



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?



Reinventare, reinventarsi.
In pizzeria non si butta mai niente.
Ogni ingrediente ha un valore, una
storia, una possibilità di diventare
qualcosa di straordinario. È
importante capire come
valorizzare ogni elemento della
nostra cucina, cambiando,
sperimentando, trasformando.

La creatività è la chiave. Sempre.
Siete pronti a partire?

STARTER

Patate di Avezzano 	6.0
(1) patate fritte di Avezzano french fries of Avezzano	
Crocchè di patate 	2.5
(1-2) crocchè di patate ripieno di fior di latte e panatura croccante potato croquettes filled with milk and crunchy breading	
Bon bon di patate 6pz	7.0
(1-2) pepite di patate con prosciutto cotto e fior di latte fritte in pane panko potato nuggets with cooked ham and fried fior di latte in panko bread	
Frittatina classica	3.0
(1-2) bucatini con besciamella, piselli e carne macinata bucatini with béchamel, peas and minced meat	
Frittatina tra estate e autunno	3.5
(1-2) bucatini con vellutata di zucca e pecorino fritti in tempura con stracciata di bufala, zucchine alla julienne e fiori di zucca disidratati bucatini with pumpkin and pecorino cheese fried in tempura with buffalo stracciato, zucchini julienne and dried pumpkin flowers	
Frittatina cacio e pepe	4.5
(1-2) bucatini con besciamella, cacio, pepe e panatura crunch bucatini with béchamel, cacio, pepper and bread crunch	
Arancino con sfumature di bolognese	4.0
(1-2) riso al parmigiano ripieno di bolognese in crosta di panko al basilico con topping al gel di pomodoro alla brace, cremoso di parmigiano e olio al basilico stuffed Bolognese parmesan rice in basil panko crust with grilled tomato gel topping, creamy parmesan and basil oil	
Arancino in fumo	4.5
(1-2) riso affumicato a tavola con provola e parmigiano in crosta di nocciola, ricoperto di stracciata di bufala, bresaola homemade, maionese classica e citronette smoked rice with provola and parmesan in hazelnut crust, covered with buffalo stracciata, homemade bresaola, classic mayonnaise and citronette	
Gamberi in crosta	12.0
(1-4-9) gamberi impanati con corn flakes e maionese shrimp breaded with corn flakes and mayonnaise	



È possibile richiedere l'opzione senza glutine con un supplemento di **+1€**
You can request the gluten-free option with a supplement of **+1€**



spicchio di pizza

SLICE LOVERS

Angus crunch

(1-2)

farina di tipo 2 con crusca rimacinata, pesto di rucola alla base, bresaola homemade, cremoso di parmigiano e croccante di mandorla

type 2 flour with bran, rocket pesto at the base, homemade bresaola, creamy parmesan and almond crunchy

6.0

Senza sensi di colpa

(1-2-5)

farina di tipo 2 con crusca rimacinata, stracciata di bufala alla base, crescione al limone, salmone salmistrato e olio al limone

type 2 flour with regrinded bran, buffalo crumbs at the base, lemon cress, salmon and lemon oil

7.0



PIZZE TRADIZIONALI








Le storie antiche non passano mai di moda.

Perché la pizza è così:
un po' storia, un po' arte.

E l'arte è senza tempo, oltre tendenza, oltre le convenzioni.

Per conoscerci realmente e scoprire e imparare ciò che davvero siamo, dobbiamo partire dalle **nostre radici**, conoscere il nostro passato.

Per questo, siamo fedeli alla tradizione, che profuma di casa, di **vicoli napoletani**, delle mani che l'hanno resa grande.

