	16.0
L'entrecote entrecote alla piastra (250 gr) (2)	15.0
Polpo verace tentacoli di polpo verace, con crema di patate fatta in casa (2-9)	14.0
Calamaro verace calamaro verace alla piastra (6)	14.0
Gamberoni grigliati gamberoni (abbattuti) grigliati, olio, prezzemolo e limone di Sorrento (4)	12.0
Insalata greca insalata di spinacini, feta greca, noci di Terzigno, lime e confettura di albicocca (2-5)	10.0

CONTORNI

verdure grigliate	4.0
friarielli napoletani	4.0
melanzane a funghetto	4.0
insalata mista	4.0
scarole	4.0
funghi champignon	4.0



Calamaro verace

calamaro verace alla piastra

La Domenica (pizza nel ruoto)

ragù a modo nostro (senza carne), provola affumicata, salsiccia cotta in forno a legna, Grana Padano DOP, polvere di basilico



Pizze

CLASSICHE

Marinara pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, olio EVO DOP, basilico (1-2)	5.5
Margherita pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, olio EVO DOP, basilico (1-2)	6.5
Margherita ruota di carro pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, olio EVO DOP, basilico (1-2)	7.0
Provola e pepe provola affumicata, pomodoro San Marzano DOP, pepe, olio EVO DOP, basilico (1-2)	7.0
Carrettiera friarielli ripassati, salsiccia, provola affumicata, olio EVO DOP (1-2)	9.0
Vesuvio pomodoro del piennolo, mozzarella di bufala, olio EVO DOP, basilico (1-2)	9.0
Pizza frita ricotta di bufala, cicoli artigianali, pepe, provola affumicata (1-2)	8.0
Ripieno al forno ricotta di bufala, fior di latte, pepe, salame napoli di Ciarcia, pomodoro San Marzano DOP, olio EVO DOP, basilico (1-2)	8.0

