



GRIGNA

RISTORANTE – PIZZERIA – COCKTAIL BAR

LA PIZZA
NON HA PADRI
NE PADRONI
NE INVENTORI
È SOLTANTO IL FRUTTO
DELLA GENIALITÀ
DEL POPOLO NAPOLETANO.

(FRANCESCO MOCCIA O' NONNO)

" QUALITÀ & TRADIZIONE "
LA NOSTRA FILOSOFIA

LA VERA PIZZA NAPOLETANA TRADIZIONALE VERACE RIVISITATA IN CHIAVE MODERNA

LA MATERIA PRIMA DELLA NOSTRA PIZZA

POMODORO SAN MARZANO CAMPANO, MOZZARELLA DEI MONTI LATTARI CAMPANA, OLIVE NERE DI GAETA, ACCIUGHE DI CETARA, BURRATA DI ANDRIA, PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PROVOLONE DEL MONACO DI SORRENTO, POMODORINI ROSSI E GIALLI DEL VESUVIO, OLIO EVO SALENTINO, ECC

IL NOSTRO IMPASTO

UN BLEND DI FARINE INTEGRALE, TIPO 0, TIPO 00 e TIPO 1
UN PROCESSO DI LIEVITAZIONE, FERMENTAZIONE, MATURAZIONE, PARALLELA A TEMPERATURA COSTANTE E CONTROLLATA, IN MODO TALE DA OTTENERE UNA PIZZA DAL RISULTATO FINALE PIÙ LEGGERA PIÙ DIGERIBILE E CON MENO GLUTINE.

LA COTTURA

IL NOSTRO FORNO A LEGNA CON LEGNA DI QUERCIA E ULIVO CHE GENERANO PROFUMO E ARDONO PER RENDERE PROFUMATA E GUSTOSA LA NOSTRA PIZZA.

**A RICHIESTA TUTTE LE PIZZE DEL MENÙ GLUTEN FREE +2€
(SOLO FORMA CLASSICA ROTONDA)**

MENU PRANZO DAL LUNEDI AL VENERDI:

MENU MARGHERITA 8€

MENU PIZZA DEL GIORNO 10€

***Compreso di: Coperto Bibita e Caffè**

" LE CLASSICHE "

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Basilico, Olio evo.

€7,00

BUFALINA

Pomodoro San Marzano, Basilico, Bufala campana DOP, Olio evo.

€9,00

QUATTRO FORMAGGI

Fior di latte, Gorgonzola, Ricotta, Provolone del Monaco, Basilico, Olio evo.

€9,00

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano, Provola di Agerola, Spianata piccante, Basilico, Olio evo.

€9,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Prosciutto cotto, Funghi champignon, Olive nere di Gaeta, Carciofini alla brace sott'olio, Basilico, Olio evo.

€10,00

MARINARA

Pomodoro San Marzano, Aglio, Origano, Basilico, Olio evo.

€6,00

NAPOLI

Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Acciughe di Cetara, Olive nere di Gaeta, Origano, Basilico, Olio evo.

€9,00

ORTOLANA

Fior di Latte, Verdure di stagione, Basilico, Olio evo.

€9,00

WURSTEL E PATATINE

Fior di latte, Wurstel, Patatine Dippers.

€9,00

RIPIENO CLASSICO

Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Pecorino, Prosciutto cotto.

€9,00

RIPIENO "NAPOLETANO"

Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Ricotta di bufala, Pecorino, Prosciutto cotto, Salame, Pepe.

€10,00

"LE AGGIORNATE "

NERANO A MODO MIO

Vellutata di zucchine profumata al Gorgonzola, Bufala, Fior di latte, Scaglie di Provolone del Monaco, Julienne di zucchine croccanti e Burrata di Andria.

€14,00

POLPETTINE AL SUGO E PARMIGIANA

Pomodoro, Provola, Polpettine di mammà, Parmigiana di melanzana, Basilico e Olio Evo

€12,00

QUATTRO STAGIONI DI MARE

🍷 Fior di latte, acciughe di Cetara, Capperi 🍷 Melanzane, Provola, Tocchetti di spada 🍷 Gambero argentino, Burrata profumata al pistacchio 🍷 Tonno fresco Pinna Gialla, Datterini, Olive nere di Gaeta.

€16,00

SICILIANA DI MARE

Salsa di datterini freschi cotti al forno, Melanzane a funghetto, Provola di Agerola, Pesce spada, Pecorino romano, Basilico, Olio evo.

€14,00

FUSION

Fior di latte, Guacamole *home made*, Tonno fresco Pinna Gialla, Gamberoni argentini, Riso soffiato, Leggera riduzione di salsa di soia, Burrata pugliese, Ricotta salata di pecora.

€16,00

CARRETTIERA 2.0

Provola di Agerola, Crema di friarielli, Friarielli napoletani, Pancetta croccante, Burrata pugliese.

€12,00

LA PUGLIESE

Fior di latte, Cime di rapa, Acciughe di Cetara, Pecorino romano DOP, Burrata di Andria, Cacioricotta di bufala.

€14,00

ZUCCA E CALABRIA

Crema di zucca *home made*, Provola di Agerola, Spianata piccante, Soppresata, Cipolla rossa di Tropea, Filamenti di peperoncino di Soverato, Ricotta salata, Chips di patata viola.

€14,00

BACON E CIPOLLA CARAMELLATA

Fior di latte, Bufala, Pomodorini rossi e gialli, Cipolla di Tropea caramellata, Bacon croccante, Provolone del Monaco.

€14,00

LA RIPASSATA

Pizza in 2 cotture, frita poi al forno. Pomodoro San Marzano, Bufala DOP, Pecorino romano, Basilico.

€12,00

“LE DIFFERENTI”

PIZZA FRITTA

Pomodoro, Provola, pepe.

€8,00

PIZZA FRITTA COMPLETA

Salame, Ricotta, Provola, Pomodoro, Pepe.

€10,00

SALTIMBOCCA

Ciabatta di pasta di pizza farcita A SCELTA TRA:

Pancetta, Fior di latte, Filetti di melanzane sott'olio *home made*.

Spianata calabra, Provola affumicata, Friarielli napoletani.

Tonno, Cipolla di Tropea, Bufala DOP, Datterini gialli e rossi.

€10,00

"LE SPECIALI"

RACCHETTA

Pizza a forma di racchetta, con manico farcito A SCELTA TRA:

Friarielli, Provola, Salame.

Polpettine di mamma, Provola.

Ricotta di Fuscella, Prosciutto cotto, Pecorino, Pepe.

Al centro, Datterini rossi e gialli, Mozzarella di bufala.

All'uscita, Bresaola punta d'anca, Rucola, Scaglie di Provolone del Monaco.

€16,00

TRONCHETTO

Forma rettangolare. Cornicione ripieno di ricotta di bufala. Al centro: Fior di latte, Pomodorini freschi.

All'uscita: Speck d'oca, Rucola, Scaglie di grana, Perline di bufala, Finocchietto Selvatico, olio agli agrumi.

€16,00

STELLA GRIGNA

5 punte ripiene di Ricotta di vaccino, Polpettine di mamma, Pepe. Al centro: Salsa scarpariello (Datterini freschi), Bufala, Pesto di basilico *home made*, Rucola, Cacioricotta Di Bufala, Bresaola punta d'anca.

€16,00

LA CROCCHE' VIOLA

Forma quadrata. Cornicione ripieno di Bufala, Pesto di friarielli. Al centro: Friarielli, Provola di Agerola, Croccchè di patata viola *home made*, Chips Di Patate Viola.

€16,00

IL VINO É D.O.C.
DI ORIGINE CONTROLLATA

LA BUFALA É D.O.P.
DI ORIGINE PROTETTA

IL PIZZAIUOLO É D.O.S.
DI ORIGINE SCUGNIZZO