

LES PIZZAS



La pâte est maturée pendant minimum 24h, élaborée avec la farine haut de gamme de la maison Casillo fondée en 1958, sauce tomates SAN MARZANO (Tomates 100% Italiennes d'appellation d'origine protégée)

La Marga' / 12.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, basilic frais

La Princesse / 13.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon, origan

La Souricette / 14.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, taleggio*, crème de balsamique à la framboise

La Grissiflette / 15.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Taleggio*, coppa* grillée, épices shichimi*, oignons nouveaux

La Végéta / 16.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, légumes marinés (artichauts, poivrons et aubergines), olives noires, filaments de piment

La Parma / 16.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, tomates séchées, copeaux de parmesan

La Bomba / 16.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto de pistache, mortadelle*, tomates cerises et pistaches concassées

La Flamme / 17.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata*, gorgonzola, scamorza* (flambée devant vos yeux)

La tuna mattata / 17.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, câpres, olives noires, oignons nouveaux, basilic, ricotta à la menthe

La Norvegese / 18.50

Crème de ciboulette citron vert, mozzarella fior di latte, saumon fumé, olives noires, salades et épices Shichimi*

Les suppléments :

Salade verte : 2.50 / Charcuteries : 3.50 / Burrata : 5 / Fromages : 3 / Autres ingrédients : 1

POUR LES BURRATA LOVERS!

La Grissini / 18.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata entière, tomates séchées, huile de truffe, salades

Mamma Mia / 19.50

Base crème de 'Nduja, mozzarella fior di latte, poivrons lanières, spianata*, straciatella (cœur de la burrata), filament de piments doux

La Gemello / 22

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata entière, jambon de parme, copeaux de parmesan, tomates séchées, salade, crème de balsamique

La Truff'lover / 24

Base crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, oignons nouveaux, burrata, brisure de truffe d'été, coppa grillée

psssst!

Choisissez votre pizza favorite et transformez la en Calzone pour 2 € de + ou en mezzo-mezzo (demi-pizza accompagnée d'une salade verte) pour 2 € de -



le menu Pinocchio

Fish & Chips
Pâtes jambon et fromages

Pizza jambon et fromages

1 boule de glace

Panna cotta

9.90

+ Sirop à l'eau 2€



Les suggestions du moment

La pizza du moment

Selon les envies de Mewen !

Le plat du moment

Selon l'humeur du chef Grego !

À retrouver sur nos ardoises ou directement avec nos serveurs et serveuses



le
grissini
restaurant italien

LES ENTRÉES *antipasti*

Mamma Mia Dips / 17.50

De la focaccia* des copains d'À 2 pains d'ici, des petites sauces, et tout ça à partager.

- Crème aïoli au citron confit – Crème d'ail doux et huile d'olive citronnée.
- Crème de gorgonzola, fumé & miel – Gourmand et légèrement sucré.
- Sauce ricotta, aneth & câpres – Fraîche et relevée.
- Crème de tomates séchées & amandes - Intense, veloutée et pleine de caractère.



La gourmandise / 7.50€

Selection de charcuteries Italiennes (Extra fromages 2,50€)

Tatin de tomates confites / 9,50€

Tomates confites fondantes, mousse de basilic aérienne et une vinaigrette sucrée-salée pour une explosion de saveurs.

Burrata crémeuse, gaspacho de melon, graines de courges / 11,90€

L'entrée qui fait fondre les coeurs

Camembert di buffala rôti / 13,50€

250g de pur bonheur, miel, noisettes à la truffe et focaccia*

La grande planche des copains / 24€

Selection de fromages et charcuteries Italiennes (3/4 personnes)



LES VIANDES À L'ITALIENNE

Le dolce burger / 16.90

Pain buns brioché, steak haché, mascarpone au grana padano, compotée d'oignons, tomates séchées, coppa grillé, frites, salade

Disponible avec un steak végétal

Tartare de boeuf à l'italienne / 17.50

Boeuf coupé au couteau, pesto, tomates séchées, copeaux de parmesan, frites et salade

