



Graziani Bistrot

Antipasti

ZUPPETTA DI MARE

€ 12.00

COZZE, LUPINI, GAMBERETTI, TOTANI, POMODORINO, OLIO (P,M)

GAMBERETTI E TOCCHETTI DI BACCALA' IN TEMPURA

€ 12.00

FRITTURA DI GAMBERETTI E TOCCHETTI DI BACCALA' IN TEMPURA (P,G,C)

FRITTURA ALL'ITALIANA (4 PEZZI)

€ 8.00

FRITTATINA, CROCCHE', MOZZARELLA IN CARROZZA (U,G,L)

BRUSCHETTE MISTE (3 PEZZI)

€ 7.00

BRUSCHETTE CON VERDURE (G)

Primi

SPAGHETTONE GRAZIANI

€ 14.00

PASTA RUMMO A LENTA LAVORAZIONE, CON ZUCCHINE, COZZE E PROVOLONE DEL MONACO, AGLIO, OLIO EVO, VINO BIANCO (G,M,L)

ZITI ALLA GENOVESE

€ 12.00

PASTA RUMMO A LENTA LAVORAZIONE, CIPOLLA, CARNE DI MANZO E MAIALE, CAROTE, SEDANO, VINO BIANCO * (G-M)

ZITI AL RAGU'

€ 12.00

PASTA RUMMO A LENTA LAVORAZIONE, CARNE DI MAIALE MACINATA, CIPOLLE, CAROTE, SEDANO, POMODORO, VINO BIANCO * (G-M)

ZITI ALLO SCARPARIELLO

€ 12.00

PASTA RUMMO A LENTA LAVORAZIONE, CON POMODORINI, AGLIO, OLIO EVO, VINO BIANCO, BASILICO, PARMIGIANO. * (G-M-L)

SPAGHETTI ALLE COZZE

€ 13.00

PASTA RUMMO A LENTA LAVORAZIONE, CON COZZE, POMODORINI, AGLIO, OLIO EVO, VINO BIANCO, BASILICO * (G-M-L)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

€ 15.00

PASTA RUMMO A LENTA LAVORAZIONE, CON LUPINI NOSTRANI, POMODORINI AGLIO, OLIO EVO, VINO BIANCO, BASILICO * (G-M-L)

SPAGHETTI CON POLIPETTI ALLA LUCIANA

€ 14.00

PASTA RUMMO A LENTA LAVORAZIONE, POMODORO, AGLIO, OLIO EVO, OLIVE NERE, CAPPERI E MOSCARDINI * (G-P)

secondi di pesce

FRITTURA DI PARANZA DEL GOLFO

€ 15.00

PESCE AZZURRO SECONDO DISPONIBILITA', IN TEMPURA (ACQUA E FARINA), FRITTO IN OLIO DI GIRASOLE * (GP)

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI

€ 15.00

FRITTO IN OLIO DI GIRASOLE * (G-P)

POLIPETTI ALLA LUCIANA IN COCCIO DI TERRACOTTA

€ 12.00

MOSCARDINI FRESCHI, POMODORINI, AGLIO OLIO EVO, OLIVE E CAPPERI

PESCATO FRESCO DEL GIORNO

€ 8.00 (All'etto)

Pescato fresco (secondo disponibilità), cottura al forno con pomodorini, olive, aromi vari.

