

LE GRAZIE

RISTORANTE - PIZZERIA

Benvenuti - Welcome



+39 0924.529424

+39 334.2590448







www.ristorantelegrazie.com

info@ristorantelegrazie.com



























COPERTO € 2,50 - COVERED SERVICE € 2,50

LE GRAZIE

Crudità


























- **TARTARE DI TONNO** - tonno, pomodorino, olive, capperi, cipolla  € 18,00
TUNA TARTARE - tuna, cherry tomato, olives, capers, onion
- **GAMBERI AL NATURALE - 8 pezzi**  € 18,00
NATURAL SHRIMPS - 8 pieces
- **TRIS DI TARTARE - 3 pezzi (scampo, gambero, salmone)**   € 25,00
TARTARE TRIO - 3 pieces (scampi, prawn, salmon)
- **PIATTO CRUDITE' per 2 persone (4 gamberi, 2 scampi, 2 ostriche)**   € 30,00
RAW PLATE for 2 people (4 prawns, 2 scampi, 2 oysters)

Antipasti / Appetizers

- **ANTIPASTO LE GRAZIE x 2 Persone**     € 25,00
Insalata di mare, Cocktail di gamberi*, Tonno in Agrodolce, Gamberi* in Tempura, Alici marinate, Caponata con Cappuccetti*
STARTERS LE GRAZIE x 2 People - Seafood salad, Prawn cocktail*, Sweet and sour Tuna, Prawns* in Tempura, Marinated anchovies, Caponata with Cappuccetti*
- **INSALATA DI MARE**    € 16,00
Polpo*, Gamberetti*, calamari*, vongole, cozze, sedano, insalata julienne, limone, olio evo, sale, pepe, prezzemolo
Octopus*, shrimps*, calamari*, clams, mussels, celery, julienne lettuce, lemon, extra virgin olive oil, salt, pepper, parsley
- **CAPONATA CON CAPPUCETTI* FRITTI**    € 12,00
Melanzane, sedano, cipolla, aceto, zucchero, olio EVO, sale, pepe, doppio concentrato di pomodoro, cappuccetti infarinati e fritti
CAPONATA EGGPLANT AND FRIED CAPPUCETTI - aubergines, celery, onion, vinegar, sugar, oil EVO, salt, pepper, double tomato paste
- **GAMBERI IN TEMPURA**    € 18,00
Gamberi, farina di riso, farina 00, uova, acqua gasata
TEMPURA SHRIMPS - Shrimps, rice flour, 00 flour, eggs, sparkling water
- **COZZE SCOPPIATE**  € 12,00
MUSSELS
- **ZUPPA DI COZZE**  € 14,00
Cozze, olio, pomodoro, prezzemolo, peperoncino
MUSSEL SOUP - Mussels, oil, tomato, parsley, chilli pepper
- **TONNO IN AGRODOLCE**   € 12,00
Tonno, farina, olio, cipolla, zucchero, sale, pepe
SWEET AND SOUR TUNA - Tuna, flour, oil, onion, sugar, salt, pepper
- **POLPO BOLLITO**  € 16,00
Polpo, olio, sale, pepe
BOILED OCTOPUS - Octopus, oil, salt, pepper
- **PARMIGIANA DI MELANZANE** € 6,00
Melanzane, parmigiano, cipolla, zucchero, olio, sale, pepe, salsa di pomodoro
PARMIGIANA EGGPLANT - Eggplant, parmesan, onion, sugar, oil, salt, pepper, tomato sauce
- **BRUSCHETTA SICILIANA**  € 6,00
Pane, pomodoro, olio EVO, sale, pepe, basilico
SICILIAN BRUSCHETTA - Bread, tomato, EVO oil, salt, pepper, basil
- **CAPRESE**  € 10,00
Pomodoro, mozzarella, basilico, sale, pepe, origano
CAPRESE Tomato, mozzarella, basil, salt, pepper, oregano
- **MISTO CALDO SICILIANO**   € 10,00
Pannelle, crocchè, arancine, crostino, patatine
SICILIAN HOT MIX - Pannelle, croquettes, arancine, crouton, french fries
- **BRUSCHETTE MISTE / BRUSCHETTE MIX**    € 12,00
2 pomodorini e basilico / 2 cherry tomatoes and basil
2 burro e acciughe / 2 butter and anchovies
2 stracchino, rucola e noci / 2 stracchino, rocket and walnuts
2 crema di arachidi e pere / 2 peanut and pear cream
- **TARTARE DI CARNE**  € 25,00
Olio, sale, pepe, cipolla, olive, capperi, senape, salsa worcester
MEAT TARTARE - Oil, salt, pepper, onion, olives, capers, mustard, worcester sauce