Carpaccio de boeuf pesto de pistache, parmesan, tomates séchées, graines de tournesols et salade / 17.50

Pesto de pistache, parmesan, tomates séchées, graines de tournesols, frites et salade

Pavé de boeuf à la Toscane / 25

Pommes de terres grenailles, sauce au gorgonzola, tomates cerises et pignons de pin torréfiés

LES SALADES ET FRAÎCHEUR

La pollo / 16.90

Salade, poulet pané, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons de pain à l'ail, sauce creamy aioli

Bagel Amalfi (Straciatella, Saumon fumé & Aneth) / 16.90

Pain bagel aux graines de pavot, burrata, saumon fumé, pickles d'oignon rouge, crème de citron confit

La Pistachera / 17

Mélange de jeunes pouses, mafaldines*, pesto de pistache, tomates cerises, pois chiches grillés au paprika fumé, parmesan, crème de balsamique à la framboise / Jambon de parme +2

La green lover / 17.50

Salade, légumes marinés (poivrons, aubergines, coeurs d'artichauts) olives noires, tomates cerises, vegan crispy bacon



avec gluten



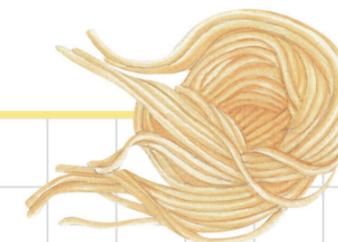
végétarien



avec du porc

Pâtes disponible sans gluten pour un supplément de 2€ et un temps d'attente supplémentaire

Les pâtes *pastaaaaaa!*



Ravioles chèvre et figes / 15.50

Crème infusé au balsamique et miel, noisettes torréfiés, tomates séchées

Lasagnes à la bolognaise, salade verte / 15.90

Simple mais tellement bon !

Linguine* à la crème de pesto de pistache, straciatella / 16.50 (Mortadelle* +2)

Tomates cerises, pistaches concassées et parmesan râpé

Mafaldine* au chèvre, spianata* et poivrons / 16.90

Coup de coeur du Griss

Linguine* aux fruits de mers, sauce crème à l'ail doux et huile d'olive citronnée / 18.50

Un parfum méditerranéen, fraîcheur et gourmandise garanties !

Mafaldine* à la crème de truffe, saumon fumé et gouttes de poivrons / 18.90

Un grand classique du Griss

Effiloché d'osso bucco, linguine*, jus corsé au romarin / 23

Cuisson basse température, tellement tendre qu'elle se découpe à la fourchette

LES RISOTTOS ET POISSONS

Fish and chips / 17.50

Frites, salade et crème citron ciboulette

Mi cuit de thon, risotto aux épices Yassa*, chutney de mangue & graines de tournesol / 22

Haut en couleurs !

Risotto à la crème de truffe et noix de St Jacques / 24

Gouttes de poivrons et copeaux de parmesan



LEXIQUE

Mortadelle

Charcuterie Italienne de porc, typique de Bologne avec des pistaches à l'intérieur

Taleggio

Fromage Italien à pâte molle similaire au Reblochon

Épices Shichimi

Mélange d'épices japonaises, se compose entre autres de piment, de sésame, de zeste d'orange et de nori

Coppa

Charcuterie italienne ou les porcs sont nourris à la châtaigne ce qui lui donne son goût particulier

Épices Yassa

Mélange d'épices ouest-africaine, se compose entre autres d'ail, oignon, moutarde, citron et piment

Scamorza

Fromage Italien à pâte filée au goût légèrement fumé

Focaccia

La focaccia est un pain brioché originaire d'Italie

Spianata

Charcuterie italienne de porc ressemblant au chorizo français

'Nduja

Charcuterie Italienne épicée et tartinable à base de porc et de piment

Mafaldine

Pâtes longues et ondulées faites maison

Linguine

Pâtes longues et plates faites maison