CALAMARO ALLA PIASTRA	€ 16.00
CALAMARO COTTO ALLA PIASTRA * (GP)	

BACCALA' IN TEMPURA CON FRIARIELLI	€ 18.00
frittura di baccala' in tempura (G,P)	

GRIGLIATA DI PESCE MISTA	€ 22.00
GAMBERI, TOTANI, PESCE BIANCO, TONNO	

secondi di carne

SALSICCIA DI MAIALE con FRIARIELLI	€ 13.00
---	---------

COSTOLETTA DI MAIALE ALLA PIASTRA con insalata verde	€ 13.00
---	---------

POLPETTE O BRACIOLE AL RAGU'	€ 13.00
CARNE DI MAIALE E MANZO, PANE, UOVA, PARMIGIANO, CIPOLLA CAROTE, SEDANO, UVA PASSA, PINOLI, OLIO EVO, POMODORO E VINO * (G)	

FILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA	€ 20.00
--------------------------------------	---------

BISTECCA DI MANZO ALLA PIASTRA	€ 18.00
---------------------------------------	---------

Contorni

PATATE AL FORNO O FRITTE	€ 6.00
---------------------------------	--------

MELANZANE A FUNGHETTI	€ 6.00
------------------------------	--------

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

€ 6.00

FRIARIELLI (secondo disponibilità)

€ 7.00

FRIARIELLI SALTATI IN PADELLA

Dolci - Dessert

TORTINO AL CIOCCOLATO

€ 8.00

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO - uova, farina, zucchero, latte, cioccolato fondente e bianco * (F-U-L-G)

SORBETTO AL LIMONE

€ 7.00

COPERTO

COPERTO

€ 3.00

COPERTO E PANE - BEVANDE ESCLUSE

MENU' SPECIAL DI CARNEVALE

APERITIVO CARNEVALE SPECIAL

BEVANDE

VINI BIANCHI

CALICE DI VINO BIANCO

€ 5.00

FIANO DI AVELLINO - FALANGHINA DEL SANNIO - CODA DI VOLPE DEL BENEVENTO - GRECO DI TUFO - AVELLINO

VINI ROSSI

CALICE DI VINO ROSSO

€ 5.00

PRIMITIVO DEL SALENTO – AGLIANICO DEL TABURNO – NERO D'AVOLA DI SICILIA

PROSECCO

CALICE DI PROSECCO

€ 5.00

VALDIZZE – GRAND CUVÉE – PINOTO BIANCO – KETTMEIR

BIRRE

BIRRE

€ 4.00

MENAMBREA WAISS – MENAMBREA CHIARA – LEFFE SCURA

BIBITE

ACQUA

ACQUA BOTTIGLIA DA 1 LITRO

€ 2.00

ACQUA ALLA SPINA IN BOTTIGLIA DA 1 LITRO – NATURALE O FRIZZANTE

ACQUA IN BOTTIGLIA DA 1/2 LITRO

€ 1.00

ACQUA EFFERVESCENTE NATURALE O NATURALE IN BOTTIGLIE DA 1/2 LITRO

COCKTAILS

I TAGLIERI

TAGLIERE DI MARE

€ 15.00

GAMBERI CON PANE PANKO (C - U) ZEPPOLINE DI ALGHE POLPETTINE DI PESCE (P - U) TOTANI NOSTRANI (L - P - U)
PESCE AZZURRO (P) (secondo disponibilità)

TAGLIERE DI AFFETTATI

€ 12.00

CAPICOLLO IGP SALAME NAPOLETANO SALAME PICCANTE MORTADELLA IGP BOLOGNA CACIOTTE VARIE (L)

TAGLIERE DIFRITTI MISTI

€ 12.00

FIORI DI ZUCCA RIPIENI (L) MOZZARELLINE IN CARROZZA (L - U) FRITTATINE DI PASTA (G-U) FIAMMIFERI DI VERDURE
CROCCHETTE DI PATATE (L-U) TRIANGOLINI DI POLENTA FRITTA (secondo disponibilità)

CAFFE' E AMARI

CAFFE'

€ 2.00

CAFFE' E CAFFE' MACCHIATO

CAFFE' CORRETTO - CAFFE' AMERICANO

€ 3.00

AMARI E GRAPPA

€ 4.00

GRAPPA NONNINO - AMARO DEL CAPO - UNICUM - JEFFERSON - JAGERMEISTER - LIMONCELLO

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Creme e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conservare, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili
