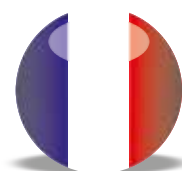




Prix TVA et service inclus





PIZZERIA GORIZIA

CON SALA INTERNA

COLLEZIONI
ALLA
FORCHETTA

NOTRE HISTOIRE

Le 10 mai 1916, alors que le Vomero n'est encore qu'une étendue de terrains cultivés en brocolis, un tout jeune Salvatore Grasso ouvre pour la première fois les portes d'une activité qui, au fil des ans, deviendra une institution dans le panorama de la pizza napolitaine. Tout juste revenu du front, Salvatore, qui avant de partir était déjà un pizzaiolo acclamé chez la pizzeria Mattozzi, décide de se lancer à son compte avec sa femme Anna dans un quartier qui connaîtra bientôt une expansion énorme, le Vomero. Il reprend donc un ancien local, le nomme "Gorizia" en l'honneur de ses camarades qui, ces jours-là, entraient dans la ville de Gorizia. Pendant 9 ans il restera le seul établissement de restauration dans le périmètre.

La cuisine de Salvatore et sa pizza ravissent tant les palais les plus humbles que les plus nobles: princes et ducs, amoureux du climat et de la tranquillité de la colline, commencent à construire leurs résidences au Vomero et deviennent des habitués de la Pizzeria Gorizia.

De même, les ouvriers qui envahissent le quartier et qui disposent d'une courte pause déjeuner donnent à Salvatore l'idée de créer le premier fast-food de l'histoire : un assortiment d'accompagnements à insérer dans les petits pains faits avec la pâte à pizza. Les années passent et l'offre gastronomique de délices napolitains qui accompagnent la pizza, grâce aussi à l'intervention du Duc Pironti, propriétaire de l'immeuble qui fournit à Salvatore une série de conseils, ainsi qu'un cuisinier expérimenté, devient de plus en plus recherchée. De Salvatore en Salvatore, la Pizzeria Gorizia a

aujourd'hui 108 ans, et a vu défiler à ses tables des personnages illustres, de Totò à De Filippo, en passant par Luciano De Crescenzo qui, très jeune, y avait obtenu son premier emploi comme serveur. Aujourd'hui, la Pizzeria Gorizia 1916 est fière d'offrir une pizza préparée selon la plus ancienne tradition et garnie de produits d'une qualité inégalable que Salvatore Sr (actuel président de l'UPSN "Le Centenaire") et Salvatore Jr s'amuse à découvrir parmi les petites excellences artisanales que le territoire italien a à offrir.

Tant de passion, une mise à jour constante et une recherche continue des meilleurs ingrédients ont également enrichi l'offre gastronomique traditionnelle qui accompagne la pizza, au point de valoir à la Pizzeria Gorizia 1916 l'honneur de devenir Krug Ambassadeur. Un accueil chaleureux, une pizza d'excellence et un bon verre de champagne: franchir le seuil de la Pizzeria Gorizia, c'est s'offrir une expérience inoubliable.

LA PIZZERIA GORIZIA 1916

Une atmosphère accueillante, une équipe de vrais napolitains et toute la chaleur qui caractérise notre ville: la Pizzeria Gorizia 1916, un pilier du panorama gastronomique, prépare des pizzas depuis plus d'un siècle. Aujourd'hui comme il y a cent ans: nos pizzas et nos plats proviennent de recettes anciennes de la tradition, transmises de génération en génération, et privilégient les produits d'excellence du territoire soigneusement sélectionnés.

Fièremment Krug Ambassadeur depuis 2020, nous nous engageons à diffuser la culture du bon vin et du champagne, en veillant à ce que chaque plat que vous dégustez soit habilement assorti à ce que nous versons dans vos verres.

A ne pas manquer, la pizza 1916: ricotta, fior di latte, fleurs de courgette, artichauts, salami et provolone del monaco, un hommage aux ingrédients emblématiques de notre restaurant.

KRUG

Ambassadeur

SALVATORE GRASSO

Salvatore Antonio Grasso est le cinquième Salvatore Grasso à diriger la légendaire Pizzeria Gorizia. Fidèle aux traditions tout en étant amoureux de l'innovation, Salvatore s'efforce chaque jour d'offrir à ses clients ce petit quelque chose en plus : à Naples, on fait de la pizza depuis des siècles, mais peu savent que l'ingrédient secret est unique, la passion, et Salvatore n'en manque pas.