<p>Marinara </p> <p>(1-2)</p> <p>pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico e olio EVO DOP</p> <p>San Marzano DOP tomato, garlic, oregano, basil and EVO DOP oil</p>	6.0
<p>Margherita </p> <p>(1-2)</p> <p>pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico e olio EVO DOP</p> <p>San Marzano DOP tomatoes, fior di latte, basil and EVO DOP oil</p>	6.5
<p>Margherita a ruota di carro </p> <p>(1-2)</p> <p>pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico e olio EVO DOP</p> <p>San Marzano DOP tomatoes, fior di latte, basil and EVO DOP oil</p>	7.0
<p>Provola e pepe </p> <p>(1-2)</p> <p>provola affumicata, pomodoro San Marzano DOP, pepe, basilico e olio EVO DOP</p> <p>smoked provola, San Marzano DOP tomato, pepper, basil and DOP EVO oil</p>	7.0
<p>Vesuvio </p> <p>(1-2)</p> <p>pomodoro del piennolo, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO DOP</p> <p>piennolo tomato, buffalo mozzarella, basil and EVO DOP oil</p>	9.0
<p>Pizza frita</p> <p>(1-2)</p> <p>ricotta di bufala, cicoli artigianali, pepe e provola affumicata</p> <p>buffalo ricotta, cicoli artigianali, pepper and smoked provola</p>	9.0
<p>Ripieno al forno </p> <p>(1-2)</p> <p>ricotta di bufala, fior di latte, pepe, salame di Ciarcia, pomodoro e olio EVO DOP</p> <p>buffalo ricotta, fior di latte, pepper, salami of Ciarcia, tomato and EVO DOP oil</p>	9.0
<p>Carrettiera </p> <p>(1-2)</p> <p>friarielli napoletani, salsiccia paesana, provola di Agerola e olio EVO DOP</p> <p>friarielli napoletani, salsiccia paesana, provola di Agerola and EVO DOP oil</p>	9.0

Primavera

(1-2)

fior di latte di Agerola, pomodorini, fette di crudo rucola, scaglie di parmigiano stagionato 36 mesi e olio EVO DOP

fior di latte di Agerola, tomatoes, slices of raw rucola, flakes of 36 months-aged parmesan and EVO DOP oil

9.0

Diavola

(1-2)

pomodoro San Marzano DOP, salame piccante, fior di latte di Agerola, basilico fresco e olio EVO DOP

San Marzano DOP tomato, spicy salami, Agerola fior di latte, fresh basil and EVO DOP oil

8.5

Margherita di Bufala

(1-2)

pomodoro San Marzano dop, mozzarella di bufala campana, basilico fresco e olio EVO DOP

San Marzano tomato, buffalo mozzarella, fresh basil and EVO DOP oil

9.0

Crema di zucca e pancetta

(1-2-5)

crema di zucca, pancetta arrotolata, provola di Agerola, mandorle tostate e olio EVO DOP

pumpkin cream, rolled bacon, Agerola provola, toasted almonds and EVO DOP oil

11.0

Scarola e pancetta

(1-2)

scarola liscia cotta in padella con olive*, capperi, pancetta arroto-
lata e olio EVO DOP

smooth scarola cooked in a pan with olives, capers, bacon and EVO
DOP oil

10.0

Quattro bianchi

(1-2)

fonduta di formaggio di bufala fiorita, provola, formaggio fiorito,
antico gragnano, chips di grana padano 36 mesi e olio EVO DOP

cheese fondue of buffalo fiorita, provola, flowered cheese, ancient
gragnano, chips of grana padano 36 months and oil EVO DOP

11.0

*le olive sono sbucciate manualmente, potrebbe contenere tracce di nocciolo

*olives are peeled manually, may contain traces of stone



È possibile richiedere l'opzione senza glutine con un supplemento di **+2€**
You can request the gluten-free option with a supplement of **+2€**

PIZZE AL PASSO COL TEMPO

Le nostre Marinare speciali celebrano la tradizione partenopea con ingredienti d'eccellenza del territorio campano. La **"Vulcanica"**, in cui il pomodorino del Vesuvio è il protagonista su un impasto al carbone nero che ricorda le spiagge vulcaniche partenopee e ci ricollega alle nostre radici più profonde, al cuore pulsante della nostra terra.

La **"Verace"**, esaltata dalla croccantezza del tarallo napoletano.

La **"Stravolta"**, che unisce il pomodoro San Marzano al gusto inconfondibile della mozzarella di bufala campana.

Il nostro motto? Partire dalla semplicità, celebrando la qualità degli ingredienti della nostra terra.