LE GRAZIE

Primi / First dishes

- **BUSIATE GAMBERO E PISTACCHIO**    € 19,00
gambero, olio evo, vino bianco, aglio, pistacchio, brodo di pesce
SHRIMP AND PISTACHIO PASTA - prawn, extra virgin olive oil, white wine, garlic, pistachio, fish broth
- **RISOTTO DI MARE**    € 16,00
cozze vongole*, gamberi*, calamari*, scampi*, pomodorino, peperoncino, aglio, prezzemolo, olio EVO, brodo di pesce
SEAFOOD RISOTTO - mussels, clams**, prawns, squid, scampi, cherry tomato, chilli pepper, garlic, prasley, EVO oil, fish soup
- **SPAGHETTI ALLE VONGOLE**   € 18,00
aglio, olio, pepe, vongole*, prezzemolo, vino bianco
SPAGHETTI WITH CLAMS - garlic, oil, pepper, clams*, parsley, white wine
- **SPAGHETTI AI RICCI DI MARE**   € 28,00
olio, aglio, pepe, prezzemolo, ricci di mare*, peperoncino
SPAGHETTI WITH SEA URCHINS - oil, garlic, pepper, prasley, sea urchins*, chilli pepper
- **BUSIATE SPADA E MELANZANE**    € 15,00
pesce spada, olio, aglio, mentuccia, vino bianco, ciliegino, melanzane, peperoncino
BUSIATE PASTA WITH SWORD AND AUBERGINES - swordfish, oil, garlic, mint, white wine, cherry tomatoes, aubergines, chilli pepper
- **BUSIATE ALLA NORMA**   € 10,00
sugo di pomodoro, ricotta salata, melanzana , cipolla, basilico, olio EVO, sale, pepe
NORMA PASTA - tomato sauce, salted ricotta, eggplant, onion, basil, EVO oil, salt, pepper
- **BUSIATE CON PESTO ALLA TRAPANESE**   € 12,00
aglio, olio, mandorle, basilico, pomodoro, pepe
BUSIATE WITH TRAPANESE PESTO - garlic, oil, almonds, basil, tomato, pepper
- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA**    € 12,00
uova, guanciale, pecorino, grana, pepe
SPAGHETTI CARBONARA - Eggs, bacon, pecorino, parmesan, pepper
- **GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI**   € 15,00
Gnocchi di patate, gorgonzola, noci
GORGONZOLA AND NUTS GNOCCHI - Potato gnocchi, gorgonzola, nuts
- **BUSIATE AL POMODORO**  € 8,00
salsa di pomodoro, olio, sale
TOMATO PASTA - tomato sauce, oil, salt
- **RAVIOLI PORCINI E PISTACCHIO**   € 20,00
Funghi porcini, pistacchi, olio EVO
RAVIOLI WITH PORCINI MUSHROOMS AND PISTACHIO - oil EVO

LE GRAZIE

Secondi / Second Courses



- INVOLTINI DI PESCE SPADA* CON CREMA ALL'ARANCIA**    € 16,00
Cipolla, uva passa, pinoli, arancia, prezzemolo, pepe, olio EVO, mollica
SWORDFISH* ROLL WITH ORANGE CREAM* - Onion, raisins, pine nuts, orange, parsley, pepper, EVO oil, crumb
- FRITTURA DI CALAMARI**   € 16,00
Calamari, farina
FRYING SQUID - Calamari, flour
- PESCE SPADA AI FERRI**  € 13,00
pesce spada, sale, olio
GRILLED SWORDFISH - swordfish, salt, oil
- PESCE SPADA ALLA MESSINESE**  € 14,00
capperi, olio EVO, cipolla, pomodorino, pesce spada*, olive, brodo di pesce, prezzemolo
MESSINESE SWORDFISH* - capers, EVO oil, onion, cherry tomato, olives, fish soup, parsley
- TAGLIATA DI TONNO AL PISTACCHIO**   € 18,00
tonno, sale, olio, pepe, pistacchio
SLICED TUNA WITH PISTACHIO - tuna, salt, oil, pepper, pistachio
- TAGLIATA DI TONNO AL NATURALE**  € 16,00
tonno, olio, sale, pepe
NATURAL SLICED TUNA - tuna, oil, salt, pepper
- TAGLIATA DI TONNO AL PINZIMONIO DI POMODORO**  € 17,00
tonno, pomodorino, olio, sale, pepe, aglio, basilico
SLICED TUNA WITH TOMATO SALAD - tuna, cherry tomato, oil, salt, pepper, garlic, basil
- CALAMARO RIPIENO**     € 16,00
Calamaro, sale, pepe, cipolla, uovo, pinoli, aglio, prezzemolo, mollica fresca, olio, grana
STUFFED SQUID - Squid, salt, pepper, onion, egg, pine nuts, garlic, parsley, breadcrumbs, oil, grana cheese
- PESCATO DEL GIORNO / AL KG.**  € 65,00
FISH OF THE DAY
- FILETTO AL GORGONZOLA / FILETTO AI FUNGHI PORCINI**   € 19,00
filetto di manzo, gorgonzola, farina / filetto di manzo, funghi porcini, farina
FILLET WITH GORGONZOLA OR WITH PORCINI MUSHROOMS - beef, flour, gorgonzola or porcini mushrooms
- FILETTO AI FERRI** € 16,00
filetto di manzo, olio, sale
GRILLED FILLET - beef fillet, oil, salt
- TAGLIATA DI SCOTTONA CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI** € 20,00
SCOTTONA TAGLIATA WITH ROCKET AND GRANA CHEESE AND LITTLE TOMATE

Contorni / Side dish













- VERDURE GRIGLIATE** - verdure di stagione € 6,00
GRILLED VEGETABLES
- INSALATA MISTA** € 4,00
MIXED SALAD
- INSALATA SICILIANA** – pomodoro, cipolla, origano, capperi, olive € 5,00
SICILIAN SALAD – tomato, onion, oregano, capers, oliva
- PATATE AL FORNO** € 6,00
BAKED POTATAO

LE GRAZIE

Menù Bambini / Children's Menu

- **POLLO ALLA GRIGLIA O POLLO PANATO + PATATINE FRITTE**  € 12,00
GRILLED CHICKEN OR BREADED CHICKEN + FRENCH FRIES
- **VITELLO ALLA GRIGLIA O VITELLO PANATO + PATATINE FRITTE**  € 13,00
GRILLED VEAL OR BREADED VEAL + FRENCH FRIES

Dolci / Dessert

- **TIRAMISU' LE GRAZIE**   € 6,00
uova, mascarpone, caffè, cacao, savoiardi
TIRAMISU' - eggs, mascarpone, coffee, cocoa, savoiardi
- **CASSATELLA**   € 5,00
ricotta, cioccolato
CASSATELLA - ricotta cheese, chocolate
- **CANNOLO TRADIZIONALE / CANNOLO SCOMPOSTO**   € 6,00
ricotta, cioccolato
TRADITIONAL CANNOLO / DECOMPOSED CANNOLO - ricotta cheese, chocolate
- **PARFAIT DI MANDORLE**     € 5,00
mandorle, zucchero, uova, panna
PARFAIT - almonds, sugar, eggs, cream
- **FRUTTA FRESCA** € 5,00
FRESH FRUIT
- **SORBETTO AL LIMONE** € 5,00
LEMON SORBET
- **COPPA GELATO**   € 5,00
cioccolato, nocciola, fragola, cantalupo
ICE CREAM CUP - chocolate, hazelnut, strawberry, melon yellow



LE GRAZIE



Pizze



- LA BIANCA NEVE**   € 6,00
Mozzarella fior di latte
Mozzarella and olive oil
- MARGHERITA**   € 7,00
pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato, mozzarella, basi and olive oil
- MARINARA**   € 7,00
pomodoro, aglio, origano e acciughe
Tomato, garlic, oregano and anchovies
- NAPOLI**   € 8,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano
- DIAVOLA**   € 9,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla
Tomato, mozzarella, spicy salami, onion
- ROMANA**   € 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e olio
Tomato, mozzarella, ham, olive oil
- CAPRICCIOSA**   € 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, würstel
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, olives, frankfurters
- RUCOLIANA**   € 11,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana, olio
Tomato, mozzarella, cooked ham, rocket and flakes, oil
- ORIGANATA**    € 9,00
pomodoro, cipolla, cacio cavallo, acciughe, parmigiano, origano e olio
Tomato, onion, cacio cheese, anchovies, parmigiano cheese, oregano, olive oil
- CALZONE**   € 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e olio- Tomato, mozzarella, ham, olive oil
- 4 FORMAGGI**   € 10,00
mozzarella, gorgonzola, emmenthal, parmigiano, olio
Mozzarella, gorgonzola, emmenthal, parmigiano cheese, oil
- VEGETARIANA**   € 9,00
mozzarella, friarielli, melanzana, carciofi, funghi, pomodorini, olio
Mozzarella, vegetables, aubergine, artichokes, mushrooms, cherry tomatoes, oil
- TONNO E CIPOLLA**    € 9,00
mozzarella, tonno, cipolla, olive, olio
Mozzarella, tuna, onion, olives, oil
- PATATOSA**   € 9,00
mozzarella, pomodoro, patatine* fritte
Mozzarella, tomato, french fries
- PIZZA SENZA GLUTINE – GLUTEN FREE** € 3,00
- BURRATA - BURRATA ON TOP** € 3,00




