ANTIPASTO

VITKÅLSSALLAD 19
Vitkålssalad med Citron.

Cabbage salad with lemon.

DOPPIA BRUSCHETTA 69
Två små skivor Bruschetta.
Ena delen Burrata- & Basilikakräm, Tomater.
Andra delen Svamp, Tryffelkräm & Persilja.

Two small slices of Bruschetta.
One part Burrata & Basil cream, Tomatoes.
Second part Mushrooms, Truffle cream & Parsley.

BURRATA 89
Vår Burrata är handgjord, fyllt med stracciatella.
Serveras med Tomater & Basilikasås.

Our Burrata is handmade: filled with stracciatella.
Served with Tomatoes & Basil Sauce.

INSALATA

INSALATA di CESARE con POLLO 195
Romansallad med Kyckling, Guanciale,
Parmesan, Ceasarsås & Pangrattato.
*Byt Kyckling mot Scampi *+29 kr*

Romaine Salad with Chicken, Guanciale,
Parmesan, Caesar sauce & Pangrattato.
**Swap Chicken for Scampi +29 kr*

RISOTTO

RISOTTO alla NORMA 169
Auberginerisotto med Vitlök, Parmesan, Grädde;
Toppas med Ricotta Salata, Tomater & Basilika sås.

Eggplant risotto with garlic, Parmesan, Cream;
Topped with Ricotta Salata, Tomatoes & Basil sauce.

Våra menyer baseras på fantastiska råvaror och produkter som importeras från vårt omfattande nätverk i Italien men även handplockar från närliggande gårdar och leverantörer.
Vi hyser enorm kärlek till vår pastamaskin och Napolitanska pizzaugn.

Our menus are based on fantastic ingredients and products such as imported from our extensive network in Italy but also hand-picked from nearby farms and suppliers.
We have a lot of love for our pasta machine and Neapolitan pizza oven.

Vi gör egen färsk pasta dagligen som består av
2 ingredienser, durumvete och vatten.

We make our own fresh pasta daily which consists of
2 ingredients, durum wheat and water.

PASTA

CARBONARA 159
En klassiker gjord pa traditionellt vis med
Guanciale, Äggula, Pecorino och Parmesan.

A classic made in the traditional way with guanciale,
egg yolk, pecorino and Parmesan.

RAGÙ alla NAPOLETANA 169
Långkokt Ragù på Högrev, Salsiccia Finocchio,
Salsiccia Napoletana i tomatsås; Parmesan sås & Rucola.

Long-cooked Ragù on Beef Chuck, Salsiccia Finocchio,
Salsiccia Napoletana in tomato sauce;
Parmesan sauce & Arugula.

PASTA POLLO alla VODKA 169
Marinarasås med Kyckling, Vodka,
Vitlök, Chili, Grädde, Parmesan & Persilja.

Marinara sauce with Chicken, Vodka,
Garlic, Chili, Cream, Parmesan & Parsley.

TORTELLONI con PORCINI 189
Karl-Johan svamp & Ricottafylld
pasta med Tryffelsås & Parmesan.

Porcini Mushroom & Ricotta Stuffed pasta
with truffle sauce & Parmesan.

GAMBERI e LIMONE 172
Scampi, räkor, Citron, Vitlök, Chili
i gräddsås, Persilja & Pangrattato.

Scampi, prawns, lemon, garlic, chilli
in cream sauce, Parsley & Pangrattato.

Förklaringar - Explanations

Salsiccia Napoletana - Kryddstark korv - *Spicy Sausage*
Prosciutto Crudo - Lufttorkad skinka - *Dry Cured Ham*
Friarielli - Vild Broccoli - *Wild Broccoli*
Salsiccia Finocchio - Fänkåls korv - *Fennel Sausage*
Prosciutto Cotto - Kokt Skinka - *Ham*
Burrata - Stracciatella fylld Mozzarella
Stracciatella filled Mozzarella

PIZZA

Vi tillagar våra pizzor med en traditionell napolitansk husmorsvis.
Vi använder Tipo 0-mjöl, Fior di Latte och söta San Marzano- tomater.
Degen jäser i 72 timmar innan pizzan bakas.
Att laga napolitansk pizza är ett sätt att visa vår kärlek till traditionen.
Vi följer en enkel och avskalad process utan genvägar.

We bakes our pizzas in a traditional Neapolitan way.
We use Tipo 0 flour, Fior di Latte and sweet San Marzano tomatoes.
The dough ferments for 72 hours before the pizza is baked.
Cooking Neapolitan pizza is a way to show our love for tradition.
We follow a simple and stripped-down process without shortcuts.