Il a utilisé ses compétences de Maître Pizzaiolo pour l'association Verace Pizza Napoletana pour conjuguer science et art culinaire et a réalisé, sous mandat du Centre National de Recherche et en collaboration avec l'entreprise Polselli, une pâte à base de graines de chanvre dans le cadre de la recherche sur les nouveaux aliments durables.

Président de l'association "Le Centenarie", qui réunit toutes les pizzerias centenaires de Campanie, on le trouve souvent impliqué dans des manifestations visant à diffuser l'art ancien du pizzaiolo.





COLEZIONI ALLA FORCHETTA

Marinade de fruits de mer sur un lit
de roquette



Légumes grillés

Artichauts, olives et câpres



Parmigiana d'aubergines



Piments verts

Poivron farci



Scarole farcie

Assortiment frit à l'italienne



Mozzarella en carrosse



Provola grillée



Friarielli à la napolitaine

Frites



Dans les années 20, le Domero connaissait sa transformation épocale d'agricole à résidentiel. La pizzeria Forizia, seule pizzeria à l'époque, devint le point de référence pour les ouvriers venant des villages environnants. Don Salvatore décida de proposer une alternative à la pizza habituelle et inventa une gamme de plats d'accompagnement à offrir à l'assiette.

La demande étrange de cette clientèle habituée à manger de manière spartiate était d'avoir une portion de ces accompagnements pour garnir le pain qu'ils apportaient de chez eux.

C'est ainsi que, par hasard, naquit le premier fast food «Colezioni alla forchetta».

Colezioni et non Colazioni comme l'enseigne la morphologie, mais c'est une autre histoire!

Aujourd'hui, nous les servons dans des petites poêles comme le veut la tradition!



Pizzas Spéciales

La 1916

Dernière née à l'occasion du centenaire de la pizzeria Gorizia. Fine couche de ricotta émulsionnée, provola d'Agerola, artichauts sautés, salami en julienne, fleurs de courgette ouvertes et, à la sortie, copeaux de provolone del monaco doux.



La Crocchettona

Pizza dorée, panée et frite, farcie de ricotta romaine, cicoli et provola fumée.



Crudaiola

Mozzarella de bufflonne, tomates cerises pachino, huile d'olive vierge extra "il velato" (Agricola S. Felice) le tout à cru, garni de jambon cru de Parme.



La Mastunicola

Disque fin de pâte avec du saindoux, pecorino DOP et poivre accompagné d'un mélange de légumes grillés, mozzarella de bufflonne et jambon cru de Parme.



La Margherizia

Tomate cerise du Piennolo avec un mélange de Provola d'Agerola, mozzarella de bufflonne et fior di latte, cuite à basse température, avec de l'huile d'olive extra vierge à faible acidité et provolone del monaco doux à cru.



Il Mascalzone

Double calzone, farci traditionnellement avec du salami et un mélange de provola et aubergines, le tout recouvert de fior di latte et champignons avec des copeaux de pecorino.



La Gorizia

Filet de tomate sauté à la poêle et artichauts frais.



Quellalà

Disque fin de pâte cuit à la bouche du four avec sauce ragù, piment fort et copeaux de provolone del monaco DOP à cru.



La Montanarona

Calzone rond frit avec ricotta, provola, cicoli et poivre, garni de ragù, provola d'Agerola, pecorino préalablement passé au four à bois à la bouche du four.



Nos pizzas spéciales sont le fruit de longues expérimentations. Une combinaison habile d'ingrédients et de saveurs qui conduit à la création d'un plat uniforme et complexe. Avant d'être incluses dans le menu, elles sont soumises à l'évaluation scrupuleuse de nos meilleurs juges, nos clients!





L'origine de la mozzarella est très ancienne, remontant à 1570, et le terme dérive de "mozza", c'est-à-dire couper avec les mains. La mozzarella était produite dans les fameuses "pagliare", anciennes fermes de bufflonnes de la région d'Aversa, où l'on établissait la "taverna" pour fixer le prix du produit en fonction des demandes du marché. La "fior di latte" que nous avons sélectionnée pour nos pizzas subit une transformation particulière qui lui permet, lors de la cuisson, de conserver intacte la proportion de beurre et de ne pas libérer trop de liquides, évitant ainsi de détremper la pâte en dessous et préservant la consistance idéale de la pizza.

Pizze

Cosacca

Huile, tomate, basilic et pecorino.



Marinara

Huile, tomate, ail et origan.