LE GRAZIE



Pizze Speciali



- LA BUFALA**  
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio
Tomato, buffalo mozzarella, basil and olive oil



€ 10,00
- PARMIGIANA**  
pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, basilico e olio
Tomato, mozzarella, fried aubergines, parmigiano cheese, basil and olive oil



€ 10,00
- VERONIKA**  
Pizza pane con mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di grana e olio
Pizza bread, buffalo mozzarella, raw ham, rocket, cherry tomatoes, grana cheese flakes and oil




€ 14,00
- MORTAZZA**   
Biancaneve con mortadella, granella di pistacchio, mozzarella di bufala, olio
White pizza with mortadella, chopped pistachios, olive oil




€ 13,00
- SALSICCIA & FRIARIELLI**  
mozzarella, salsiccia, friarielli, olio
mozzarella, sausage, broccoli, oil



€ 10,00
- KATIA**  
mozzarella di bufala, pancetta, patate al forno aromatizzate, provola affumicata, olio
Buffalo mozzarella, bacon, flavored baked potatoes, smoked provola, extra virgin olive oil



€ 12,00
- GUSTOSA**  
mozzarella di bufala, pancetta, funghi porcini, scaglie di grana, olio
Buffalo mozzarella, bacon, porcini mushrooms, grana cheese flakes, oil evo oil



€ 12,00
- ESTATE**  
mozzarella di bufala, zucchine fritte, menta, parmigiano, olio
Buffalo mozzarella, fried zucchini, mint, parmesan, oil

€ 10,00
- SALMONE**   
Pizza pane, mozzarella di bufala, salmone affumicato, olio
Pizza bread. buffalo mozzarella, smoked salmon, oil

€ 11,00
- CARBONARA**   
mozzarella, carbocrema, guanciale croccante, pepe, parmigiano
Mozzarella, carbo cream, crispy bacon, pepper, parmesan

€ 10,00
- GUANCIALOTTA**  
mozzarella, pomodoro, guanciale, parmigiano, olio
Mozzarella, tomato, bacon, parmigiano cheese, oil

€ 9,00
- TARTUFATA**  
bufala affumicata, funghi porcini, speck, olio di tartufo
smoked buffalo, porcini mushrooms, speck, truffle oil

€ 14,00
- BELEN**  
pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, patate al forno, glassa aceto balsamico
tomato, mozzarella, spicy salami, sausage, baked potatoes, balsamic vinegar glaze

€ 11,00
- PIZZA SENZA GLUTINE – GLUTEN FREE**

€ 3,00
- BURRATA - BURRATA ON TOP**

€ 3,00

LE GRAZIE

Pizze Speciali

- LE GRAZIE**  
pomodoro, mozzarella, salame paesanella, scamorza, gorgonzola € 13,00
Tomato, mozzarella, salame paesanella, scamorza cheese, gorgonzola cheese
- MESSICANA**  
pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, gorgonzola, tabasco € 13,00
Tomato, mozzarella, sausage, spicy salami, gorgonzola cheese, tabasco
- PAESANELLA**   
mozzarella, salame paesanella, scamorza, pistacchio € 13,00
mozzarella, salame paesanella, scamorza cheese, pistachio
- TRIFOLATA**  
pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, scamorza, speck € 15,00
tomato, mozzarella cheese, sautéed mushrooms, scamorza cheese, speck
- ITALIANA**  
Pizza pane, pomodoro, pomodorino, mozzarella di bufala, olive, olio, origano (tutto a crudo) € 13,00
Pizza pane, tomato, cherry tomato on shovel, buffalo mozzarella, olives, oil, oregano (all raw)
- ERIKA** 
mozzarella di bufala, salsa di pomodoro, porcini, bresaola, pomodorino € 13,00
buffalo mozzarella, tomato sauce, porcini mushrooms, bresaola, cherry tomato
- PIZZA SENZA GLUTINE – GLUTEN FREE** € 3,00
- BURRATA - BURRATA ON TOP** € 3,00

TABELLA DEGLI ALLERGENI



GLUTINE - GLUTEN

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - CROSTACEANS

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - EGGS

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - FISH

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - PEANUTS

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - SOYA

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - -MILK

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA SECCA E DERIVATI - NUTS

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - CELERY

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - MUSTARD

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - SESAMO

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA - SULFURE DIOXIDE

(anidride solforosa e solf ti in concentrazione superiori a 10 mg/ kg o 10 mg/ l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - LUPINE

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - MOLLUSCA

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

*Preferiamo il pesce fresco, ma a volte, adoperiamo un ottima qualità di pesce abbattuto

*We prefer fresh fish, but sometimes we use an excellent quality of frozen fish