



Prezzi comprensivi di iva e servizio





PIZZERIA GORIZIA

CON SALA INTERNA

COLLEZIONI
ALLA
FORCHETTA

LA NOSTRA STORIA

È il 10 maggio 1916 quando, in un Vomero che è ancora una distesa di terreni coltivati a broccoli, un giovanissimo Salvatore Grasso apre per la prima volta le porte di un'attività che, negli anni, diventerà un'istituzione nel panorama della pizza Napoletana.

Appena rientrato dal fronte, Salvatore, che prima di partire era già un acclamato pizzaiolo presso la pizzeria Mattozzi, decide di mettersi in proprio con sua moglie Anna in un quartiere di lì a poco avrebbe conosciuto un'enorme espansione, il Vomero. Rileva quindi un antico locale, lo chiama "Gorizia" in onore dei suoi commilitoni che in quei giorni entravano nella città di Gorizia, e per ben 9 anni rimane l'unica attività di ristorazione nella zona.

La cucina di Salvatore e la sua pizza deliziano dai palati più umili ai più nobili: principi e duchi, innamorati del clima e della tranquillità della collina, iniziano a costruire proprio al Vomero le proprie residenze e diventano presenze fisse alla Pizzeria Gorizia. Allo stesso modo gli operai che affollano il quartiere e che dispongono di una breve pausa pranzo danno a Salvatore lo spunto per creare il primo fast food della storia: un assortimento di contorni da inserire nelle pagnotte fatte con la pasta della pizza.

Gli anni passano e l'offerta gastronomica di delizie partenopee che si affianca alla pizza, grazie anche all'intervento del Duca Pironti, proprietario dell'immobile che fornisce a Salvatore una serie di dritte, ed anche un cuoco esperto, diventa sempre più ricercato. Di Salvatore in Salvatore, la pizzeria Gorizia è arrivata a compiere oggi 108 anni, ed ha visto succedersi ai propri tavoli personaggi illustri, da Totò a De Filippo, fino ad arrivare a Luciano De Crescenzo che, da giovanissimo, aveva ottenuto proprio qui il suo primo lavoro come cameriere.

Oggi la Pizzeria Gorizia 1916 è fiera di offrire una pizza preparata secondo la più antica tradizione e condita con prodotti di qualità ineguagliabile che Salvatore sr (attuale presidente della UPSN "Le Centenarie") e Salvatore jr si divertono a scoprire tra le piccole eccellenze artigianali che il territorio italiano ha da offrire. Tanta passione, aggiornamento costante ed una continua ricerca degli ingredienti migliori, hanno reso anche l'offerta gastronomica tradizionale che si affianca alla pizza sempre più ricca e gustosa, al punto da valere alla Pizzeria Gorizia 1916 l'onore di diventare Krug Ambassade.

Un caloroso benvenuto, una pizza d'eccellenza ed un bel calice di champagne: varcare la soglia della Pizzeria Gorizia significa regalarsi un'esperienza indimenticabile.

LA PIZZERIA GORIZIA 1916

Un'atmosfera accogliente, un team di napoletani veraci e tutto il calore che contraddistingue la nostra città: la Pizzeria Gorizia 1916, un punto di riferimento nel panorama gastronomico, sforna pizze da oltre un secolo.

Oggi come cento anni fa: sia le nostre pizze che i nostri piatti provengono da ricette antiche della tradizione, tramandate di generazione in generazione, e prediligono prodotti di eccellenza del territorio accuratamente selezionati.

Orgogliosamente Krug Ambassade dal 2020, ci impegniamo a diffondere la cultura del buon bere e dello champagne, assicurandoci che ogni piatto che assaggiate sia sapientemente abbinato a ciò che versiamo nei vostri calici.

Da non perdere la pizza 1916: ricotta, fior di latte, fiori di zucca, carciofi, salame e provolone del monaco, un omaggio agli ingredienti iconici del nostro ristorante.

KRUG

Ambassades

SALVATORE GRASSO

Salvatore Antonio Grasso è il quinto Salvatore Grasso che si succede alla guida della storica Pizzeria Gorizia.

Fedelissimo delle tradizioni eppure amante dell'innovazione, Salvatore si impegna ogni giorno per offrire ai propri clienti quel qualcosa in più: a Napoli la pizza si fa da secoli, ma in pochi sanno che l'ingrediente segreto è solo uno, la passione, che a Salvatore non manca. Ha sfruttato le sue capacità di Maestro Pizzaiolo per l'associazione Verace Pizza Napoletana per coniugare scienza ed arte culinaria ed ha realizzato, su mandato del Centro Nazionale di Ricerca ed in collaborazione con la ditta Polselli, in impasto ai semi di canapa nell'ambito della ricerca sui nuovi alimenti sostenibili.

Presidente dell'associazione "Le Centenarie", che riunisce tutte le pizzerie centenarie campane, lo si trova spesso impegnato in manifestazioni volte a diffondere l'antica arte del pizzaiolo.