Marinara vulcanica

(1-2)

impasto al carbone vegetale, pesto di erbe aromatiche artigianale, pomodorini del Vesuvio gialli e rossi, capperi, olive* Caiazzane e olio EVO DOP

charcoal dough, homemade herb pesto, Vesuvius tomatoes, yellow and red, capers, Caiazzane olives and EVO DOP oil

12.0

Marinara Verace

(1-5)

crema al pomodorino semi dry, pomodorino del piennolo "Terra Viva", olive* Caiazzane, origano del monte Saro, aglio, tarallo partenopeo, e olio evo DOP

semi dry tomato cream, piennolo tomato "Terra Viva", Caiazzane olives, oregano from Monte Saro, garlic, tarallo partenopeo, and evo DOP oil

12.0

Marinara stravolta

(1-2)

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana, aglio, origano del monte Saro e olio EVO DOP

San Marzano PDO tomato, buffalo mozzarella, cloves, garlic, oregano from Monte Saro and EVO DOP oil

10.0

Capricciosa Vintage

(1-2)

fior di latte di Agerola, cotto, salame di Ciarcia, funghi champignon freschi, carciofi grigliati, sfumatura di olive* nere e olio EVO DOP

agerola milk flower, cooked, salami of Ciarcia, fresh mushrooms, grilled artichokes, black olive* and EVO DOP oil

11.0

Ortolana spaziale

(1-2)

cremoso di zucca, provola affumicata, melanzane fritte, polvere di peperone, pomodorino confit e olio EVO DOP

creamy pumpkin, smoked provola, fried aubergines, pepper powder, confit tomato and EVO DOP oil

11.0

Primavera col gambo

(1-2)

fior di latte di Agerola con gambetto di crudo, pesto di rucola, pomodorini semi dry, scaglie di parmigiano reggiano 36 mesi e olio EVO DOP

fior di latte di Agerola with raw gambetta, rucola pesto, semi dry cherry tomatoes, 36-month Parmigiano Reggiano cheese flakes and EVO DOP oil

10.0

Genovese

(1-2)

cipolla dorata, muscolo di vitello, parmigiano reggiano stagionato 36 mesi e olio EVO DOP

yellow onion, calf muscle, 36 months aged parmesan cheese and EVO DOP oil

11.0

*le olive sono sbucciate manualmente, potrebbe contenere tracce di nocciolo

*olives are peeled manually, may contain traces of stone



È possibile richiedere l'opzione senza glutine con un supplemento di **+2€**
You can request the gluten-free option with a supplement of **+2€**



PIZZA NEL RUOTO

Domenica

(1-2)

con ragù a modo nostro, provola affumicata, salsiccia cotta in forno a legna, grana padano, basilico e olio EVO DOP

with our own ragù, smoked provola, sausage cooked in a wood oven, grana padano, basil and EVO DOP oil

12.0

Cas' e ova

(1-2-8)

crema di parmigiano, fior di latte di Agerola, uovo marinato, tartufo fresco e olio EVO DOP

parmesan cream, Agerola fior di latte, marinated egg, fresh truffle and EVO DOP oil

15.0



DOLCI

Ritorno bambino

(2)

cremoso di cioccolato al latte, crumble all'olio d'oliva, pop corn caramellati e salsa al caramello da versare al tavolo

Milk chocolate cream, olive oil crumble, caramelized popcorn, and caramel sauce to pour at the table

6.0

Come una ricotta e pera

(5-2-14)

crumble alla nocciola, pere sciropate e nocciole croccanti coperte da spuma alla ricotta

Hazelnut crumble, syruped pears, and crunchy hazelnuts covered with ricotta foam

6.0

Tiramisù al momento

(2)

Non sai cosa ti perdi

consigliato per 4 persone

(1-2-5)

impasto dolce con Nutella, biscotto sbriciolato, frutti di bosco e crema al mascarpone

sweet dough with Nutella, crumbled biscuit, berries and mascarpone cream

6.0

20.0

BEVANDA



BEVANDA

Acqua e bibite

Acqua naturale Panna	50cl - 2.5
Acqua frizzante San Pellegrino	50cl - 2.5
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



Un quartiere come tanti altri, dove i sogni sembravano annegare tra le crepe dei marciapiedi e il futuro si nascondeva dietro muri grigi. Giocavamo a pallone, condividevamo un sogno. Non eravamo solo compagni di squadra ma fratelli di sangue e con lo stesso desiderio di riscattare la nostra terra, cambiare le cose all'interno del quartiere. E nel frattempo, mettevamo le mani in pasta e tra acqua e farina, scoprivamo la nostra vera passione. Dalla periferia di Napoli a San Giuseppe Vesuviano. Perché, se si guarda oltre, insieme, si può arrivare lontano.



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.