

*grigonis*

**ASPORTO E CONSEGNE A DOMICILIO  
DALLA BAKERY DI ZELARINO**

**SERVIZI ATTIVI**

dal Martedì alla Domenica  
dalle 18.30 alle 21.30

**PER ORDINARE**

Chiamaci allo  
**+39 041 3124765**

**ASPORTO**

Passa a ritirare il tuo ordine in  
Via Luca Giordano 8, Zelarino, Mestre (VE)

**ZONE DI CONSEGNA**

Zelarino - Chirignago - Olmo di Martellago - Mestre



## PIZZE di TERRA

<b>FOCACCIA DI LIEVITO MADRE CON SALSA TZATZIKI</b>	€ 9,00
Salsa greca allo yogurt, olio, aglio aneto e cetrioli con la nostra focaccia	
<b>MARINARA</b>	€ 5,50
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, aglio fresco, origano, basilico, olio extra vergine	
<b>DOP</b>	€ 8,00
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, basilico	
<b>EXTRA DOP</b>	€ 9,00
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, basilico, origano selvatico	
<b>CASTELPOTO</b>	€ 11,00
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, salciccia rossa piccante di Castelpoto (maiale nero Casertano), basilico	
<b>FAVE GUANCIALE E TALAMELLO</b>	€ 12,00
Fiordilatte di Agerola, guanciale di ghianda spagnola "Joselito", favette, pecorino di fossa "il Talamello"	
<b>CONCIATO E FICHI</b>	€ 12,00
Fiordilatte di Agerola, Conciato Romano, oliva Caiatina, marmellata di fichi	
<b>CARBONARA</b>	€ 12,00
Fiordilatte di Agerola, guanciale di Ghianda Spagnola "Joselito", uova BIO, pepe nero	
<b>VEGETARIANA</b>	€ 10,00
Fiordilatte di Agerola, verdure di stagione	
<b>PATATE E GUANCIALE</b>	€ 11,00
Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, guanciale affumicato (az. Squizzato), patate lesse	



## PIZZE di TERRA

<b>PARMIGIANA 2020</b>	€ 13,00
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, melanzane fritte, mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi	
<b>LIGURE</b>	€ 12,00
Fiordilatte di Agerola, pesto alla genovese DOP, olive taggiasche DOP, pomodori secchi, pecorino Fiore Sardo	
<b>BURRATA E MORA ROMAGNOLA</b>	€ 13,00
Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, prosciutto cotto di Mora Romagnola, olio alla senape	
<b>CAPOCOLLO E BURRATA</b>	€ 13,00
Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, capocollo di Martina Franca	
<b>FUNGO CARDONCELLO</b>	€ 12,00
Fungo Cardoncello, mugnuli selvatici, blu di Arioli, fiordilatte di Agerola	
<b>CASTELPOTO E PAPACCELLA</b>	€ 12,00
Fiordilatte di Agerola, papacella, salsiccia rossa di Castelpoto	
<b>'NDUJA E CIME DI RAPA</b>	€ 12,00
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, 'nduja di Maiale Nero di Calabria, cime di rapa	
<b>FRIARIELLI E SALSICCIA</b>	€ 12,00
Fiordilatte di Agerola, friarielli, salsiccia di Mora Romagnola	
<b>CARCIOFI E GUANCIALE</b>	€ 13,00
Fiordilatte di Agerola, crema di carciofi, carciofi crudaioli, guanciale, pane, prezzemolo	



## PIZZE di MARE

<b>MASCULINA</b>	<b>€ 9,00</b>
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, alice "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina, origano selvatico	
<b>DOP E MASCULINA</b>	<b>€ 11,00</b>
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, alice "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina, origano selvatico	
<b>TONNO E CIPOLLA DI ALIFE</b>	<b>€ 12,00</b>
Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, filetti di tonno del Mar Cantabrico, cipolla di Alife	
<b>POLPO E PESTO DI AGRUMI</b>	<b>€ 14,00</b>
Polpo bollito, patate lesse, pesto di agrumi, oliva Caiatina, capperi di Salina, pomodoro datterino, fiordilatte di Agerola	
<b>W PINO SPANU</b>	<b>€ 14,00</b>
Carciofi crudaioli, bottarga di muggine 100% Cabras, fiordilatte di Agerola	
<b>SGOMBRISIMO</b>	<b>€ 12,00</b>
Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, sgombro al naturale di Sicilia, capperi, cipolla di Alife	
<b>RICCIA</b>	<b>€12,00</b>
Fiordilatte di Agerola, scarola riccia, olive taggiasche* DOP, alice "Masculina da Magghia" del golfo di Catania, capperi di Salina	
<b>SCIOCCA</b>	<b>€ 11,00</b>
Mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, burrata Pugliese, aringa sciocca	

\*Prodotti da agricoltura biologica

Alcuni prodotti possono essere abbattuti e congelati da noi.

Si prega di richiedere alla cassa la lista degli allergeni ed avvisare di eventuali allergie ed intolleranze.

grigoris

## DOLCI

<b>TIRAMISÙ</b> Savoardi di Fonni, Cacao Valrhona, Uova BIO allevate a terra, Mascarpone Caseificio San Girolamo (VR)	€ 4,00
<b>CHEESECAKE</b> Biscotto al cioccolato e sale Maldon, crema di ricotta e formaggio Philadelphia, vaniglia in bacche, salsa di lamponi	€ 4,00
<b>FOCACCIA VENETA • 750g</b>	€ 21,00

## PANE

<b>PANE • 1Kg</b> Farina di grano tenero tipo 1 e farina Evolutiva Molino Quaglia	€ 7,50
<b>PANE CON SEMI • 1Kg</b> Semi generici, farina tipo 2, farina spontanea tipo 2 • 1kg	€ 8,00

grigonis

## BIRRE ARTIGIANALI E VINI

<b>SUPERSONIC • 0,50 l</b>	<b>€ 10,00</b>
Lervig Aktiebryggeri- Stavanger, Norvegia Birra bionda in stile Double India Pale Ale. Morbida, aromatica, esotica e molto luppolata • 8,2% alc.	
<b>SAISON HOUBLON • 0,44 l</b>	<b>€ 9,00</b>
Burning Sky - East Sussex, Inghilterra Birra bionda fresca, aromatica e super leggera. Brassata con orzo e frumento, fermentata con lieviti Saison e lieviti selvatici e luppolata con luppoli freschi inglesi e tedeschi • 4,2% alc.	
<b>OPPALE • 0,75 l</b>	<b>€ 14,00</b>
32 Via Dei Birrai - Onigo di Pederobba, Treviso Birra bionda in stile Pale Ale, morbida, agrumata e discretamente luppolata • 5,5% alc.	
<b>CENTO VOLTE FORTE • 0,75 l</b>	<b>€ 15,00</b>
Birrificio Del Forte - Pietrasanta, Lucca Birra bionda in stile Blanche. Fresca e leggerissima, a base di orzo e frumento toscano • 4,0% alc.	
<b>PROSECCO BORGOLUCE DOCG BRUT • 0,75 l</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>PROSECCO BORGOLUCE DOCG EXTRADRY • 0,75 l</b>	<b>€ 15,00</b>