

MENÙ

F.LLI GRASSIA

EST.



2015

FRATELLI GRASSIA

ti portiamo in famiglia.



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

6,0

FRITTATINA ZUCCHINA ULTRA (1,2)

Frittatina classica alla cacio e pepe, fine cottura chips di zucchine, tartar di tonno fresco e mayo al pesto di basilico

2,5

CROCCHE' (1,2)

Crocchè di patate ripieno di fior di latte e panatura croccante

3,5

CROCCHE' CON SALAME (1,2,8)

Crocchè con salame croccante, maionese pepe & lime

8,0

POLLO CROCCANTE (8,13,15)

Pollo croccante con maionese alle erbe (5 pezzi)

6,0

POLPETTE CHEESE & BACON (1,8)

Polpettine con fonduta di Grana e bacon croccante

12,0

GAMBERI AL PANKO (1,4,8)

4,0

PATATINE STICK (1)

6,0

PATATINE CON FONDUTA (1,2)

Patatine fritte con cubetti di prosciutto cotto e fonduta di Grana

≡LIEVI- TATI≡

6,0

MONTANARINA COTTA IN PADELLA (1,2,8,13)

Montanarina cotta in padella, misticanza, battuto di manzo, soia, stracciatella, pesto di basilico e maionese

6,0

FRENCH TOAST MADE IN NAPLES (1,2,8,13)

Fetta di pane in cassetta artigianale, scottato nel burro, prosciutto cotto, stracciatella e maionese limone e pepe

6,0

MINI BUN AL SESAMO (1,2,10,12)

Paninetto soffice con pancia di maiale, misticanza al limone e mayo al sesamo

10,0

BUN ARTIGIANALE (1,2,10,12)

Panino soffice con porchetta artigianale, crema di parmigiana di melanzane, provola, melanzane marinate e mayo al pesto di basilico



≡ 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, straciatella e spuma di patate

PADELLINI INTERI

13,0

PORCO FRIGGITELLO (1,2,12,13)

Padellino farcito con pancia di maiale scottata, provola affumicata, peperoncini verdi e mayo in agrodolce

12,0

SCAROLA E PANCETTA (1,2,12)

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

12,0

BIA, BIA, BIA ALLA NERANO (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 di manzo, pomodoro confit, citronette, scaglie di grana

11,0

SCARPARIELLO (1,2)

Base di crema di Grana Padano, pomodoro allo scarpariello, chips di pecorino, crumble di basilico e olio piccante

12,0

ORTOLANA SPAZIALE (1,2)

Base crema di peperoni 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 confit, 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

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

13,0

POLPO E PATATE A MODO NOSTRO (1,2,9)

Base patata schiacciata insaporita con sale limone e pepe e fior di latte, all'uscita tartare di pomodorini, polpo condito al limone e salsa verde

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

SALSICCIA E FRIARIELLE ^(1,2)

Salsiccia, provola affumicata e friarielli alla napoletana

9,0

VESUVIO ^(1,2)

Pomodorino del Piennolo, bufala, olio EVO e basilico

9,0

FIOCCHI ^(1,2)

Prociutto cotto, fior di latte, crochè di patate, panna, olio e basilico

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 FONDATA (1,2)

Bacon, fior di latte, crocchè di patate e fonduta di Grana Padano

IRIP- IENI

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

6,0

FIOR DI FRAGOLA (1,2,8)

Crumble di biscotto, gelato al fior di latte, marmellata di fragole artigianale e latte condensato

6,0

SORBETTO AGLI AGRUMI (2)

Gel di arancia, sorbetto al limone e zest di arancia

6,0

FRENCH TOAST DOLCE (1,2,5,8)

Fetta di pane in cassetta artigianale scottata al burro, servita con gelato alla vaniglia, frutti di bosco e sciroppo d'acero

6,0

TIRAMISU' FATTO AL MOMENTO (1,2,8)

Crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao

DA BERE

ANALCOLICHE

Acqua naturale Panna 50 cl - 2,5

Acqua frizzante San Pellegrino 50 cl - 2,5

Coca Cola 33 cl - 2,5

Coca Cola Zero 33 cl - 2,5

Aranciata 33 cl - 2,5

BIRRE ALLA SPINA

Heineken 25 cl - 3,5

Heineken 50 cl - 6

Ichnusa 20 cl - 3,5

Ichnusa 40 cl - 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

Marzen 6

Cerveza artesana senza glutine cl33 v5.5

Weis 5

Krombacher cl50 v5.3

Pils 5

Krombacher cl33 v4.8

Menabrea 5

rossa doppio malto premium 150 anniversario cl33 v7.5

ART- IGIANALI

LA ROSSA DEL BRENTA 9

Gli aromi tipici dei dolci da forno e di miele sono seguiti da aromi floreali e fruttati seguiti da un fresco erbaceo.

Birrificio: Fratelli Perrella

Fermentazione: Alta

Tipologia: Belgian Strong Ale 8,1% vol.

LA CHIARA DEL BRENTA 9

Un gusto dolce amaro estremamente bilanciato, pieno e delicato, donando sul finale freschezza e una sensazione di pulito.

Birrificio: Fratelli Perrella

Fermentazione: Bassa

Tipologia: Keller 4,8% vol.

LA BIONDA DEL BRENTA 9

Equilibrio tra malto e luppolato arricchito da note fruttate, di miele e di agrumato dal corpo consistente e con un finale secco.

Birrificio: Fratelli Perrella

Fermentazione: Alta

Tipologia: Golden Ale 8,2% vol.

AMBRATA DEL BRENTA 9

Il tripudio dei sapori da forno sono seguiti dalla freschezza e dal fruttato. Sul finale l'amaro dona il giusto equilibrio.

Birrificio: Fratelli Perrella

Fermentazione: Alta

Tipologia: Belgian Ale 6,6% vol.

CHIMAY ROUGE 6

Al naso promana un'intensa profumazione fruttata (albicocca, frutti di bosco e uva passa) con note di sottobosco, miele, spezie e lievito.

Birrificio: Chimay

Fermentazione: Alta

Tipologia: Abbey Dubbel 7,5% vol.

CHIMAY DORÉ 6

Di colore dorato promana fragranze e sapori di luppolo, agrumi freschi, spezie, malto, frutta e lievito.

Birrificio: Chimay

Fermentazione: Alta

Tipologia: Belgian Ale 4,8% vol.

DOPPEL BOCK DUNKEL POCULATOR 6

Ha un gusto ricco, complesso e ben equilibrato, con note di frutta rossa, pepe e malto.

Birrificio: Kloster Scheyern

Fermentazione: Alta

Tipologia: Bock 7,6% vol.

WEISSE HELL 5,5

Gusto dolce, leggermente acidula, con note fruttate di banana, ciliegia e speziate di chiodi di garofano. Di gradevole persistenza gustativa.

Birrificio: Kloster Scheyern

Fermentazione: Alta

Tipologia: Hefeweiss 5,2% vol.

**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€

EST.



2015

FRATELLI GRASSIA

ti portiamo in famiglia.



PIZZERIAFRATELLIGRASSIA.IT

© 2026 SWITCH - TUTTI I DIRITTI RISERVATI