Margherita

Huile, tomate, fior di latte, fromage et basilic.



Capri

Huile, tomates cerises, fior di latte, fromage et basilic.



Bufalina

Huile, tomate, mozzarella de bufflonne, fromage et basilic.



Doc

Huile, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, fromage et basilic.



Ripieno

Ricotta, fior di latte, fromage et jambon cuit.



Ripieno Rosso

Ricotta, fior di latte, fromage et salami.



Ripieno Gorizia

Provola et aubergines.



Romana

Huile, tomate, fior di latte, fromage, basilic et anchois.



Pioggia

Huile, tomate, fior di latte, fromage, basilic et champignons.



Pizza Fritta

Ricotta, fior di latte, fromage et cicoli.



Capricciosa

Huile, tomate, fior di latte, fromage, basilic, jambon et champignons.



Quattro gusti

Huile, tomate, fior di latte, champignons, aubergines et jambon.



Quattro formaggi

Huile, fior di latte, provola, pecorino, gouda, gorgonzola.



Completa

Huile, provola, roquette, jambon cru et copeaux de parmesan.



Ortolana

Huile, fior di latte, aubergines, poivrons, brocoli-rave et champignons.



Lasagna

Huile, tomate, fior di latte, fromage, ricotta et basilic.



Panna Prosciutto e funghi

Huile, fior di latte, crème, jambon cuit, champignons, fromage et basilic.



Wurstel e patatine

Huile, fior di latte, saucisse, frites, fromage et basilic.



Salsiccia e friarielli

Huile, provola, saucisse, fromage et brocoli-rave.



Salsiccia e patate al forno

Huile, provola, saucisse, fromage et pommes de terre au four.



Pescatora

Vongole, moules, calamars, huile, origan, ail





IL MIO SAN MARZANO



Entrées

Gnocchis farcis au ragoût de Mamie 🍷👑



Candele à la Genovese Napolitaine 🍷👑



Spaghettonne au bronze, tomate du
Piennolo DOP et provolone del monaco



Pâtes, pommes de terre et provola



Lo Scarpariello

Recette napolitaine traditionnelle avec sauce tomate et fromage râpé



Paccheri, provola et aubergines



Paccheri, ragoût et ricotta



Chicche, palourdes et fleurs de
courgette



Tubettoni aux moules



Linguine aux fruits de mer



Spaghetti aux palourdes véritables



Pacchero au turbot 🍷👑



Paccheri au homard



La Lardiata

Pâtes, tomates, lard de Colonnata, ail, oignon, basilic, fromage
pecorino romain



Gnocchis à la sorrentina

Gnocchis à la tomate et à la mozzarella



L'origine exacte du nom "Genovese" n'est pas claire. Il existe plusieurs théories :

L'une d'elles suggère que le plat aurait été introduit à Naples par des cuisiniers génois pendant la période de la Renaissance.

Une autre théorie soutient que le nom viendrait de la présence d'une auberge tenue par un Génois près du port de Naples, où cette recette était servie.

La Genovese est généralement servie comme sauce pour les pâtes, traditionnellement des xiti cassés à la main ou des paccheri. Après une longue cuisson, notre viande

Reale de bovin de Longino & Cardenal peut également être servie en plat principal.





Poisson

Moules au poivre



Morue salée à la sicilienne



Soupe complète de moules



Salade de poulpe*



Sauté de palourdes 



Friture du golfe



Calamar grillé



Salade de fruits de mer



Friture de petits poissons kg



Turbot grillé kg



Poisson blanc au four kg



Assortiment grillé*



Gambas grillées kg*



Friture de crevettes et calamars*



Nos propositions, étant soumises aux offres du marché quotidien, peuvent varier.

En fonction de la disponibilité, les produits marqués peuvent être congelés.

Le poisson destiné à être consommé cru ou pratiquement cru a subi un traitement de bonification préventive conforme aux prescriptions du Règlement CE 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

Viande

Escalopes au citron



Escalopes au vin



Escalopes aux champignons



Filet grillé

Filet au poivre vert

Tagliata de boeuf sur un lit de roquette et copeaux de parmesan



Entrecôte

Saucisse grillée avec provola



Côtelette à la viennoise



Salades

Salade mixte

Laitue, roquette, radicchio, fenouil et radis

Schettina

Laitue, roquette, radicchio, tomate, maïs, thon, olives



Panarea

Laitue, roquette, radicchio, fior di latte, tomate, maïs, thon, olives



Caprese

Tomate et mozzarella de bufflonne



Nizzarda

Laitue, roquette, concombres, tomates, olives noires, oignon, thon, anchois, poivrons



