

grigoris

**CONSEGNE A DOMICILIO
DALLA BAKERY DI ZELARINO**

SERVIZIO ATTIVO

dal Martedì alla Domenica

dalle 18.30 alle 21.30

PER ORDINARE

Chiamaci allo

+39 041 3124765

ZONE DI CONSEGNA

Zelarino - Chirignago - Olmo di Martellago - Mestre



PIZZE di TERRA

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



PIZZE di TERRA

PARMIGIANA 2020

€ 13,00

Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, melanzane fritte, mozzarella di bufala artigianale Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi

LIGURE

€ 12,00

Fiordilatte di Agerola, pesto alla genovese DOP, olive taggiasche DOP, pomodori secchi, pecorino Fiore Sardo

BURRATA E MORA ROMAGNOLA

€ 13,00

Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, prosciutto cotto di Mora Romagnola, olio alla senape

CAPOCOLLO E BURRATA

€ 13,00

Fiordilatte di Agerola, burrata Pugliese, capocollo di Martina Franca

CARCIOFI E GUANCIALE

€ 13,00

Fiordilatte di Agerola, crema di carciofi, carciofi crudaioli, guanciale, pane, prezzemolo

PIZZE di MARE

DOP E MASCULINA

€ 11,00

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

TONNO E CIPOLLA DI ALIFE

€ 12,00

Pomodoro pelato San Marzano DOP dell'Agro-sarnese Nocerino, fiordilatte di Agerola, filetti di tonno del Mar Cantabrico, cipolla di Alife

POLPO E PESTO DI AGRUMI

€ 14,00

Polpo bollito, patate lesse, pesto di agrumi, oliva Caiatina, capperi di Salina, pomodoro datterino, fiordilatte di Agerola

grigoris

DOLCI

TIRAMISÙ

Savoardi di Forni, Cacao Valrhona, Uova BIO allevate a terra,
Mascarpone Caseificio San Girolamo (VR)

€ 4,00

CHEESECAKE

Biscotto al cioccolato e sale Maldon, crema di ricotta e formaggio
Philadelphia, vaniglia in bacche, salsa di lamponi

€ 4,00

PANE

PANE • 1Kg

Farina di grano tenero tipo 1 e farina Evolutiva Molino Quaglia

€ 7,50

PANE CON SEMI • 1Kg

Semi generici, farina tipo 2, farina spontanea tipo 2 • 1kg

€ 8,00



BIRRE ARTIGIANALI E VINI

SUPERSONIC • 0,50 l	€ 10,00
Lervig Aktiebryggeri- Stavanger, Norvegia Birra bionda in stile Double India Pale Ale. Morbida, aromatica, esotica e molto luppolata • 8,2% alc.	
SAISON HOUBLON • 0,44 l	€ 9,00
Bunring 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.	
OPPALE • 0,75 l	€ 14,00
32 Via Dei Birrai - Onigo di Pederobba, Treviso Birra bionda in stile Pale Ale, morbida, agrumata e discretamente luppolata • 5,5% alc.	
CENTO VOLTE FORTE • 0,75 l	€ 15,00
Birrificio Del Forte - Pietrasanta, Lucca Birra bionda in stile Blanche. Fresca e leggerissima, a base di orzo e frumento toscano • 4,0% alc.	
PROSECCO BORGOLUCE DOCG BRUT • 0,75 l	€ 15,00
PROSECCO BORGOLUCE DOCG EXTRADRY • 0,75 l	€ 15,00