COLEZIONI ALLA FORCHETTA

Marinato di mare su letto di rucola



Verdure grigliate

Carciofi olive e capperi



Parmigiana di melanzane



Peperoncini verdi

Peperone 'mbuttunato



Scarola ripiena

Frittura all'italiana



Mozzarella in carrozza



Provola alla brace



Friarierielli alla napoletana

Patatine fritte



Anni '20 il Vomero stava avendo il suo cambiamento epocale da agricolo a residenziale. La pizzeria Forizia, unica pizzeria all'epoca, divenne punto di riferimento della manodopera che veniva dai paesi limitrofi.

Don Salvatore decise di dare un'alternativa alla solita pizza e si inventò una proposta di contorni da offrire al piatto.

La richiesta strana da parte di quella clientela abituata a mangiare in modo spartano era di avere una forchettata di quei contorni a farcire il loro pane che si portavano da casa.

Così, per caso nacque il primo fast food "Colezioni alla forchetta".

Colezioni e non Colazioni come morfologia docet, ma questa è un'altra Storia!

Oggi ti serviamo nei padellini come la tradizione pretende!



Pizze Speciali

La 1916

Ultima nata in occasione del centenario della pizzeria Gorizia. Leggero strato di ricotta emulsionata, provola di Agerola, carciofi saltati, salame a giulienne, fiori di zucca aperti ed all'uscita scaglie di provolone del monaco dolce.



La Crocchettona

Pizza indorata, impanata e fritta, farcita con ricotta romana, cicoli e provola affumicata.



Crudaiola

Mozzarella di bufala, pomodorini pachino, olio evo "il velato" (Agricola S. Felice) tutto a crudo, guarnito con fiocco di crudo di Parma.



La Mastunicola

Disco sottile di pasta con sugna, pecorino DOP e pepe accompagnato da misto di verdure alla piastra, mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma.



La Margherizia

Pomodorino del piennolo con mix di Provolone di Agerola, mozzarella di bufala e fior di latte, cotta a bassa temperatura, con olio extra vergine a bassa acidità e provolone del monaco dolce a crudo.



Il Mascalzone

Doppio calzone, ripieno tradizionale al salame abbinato al ripieno provola e melanzane, il tutto ricoperto da fior di latte e funghi con scaglie di pecorino.



La Gorizia

Filetto di pomodoro saltato in padella e carciofi freschi.



Quellalà

Sottile disco di pasta cotto a bocca di forno con sugo al ragù, peperoncino piccante e scaglie di provolone del monaco DOP a crudo.



La montanarona

Ripieno tondo fritto con riotta, provola, cicoli e pepe condito con ragù, provola di Agerola, pecorino passato preventivamente nel forno a legna a bocca di forno.



Le nostre pizze speciali sono frutto di lunghe sperimentazioni. Una sapiente combinazione di ingredienti, di sapori che porta alla creazione di un piatto uniforme e complesso.

Prima di essere inserito nel menù è sottoposto alla scrupolosa valutazione dei nostri giudici migliori, i nostri clienti!





L'origine della mozzarella è molto antica, risale al 1570 ed il termine deriva da mozza, cioè recidere con le mani. La mozzarella veniva prodotta nelle famose pagliare antiche masserie bufaline dell'agro aversano e ad Aversa si costituiva la taverna dove si stabiliva il prezzo del prodotto in base alle richieste del mercato.

Il fior di latte che abbiamo selezionato per le nostre pizze subisce una lavorazione particolare che gli consente in cottura, di mantenere intatta la percentuale di burro e di non cedere troppi liquidi, evitando di inumidire l'impasto sottostante e preservando la giusta consistenza della pizza.

Pizze

Cosacca

Olio, pomodoro, basilico e pecorino.



Marinara

Olio, pomodoro, aglio e origano.



Margherita

Olio, pomodoro, fior di latte, formaggio e basilico.



Capri

Olio, pomodoro ciliegino, fior di latte, formaggio e basilico.



Bufalina

Olio, pomodoro, mozzarella di bufala, formaggio e basilico.



Doc

Olio, pomodori ciliegino, mozzarella di bufala, formaggio e basilico.



Ripieno

Ricotta, fior di latte, formaggio e prosciutto cotto.



Ripieno Rosso

Ricotta, fior di latte, formaggio e salame.



Ripieno Gorizia

Provola e melanzane.



Romana

Olio, pomodoro, fior di latte, formaggio, basilico e acciughe.



Pioggia

Olio, pomodoro, fior di latte, formaggio, basilico e funghi.



Pizza Fritta

Ricotta, fior di latte, formaggio e cicoli.



Capricciosa

Olio, pomodoro, fior di latte, formaggio, basilico, prosciutto e funghi.



Quattro gusti

Olio, pomodoro, fior di latte, funghi, melanzane e prosciutto.



