



LE GRAZIE



LEGRAZIE.PIZZERIA_RISTORANTE



PIAZZA MADONNA DELLE GRAZIE 15
CASTELLAMMARE DEL GOLFO



334-25904408

0924 - 529424



LE GRAZIE

ANTIPASTI

PIZZA PANE FARCITO

Origano, pomodorini, rucola, scaglie di grana,
olio EVO aromatizzato all'aglio

€ 3,50

*Oregano, cherry tomatoes, rocket, parmesan flakes,
EVO oil flavored with garlic*

BRUSCHETTE POMODORO *TOMATO BRUSCHETTA*

€ 4,00

BRUSCHETTE DEL GIORNO (pesce) *BRUSCHETTA OF THE DAY (fish)*

€ 2,00

PATATE FRITTE RUSTICHE *RUSTIC FRENCH FRIES*

€ 4,00

OSTRICHE (al pz) *OYSTERS*

€ 4,00

GAMBERI (al pz) *SHRIMPS*

€ 2,00

SCAMPI (al pz) *SCAMPI*

€ 1,00

TRIS DI SUPPLÌ

- supplì alla norma
- supplì amatriciana
- supplì cacio, pepe e lime

€ 5,00

MISTO CALDO

- panelle "home made"
- tris supplì
- patate fritte rustiche

€ 6,00

ANTIPASTO LE GRAZIE

Stracetti di pizza frita, burrata, pomodorino confit
e pesto di basilico

€ 9,00

*Strips of fried pizza, burrata, tomato confit
and basil pesto*

TARTARE 40 NODI

Tartare di tonno marinato in salsa di soia
su concassè di avocado e granella di pistacchio

€ 12,00

*Tuna tartare marinated in soy sauce
on avocado concassé and chopped pistachios*

POLPO E GUANCIALE IN SALSA VERDE

Polpo arrostito con guanciaiale croccante su vellutata
di piselli e basilico, riso fritto allo zafferano, straciatella
e zest di limone

€ 12,00

*Octopus tartare and bacon in green sauce
Roasted octopus with crispy pork cheek on cream on
of peas and basil, saffron fried rice, straciatella
and lemon zest*

TAGLIERI

RUSTICO

Panelle, selezione di salumi e formaggi artigianali
accompagnati da marmellata di fichi e miele al tartufo e panelle

€ 18,00

*Selection of cured meats and cheeses
accompanied by fig jam and truffle honey and panelle*

CRUDITE' LE GRAZIE

- Ostriche *Oysters*
- Gambero rosso al passion fruit *Red shrimp with passion fruit*
- Scampi e zest di limoni *Scampi and lemon zest*
- Tartare di tonno, sale, olio e pepe e cipolla caramellata
Tuna tartare, salt, oil and pepper and caramelized onion
- Bruschette del giorno *Bruschetta of the day*
- Frittura di calamari *Fried calamari*
- Carpaccio di polpo in zest di arancia
Octopus carpaccio in orange zest

€ 32,00

LE PIZZE

MARINARA

Pom. San Marzano DOP. , olio EVO profumato all'aglio, origano fresco, Parmigiano Reggiano e basilico € 5,00

Tomato sauce San Marzano DOP. , garlic flavored EVO oil, oregano, Parmigiano Reggiano cheese and basil

REGINA

Pom. San Marzano DOP., Fior di latte Ragusano, olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP. e basilico € 7,00

Tomato sauce San Marzano PDO, mozzarella cheese, EVO oil, Parmigiano Reggiano cheese DOP. and basil

VEGETARIANA

Fior di latte Ragusano, melanzane, zucchine e peperoni arrosto, Pomodoro ciliegino , Parmigiano Reggiano DOP. olio EVO e basilico. € 8,00

Ragusano Fior di latte cheese , eggplant, zucchini and roasted peppers, cherry tomato , Parmigiano Reggiano DOP. extra virgin olive oil and basil.

PIG-PORK E PATATINE

Provola affumicata, salsiccia Siciliana, patate al forno aromatizzate con aglio e rosmarino e olio EVO € 8,00

Smoked provola, Sicilian sausage, flavored baked potatoes with garlic and rosemary and EVO oil

L'ESSENZIALE

Pom. San Marzano DOP. , Parmigiano Reggiano DOP. , mozzarella di Bufala , Clorofilla di basilico e olio EVO € 9,00

Tomato sauce San Marzano PDO. , Parmigiano Reggiano DOP. , artisan buffalo mozzarella cheese , basil chlorophyll and EVO oil

AMATRICIANA

Pom. San Marzano DOP., guanciale di Suino Nero dei Nebrodi, Pecorino Ragusano DOP. e basilico € 9,00

Tomato sauce San Marzano DOP., Pork cheek, Pecorino cheese Ragusano DOP. and basil

DIAVOLA

Pom. San Marzano DOP., Fior di latte Ragusano, olio EVO, olive, basilico € 9,00
Parmigiano Reggiano DOP, Salame piccante e 'Nduja Calabrese

Tomato sauce San Marzano DOP, mozzarella, extra virgin olive oil, olives, basil, Parmigiano Reggiano DOP, spicy salami and 'Nduja Calabrese

SALSICCIA E FRIARELLI

Provola affumicata, friarielli saltati in padella con aglio e Peperoncino, salsiccia Siciliana € 9,00

Smoked provola, fried broccoli with garlic and chilli, Sicilian sausage

ORIGANATA 2.0

Pom. San Marzano DOP., cipolla caramellata, filetto d'acciuga, mollica tostata, Pecorino Ragusano DOP, origano e olio all'aglio € 9,00

Tomato sauce San Marzano PDO. caramelized onion, anchovy fillet, toasted breadcrumbs, Pecorino cheese, oregano and garlic oil

CAPRICCIOSA

Pom. San Marzano DOP. , Fior di latte Ragusano, Parmigiano Reggiano DOP. funghi Champignon, olive, carciofi , in uscita Prosciutto cotto, basilico e olio EVO € 9,00

Tomato sauce San Marzano PDO. , mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP. Champignon mushrooms, olives, roasted artichokes, ham , basil and EVO oil

NORMA

Salsa di pomodoro "home made", Fior di latte Ragusano, melanzane fritte, ricotta salata, basilico e olio EVO € 9,00

"Home made" tomato sauce, mozzarella, fried eggplant, salted ricotta, basil and EVO oil



LE GRAZIE

CALZONE FRITTO

Pom. San Marzano DOP. Ricotta fresca, Salame piccante, Prosciutto cotto, Parmigiano Reggiano DOP € 9,50

Tomato sauce San Marzano PDO. fresh ricotta, spicy salami ham, Parmigiano Reggiano DOP

FARCITA

Pom. San Marzano DOP., Fior di latte Ragusano, rucola, prosciutto crudo, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP., Pomodoro ciliegino, basilico e olio EVO € 10,00

Tomato sauce San Marzano PDO, mozzarella, rocket, prosciutto, shaved parmesan cheese. cherry tomato, basil and EVO oil

MORTAZZA

Pesto al pistacchio, Fiori di latte Ragusano, ricotta, Mortadella di Suino Nero dei Nebrodi, granella di Pistacchio, zest di limoni, basilico e olio EVO € 13,00

Pistachio pesto, mozzarella, ricotta cheese, Nebrodi Black Pig Mortadella, Pistachio Grains, lemon zest, basil and extra virgin olive oil

LE SPECIALI

CALA ROSA

Crema di peperoni arrosto, Salame piccante, Fior di latte Ragusano, rucola, Olive, ricotta fresca e zest di limoni € 13,00

Roasted peppers cream, Spianata di Calabria (spicy salami), mozzarella, rocket, olives, 0 km fresh ricotta, lemons zest

KATIA

Crema di piselli, basilico e menta, cipolla caramellata, Mozzarella di Bufala da 125 g, chips di Prosciutto crudo, basilico e olio EVO € 13,00