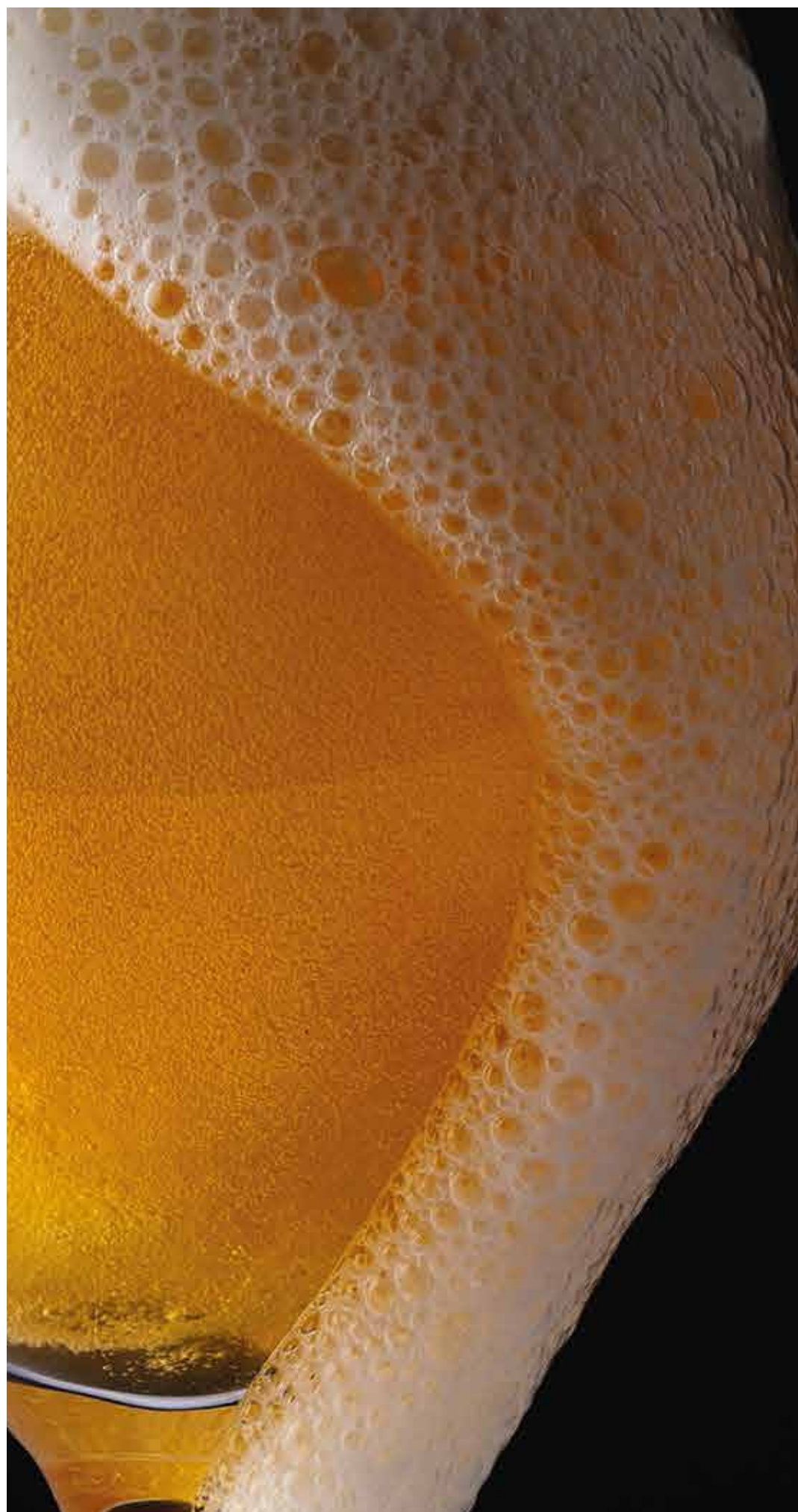


Pizze

AL PASSO COL TEMPO

- | | |
|---|-------------|
| Tartufo d'abruzzo
fior di latte, burro di bufala, tartufo, olio EVO DOP
(1-2) | 16.0 |
| Un omaggio a montoro
cipolla di Montoro ripassata a "fuoco lento", salsiccia
aromatizzata, rosmarino, fior di latte, olio EVO DOP, basilico
-impasto stile padellino-
(1-2) | 9.0 |
| Marinara vulcanica
impasto al carbone vegetale, pesto di erbe aromatiche "artigianale",
pomodorini del Vesuvio gialli e rossi, frutti del capperro,
olive di Caiazzo, polvere di aglio
(1-2) | 12.0 |
| Le due facce
zucchine alla scapece, carpaccio di tonno (salume),
mozzarella di bufala, olio EVO DOP, basilico
(1-2-9) | 12.0 |
| La nostra versione di scarola (pizza nel ruoto)
provola, scarola saltata in padella, olive nere di Caiazzo,
capperi, uvetta, pinoli, alici (come da tradizione)
-impasto con farina tipo 1 con semi e cereali-
(1-2-5-9-12-14) | 11.0 |
| Parmigiana a modo nostro
pomodoro arrosto, melanzane "dorate e fritte",
Grana Padano DOP, fior di latte.
a fine cottura: chips di pomodoro e formaggio,
polvere di basilico, crema di latte
(1-2-8) | 11.0 |

<p>La domenica (pizza nel ruoto) ragù a modo nostro (senza carne), provola affumicata, salsiccia cotta in forno a legna, Grana Padano DOP, polvere di basilico (1-2-7-8)</p>	10.0
<p>Sfumature di formaggio fior di latte, blu di pecora, Grana Padano DOP, caciocavallo podolico, crema di latte, olio EVO DOP, basilico (1-2-8)</p>	12.0
<p>Genovese genovese secondo tradizione, carne di manzo, fior di latte, crema di latte, zest di limone (1-2-7-8)</p>	12.0
<p>Ortolana spaziale crema di pomodoro fresco, provola, melanzane sott'olio, chips di zucchine, peperoni arrostiti, polvere di basilico (1-2)</p>	10.0
<p>Capricciosa bianca vintage cotto arrosto, salame di Ciarcia, funghi champignon, carciofini di Schito, fior di latte, crumble di olive nere, olio EVO DOP (1-2)</p>	11.0



Bevande

Acqua e bibite

acqua naturale natia	50cl - 2.0
acqua frizzante ferrarelle	50cl - 2.0
coca cola	33cl - 2.5
coca cola zero	33cl - 2.5
aranciata	33cl - 2.5

Birre alla spina

heineken - 25cl	3.5
heineken - 50cl	6.0
ichnusa - 20cl	3.5
ichnusa - 40cl	6.0
birra ambrata - 30cl	6.0

Birre in bottiglia

birrificio f.lli Perrella	
la chiara	50cl - 9.0
la bionda	50cl - 9.0
la rossa	50cl - 9.0
l'ambrata	50cl - 9.0



**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.



Dalla periferia di Napoli
a San Giuseppe Vesuviano:
un racconto che parte
dal mare per arrivare
al Vesuvio, proprio come
gli ingredienti
delle nostre pizze...



**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

EST.



2015

FRATELLI GRASSIA

ti portiamo in famiglia.