Quattro formaggi

Olio, fior di latte, provola, pecorino, olandese, gorgonzola.



Completa

Olio, provola, rucola, prosciutto crudo e scaglie di grana.



Ortolana

Olio, fior di latte, melanzane, peperoni, friarielli e funghi.



Lasagna

Olio, pomodoro, fior di latte, formaggio, ricotta e basilico.



Panna Prosciutto e funghi

Olio, fior di latte, panna, prosciutto cotto, funghi, formaggio e basilico.



Wurstel e patatine

Olio, fior di latte, wurstel, patatine fritte, formaggio e basilico.



Salsiccia e friarielli

Olio, provola, salsiccia, formaggio e friarielli.



Salsiccia e patate al forno

Olio, provola, salsiccia, formaggio e patate al forno.



Pescatora

Vongole, cozze, calamari, olio, origano, aglio, pomodoro, gamberi e prezzemolo





IL MIO SAN MARZANO



Primi

Gnocchi ripieni al ragù di Nonna 🍝



Candele alla Genovese Napoletana 🍝



Spaghettoni al bronzo, pomodoro del Piennolo DOP e provolone del monaco



Pasta Patate e Provola



Lo Scarpariello



Paccheri provola e melanzane



Paccheri Ragù e Ricotta



Chicche vongole e fiori di zucca



Tubettoni alle cozze



Linguine ai frutti di mare



Spaghetti alle vongole veraci



Pacchero al rombo 🍝



Paccheri all'astice



La Lardiata



Gnocchi alla sorrentina



L'origine esatta del nome "Genovese" non è chiara. Ci sono varie teorie: una di queste suggerisce che il piatto possa essere stato introdotto a Napoli da cuochi genovesi nel periodo rinascimentale. Un'altra teoria sostiene che il nome derivi dalla presenza di un'osteria gestita da un genovese nei pressi del porto di Napoli, dove si serviva questa ricetta.

La Genovese viene solitamente servita come condimento per la pasta, tradizionalmente i ziti spezzati a mano o i paccheri.

Dopo la lunga cottura, la nostra carne Reale di bovino di Longino & Cardenal, può essere servita anche come secondo piatto.





Pesce

Impepata di cozze



Baccala alla siciliana



Zuppa di cozze completa



Polpo all'insalata*



Vongole Sauté 🍷



Frittura del golfo



Calamaro alla brace



Insalata di mare



Frittura di fragaglie kg.



Rombo alla brace kg.



Pesce bianco al forno kg.



Misto alla brace*



Gamberoni alla brace kg.*



Frittura di Gamberi e Calamari*



Le nostre proposte essendo vincolate dalle offerte del mercato giornaliero potrebbero avere delle variazioni.

***In base alla disponibilità i prodotti contrassegnati potrebbero essere congelati.**

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Carne

Scaloppine al limone



Scaoloppine al vino



Scaloppine ai funghi



Filetto alla brace

Filetto al pepe verde

Tagliata di Manzo su letto di
rucola e scaglie



Entrecôte

Salsiccia alla brace con provola



Cotoletta alla viennese



Insalate

Insalata mista

Lattuga, rucola, radicchio, finocchi e ravanelli

Schettina

Lattuga, rucola, radicchio, pomodoro, mais, tonno, olive



Panarea

Lattuga, rucola, radicchio, fiori di latte, pomodoro, mais, tonno, olive



Caprese

Pomodoro e mozzarella di bufala



Nizzarda

Lattuga, rucola, cetrioli, pomodori, olive nere, cipolla, tonno, acciughe, peperoni



Gorizia

lattuga, rucola, pomodorini secchi, verdure grigliate, provolone del monaco DOP



Greca

Lattuga, rucola, pomodori, olive nere, cipolla, formaggio feta



Dessert

Babà al rum Eminente



Caprese al cioccolato



Caprese al limone



Tiramisù



Cream caramel



Pan di stelle



Servizio torta esterna

Zuppa Inglese



Crostate



Fragoline zucchero e limone

Ananas

Melone o Anguria

Tutti i desserts sono di nostra produzione con ricette tramandate nel tempo come la Zuppa Inglese che è uguale a quella che si faceva negli anni 30.

Maì modificata, grande specialità e vanto della Pizzeria Forizia.

*Per far accedere dolci dall'esterno abbiamo bisogno dell' elenco ingredienti e allergeni e un valido documento fiscale ai fini della tracciabilità.



Bevande

Acqua San Pellegrino

Acqua Panna

Acqua Perrier

Coca Cola

Coca cola zero

Fanta

Sprite

Gazzosa

Limonata

Chinotto



Birre



Stella Artois 0,4 spina

Stella Artois 0,2 spina

Lefte 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



Per noi la pizza è storia, passione, gioia, e vita!

Salvatore Grasso



LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
	Crostaicei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni 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	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL SIMBOLO DI RIFERIMENTO

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.