MARGHERITA VERACE 120
Tomatsås, Parmesan, Mozzarella &
Basilika sås. *Lägg till Burrata +38 kr

Tomato sauce, Mozzarella, Parmesan
*& Basil sauce. *Add burrata +38 kr*

VESUVIO BIANCO 129
Parmesansås, Prosciutto cotto,
Mozzarella & Basilikasås.

Parmesan sauce, Ham,
Mozzarella & Basil sauce.

SALAMINO 129
Tomatsås, Salame, Mozzarella,
Parmesan, Tomater & Rucola.

Tomatosauce, Salame, Mozzarella,
Parmesan, Tomatoes & Aragula.

PEPPERONI 129
Tomatsås, Mozzarella, Salsiccia Napoletana,
Ricotta, Parmesan & Basilikasås.

Tomato sauce, Mozzarella, Salsiccia Napoletana,
Ricotta cheese, Parmesan & Basil sauce.

AL POLLO 139
Parmesansås, Mozzarella, Kyckling,
Rödlök & Persilja.

Parmesan sauce, Mozzarella, Chicken,
Red onion & Parsley.

CAPPRICCIOSA ORIGINALE 139
Tomatsås, Mozzarella, Svamp, Prosciutto cotto,
Oliver, Kronärtskocka & Rucola.

Tomato sauce, Mozzarella, Mushroom,
Ham, Olives, Artichoke & Aragula.

MELANZANE 139
Aubergine sås, Mozzarella, Tomater,
Parmesan & Basilikasås.

Eggplant sauce, Mozzarella, Tomatoes,
Parmesan & Basil sauce.

TARTUFATA 139
Tryffelsås, Svamp, Vitlök, Mozzarella & Persilja.

Truffle sauce, Mushroom, Garlic,
Mozzarella & Parsley.

FORMAGGIO 139
Ricotta fyllda kanter med Gorgonzola, Parmesan sås,
Mozarella, Pecorino & Marmelad.

Ricotta cheese stuffed sides, Gorgonzola,
Parmesan sauce, Mozzarella, Pecorino & Marmelade.

PIZZA di CARNE 144
Tomatsås, Mozzarella, Nattbakad Högrev,
Köttfärssås, Parmesan & Persilja.

Tomato sauce, Mozzarella, Oven cooked Beef Chuck,
minced meat, Parmesan & Parsley.

PROSCIUTTO CRUDO 149
Tomatsås, Mozzarella, Prosciutto crudo,
Parmesan & Rucola. *Lägg till Burrata +38 kr

Tomato sauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo,
*Parmesan & Aragula. *Add Burrata +38 kr*

PIZZA NAPOLI 149
Friarielli sås, Salsiccia Finocchio & Mozzarella.

Friarielli sauce, Salsiccia Finocchio & Mozzarella.

CALZONE NAPOLETANA 149
Inbakad pizza med Ricottakräm, Salsiccia Napoletana,
Prosciutto Crudo, Mozzarella, Tomatsås,
Parmesan & Basilikasås.

Ricotta cheese & Salsiccia Napoletana Stuffed Calzone
topped Prosciutto Crudo, Mozzarella,
Tomato sauce, Parmesan & Basil sauce.

GAMBERI 159
Tomatsås, Räkor, Rödlök, Mozzarella,
Burrata, Citron & Persilja.

Tomato sauce, Shrimps, Red onion,
Mozzarella, Burrata, Lemon & Parsley.

BARN MENY

PIZZA

MARGHERITA 79
San Marzano Tomatsås *&* Mozzarella.

San Marzano tomato sauce & Mozzarella.

VESUVIO 89
San Marzano Tomatsås,
Skinka *&* Mozzarella.

San Marzano tomato sauce, Ham & Mozzarella.

PASTA

POMODORO 79
Pasta med San Marzano Tomatsås.

Pasta medSan Marzano tomato sauce.

BIANCO BAMBINI 89
Pasta med Skinka *&* Gräddsås.

Pasta with Ham & Cream Sauce.

CANNELLONI di CARNE 119
Pastarör fyllda med Köttfärs
och Bechamelsås; Toppas med
Tomatsås & Persilja.

Pasta tubes stuffed with minced meat and bechamel sauce; Topped with Tomatosauce & Parsley.

DOLCI / DESSERT

PANNA COTTA BIANCA 49
Vitchoklad Panna cotta
med Jordgubbssås.

White Chocolate Pannacotta with strawberry sauce.

BEVANDE / LÄSK

Cola, Cola Zero	24
Ramlösa (Mineralvatten)	22
Mjölk	22

Ekologisk Läsk

Limonata (Citron - *Lemon*)	48
Mandarino (Mandarin)	48

FÖLJ OSS PÅ
INSTAGRAM
@grazietrattoria

KONTAKT:
08 - 428 455 91
www.grazie.nu
info@grazie.nu

Beställ hem maten.

Wolt foodora Uber Eats