Peas cream, basil and mint, caramelized onion, Bufalada mozzarella 125 g, prosciutto, basil and EVO oil

LE GRAZIE

Pesto di basilico, Salame piccante, Fior di latte Ragusano, bordo ripieno di ricotta, Mozzarella di Bufala da 125 g e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP. € 14,00

Basil pesto, Spicy salami, Mozzarella cheese, edge stuffed with ricotta, 125 g buffalo mozzarella and shaved Parmesan cheese

LO ZINGARO

Crema di Cavolo Cappuccio rosso, Nero dei Nebrodi, pomodorino giallo, fonduta di pecorino aromatizzato con menta e zest di limoni Siciliani e basilico € 15,00

Red cabbage cream pork cheek, yellow tomato, pecorino cheese cream flavored with mint, lemon zests and basil

ROMANA 2.0

Fior di latte Ragusano, in uscita Prosciutto cotto, Bufala affumicata da 125 g, noci, pomodoro confit, basilico e olio EVO € 16,00

Fior di latte Ragusano, ham, 125 g smoked buffalo, walnuts, tomato confit, basil and EVO oil

€ 16,00

FRUTTI DI MARE

Pom. San Marzano DOP., olio EVO profumato all'aglio, origano fresco Parmigiano Reggiano, cozze, vongole, calamari, gamberie basilico

Tomato sauce San Marzano DOP., Garlic scented EVO oil, fresh oregano Parmigiano Reggiano, mussels, clams, squid, shrimp, basil

VIOLETTA

Vellutata di patata Viola profumata con aglio, timo e rosmarino, polpo arrostito, Olive, paprika, zest di limone, fili di peperoncino, basilico e olio EVO € 17,00

Cream of purple potato seasoned with garlic, thyme and rosemary, roasted octopus, olives, paprika, lemon zest, strands of chilli, basil and extra virgin olive oil

BEVANDE

Acqua naturale <i>S. Bernardo 1 lt.</i>	€ 2,50
Acqua frizzante <i>S. Bernardo 1 lt.</i>	€ 2,50
Coca Cola <i>33 cl.</i>	€ 2,50
Fanta <i>33 cl.</i>	€ 2,50
Sprite <i>33 cl.</i>	€ 2,50
Chinotto <i>33 cl.</i>	€ 2,50

BIRRE

Ceres <i>33 cl.</i>	€ 3,50
Heineken <i>33 cl.</i>	€ 3,00
Beck's <i>33 cl.</i>	€ 3,00
San Miguel Especial <i>33 cl.</i>	€ 3,00
Messina Cristalli di Sale <i>33 cl.</i>	€ 3,50

BIRRE ARTIGIANALI

DONNA DI COPPE	€ 12,00
Chiara Speciale <i>50 cl.</i>	
Rossa <i>50 cl.</i>	
IPA <i>50 cl.</i>	
Weiss <i>50 cl.</i>	

VINI BIANCHI CUSUMANO

Lucido <i>75 cl.</i>	€ 16,00
Insolia <i>75 cl.</i>	€ 16,00
Shamaris <i>75cl.</i>	€ 19,00
Angimbè <i>75 cl.</i>	€ 19,00

VINI ROSSI CUSUMANO

Nero D'Avola <i>75 cl.</i>	€ 18,00
Syrah <i>75 cl.</i>	€ 18,00

ROSATO CUSUMANO

Alta Mora Rosato	€ 22,00
-------------------------	---------

SPUMANTI

Millesimato Extradry	€ 20,00
-----------------------------	---------

**al calice* € 5,00

DESSERT

Cannolo Scomposto	€ 5,00
Cheese cake del giorno	€ 5,00
Tiramisù al limoncello e granella di caffè	€ 5,00
Sorbetto al limone	€ 5,00
Pizza Nutella e granella di Pistacchio	€ 5,00
Gnocchi di Pizza frita Nutella / Pistacchio e granella di Pistacchio	€ 5,00