Gorizia

Laitue, roquette, tomates séchées, légumes grillés, provolone del monaco DOP



Greca

Laitue, roquette, tomates, olives noires, oignon, fromage feta



Dessert

Babà au rhum Eminente 🍷👑



Caprese au chocolat



Caprese au citron



Tiramisù



Crème caramel



Pan di stelle



Service de gâteau externe

Zuppa Inglese 🍷👑



Tartes



Fraises au sucre et au citron

Ananas

Melon ou Pastèque

Tous les desserts sont faits maison avec des recettes transmises au fil du temps, comme la Zuppa Inglese, qui est identique à celle préparée dans les années 30. Jamais modifiée, c'est une grande spécialité et une fierté de la Pizzeria Forizia.

*Pour permettre l'accès à des desserts venant de l'extérieur, nous avons besoin de la liste des ingrédients et des allergènes ainsi que d'un document fiscal valide pour la traçabilité



Bevande

Eau San Pellegrino

Eau Panna

Eau Perrier

Coca Cola

Coca cola zero

Lavazza 1895 - Cocoa Reloaded
Specialty coffe

Fanta

Sprite

Gazzosa

Limonata

Chinotto



Bières



Stella Artois 0,4 spina

Stella Artois 0,2 spina

Leffe Rouge spina



Re Fravort - Fresh Beer

Ocra - La Cantina

Cobalto - Ambrata del

1895

COFFEE DESIGNERS
— BY LAVAZZA —

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

COFFEE DESIGNERS
— BY LAVAZZA —

1895

1895



Pour nous, la pizza est histoire, passion, joie et vie!

Salvatore Grasso



LISTE DES ALLERGÈNES

SYMBOLE	ALLERGENE	DESCRIPTION
	Gluten	Céréales, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, y compris hybrides et dérivés.
	Crustacés et dérivés	Inclut les crustacés marins et d'eau douce: crevettes, langoustines, homards, crabes, pagures et similaires.
	Œufs et dérivés	Tous les produits contenant des œufs, même en petites quantités. Parmi les plus courants: mayonnaise, omelette, émulsifiants, pâtes à base d'œufs, biscuits et gâteaux, glaces et crèmes, etc.
	Poisson et dérivés	Inclut les dérivés, c'est-à-dire tous les produits alimentaires composés de poisson, même en petites quantités.
	Arachides et dérivés	Snacks emballés, crèmes et condiments contenant même de petites quantités.
	Soja et dérivés	Lait, tofu, pâtes, etc.
	Lait et dérivés	Yaourt, biscuits et gâteaux, glaces et diverses crèmes. Tout produit contenant du lait.

SYMBOLE	ALLERGENE	DESCRIPTION
	Fruits à coque et dérivés	Tous les produits contenant : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil et de Queensland, pistaches.
	Céleri et dérivés	Présent en morceaux mais aussi dans les préparations pour soupes, sauces et concentrés végétaux.
	Moutarde et dérivés	Peut être trouvé dans les sauces et condiments, en particulier dans la moutarde.
	Graines de sésame et dérivés	Boute les graines entières utilisées pour le pain, on peut trouver des traces dans certains types de farines.
	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO2	Utilisés comme conservateurs, on peut les trouver dans : conserves de produits de la mer, aliments marinés, en conserve ou en saumure, confitures, vinaigre, champignons secs, boissons non alcoolisées et jus de fruits.
	Lupin et dérivés	Présent dans de nombreux aliments vegan, sous forme de rôtis, saucissons, farines et similaires à base de ce légume riche en protéines.
	Mollusques et dérivés	Pétoncle, cannolles, coquilles Saint-Jacques, cœur de mer, datte de mer, fasolario, garagolo, petit escargot, moules, pourpre, huître, patelle, truffe de mer, telline et palourde, etc.
	Congelé ou surgelé	Préparé avec des matières premières congelées ou surgelées à l'origine.

LES ALLERGÈNES SONT INDIQUÉS SUR LE MENU AVEC LE SYMBOLE DE RÉFÉRENCE

Les productions internes ont un caractère artisanal: il n'est donc pas possible de garantir l'absence totale de traces d'allergènes dans les produits finis, même lorsqu'ils ne sont pas prévus dans la recette. Le personnel est à votre disposition pour plus d'informations.