

A close-up photograph of a person's hands, one with a tattoo, sprinkling a fine white powder (likely cheese or salt) onto a pizza. The pizza is on a white plate and has a thick, golden-brown crust. The background is a warm, orange-toned kitchen setting. The text 'grano salis' is overlaid in a light blue, lowercase, sans-serif font, with 'PIZZERIA CONTEMPORANEA' in a smaller, white, uppercase font below it. The word 'grano salis' is partially obscured by a large, semi-transparent orange graphic that resembles the letters 'M-FANU'.

PIZZERIA CONTEMPORANEA



SPERIMENTARE, SCOPRIRE, SORPRENDERE

Granosalis è il risultato di un **amore profondo** per l'arte della pizza, radicata nelle **tradizioni campane più autentiche**.

Un **laboratorio di idee fresche e innovative**, dove sperimentiamo nuovi ingredienti, **tecniche di cottura all'avanguardia** e **presentazioni creative**.



Senza compromessi sulla **qualità** e sul **gusto**, **prepariamo personalmente l'impasto senza glutine** in un **laboratorio dedicato, sicuro e separato, garantendo una cucina senza contaminazioni**, preservandone la **purezza dei sapori** e utilizzando topping di primissima scelta per soddisfare ogni palato, senza alterare il gusto autentico della pizza.



La nostra Crockiosa combina il meglio della tradizione con un tocco di innovazione.

L'impasto è realizzato con una percentuale di soia conferendogli croccantezza e digeribilità. Una pizza pensata per garantirvi un'esperienza di gusto incredibile.

Peso: 600g

**COMPONILA TU, SCEGLIENDO GLI INGREDIENTI DELLE PIZZE PRESENTI
NEL MENÙ**

Per maggiori informazioni, chiedere al personale di sala

MARGHERITA (1 gusto) _ 14

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, olio evo

GRANOSALIS _ 19

a scelta

TRADIZIONALI _ 18

a scelta

NOVITÀ



CROCKIOSA
CROCCANTE E GUSTOSA

ANTIPASTI

Per maggiori informazioni, chiedere al personale di sala

PROSCIUTTO CRUDO DI CIARCIA E BOCCONCINI DI BUFALA _ 9

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI _ 18 (per 2 persone)

3 tipologie di formaggi e 5 tipologie di salumi

ORTO GRANOSALIS _ 4 (in base alla disponibilità)

TRIS ORTO GRANOSALIS _ 10 (in base alla disponibilità)



FRITTATINA

FRITTI ARTIGIANALI

Per maggiori informazioni, chiedere al personale di sala

CROCCHÈ _ 2

CROCCHÈ _ 3,50

Pistacchio e mortadella / Crema di melanzane con pancetta croccante, fonduta al formaggio

ARANCINO _ 2,50

FRITTATINA _ 4

Besciamella, provola, piselli, prosciutto, Parmigiano Reggiano, pecorino e pepe

FRITTATINA DEL GIORNO _ 4

PATATINE* _ 3,50

CHIPS _ 4

CHIPS CON FONDUTA _ 6

CHIPS CON FONDUTA E PANCETTA _ 6,50



CARBONARA
PIZZA 3 COTTURE

LA PIZZA **3** COTTURE

La nostra pizza a "3 cotture" è un'esperienza dal sapore deciso, fragrante e unico.

Il suo viaggio inizia con una cottura a vapore che consente di conservare la freschezza degli ingredienti donandole una base soffice e leggera.

Dopo il bagno di vapore, la seconda fase prevede una leggera frittura ed infine la pizza raggiunge la sua massima espressione di sapore nel forno tradizionale.

PROVOLA E PEPE _ 10

Pomodoro cotto, provola di bufala, pecorino, pepe macinato, basilico, olio evo

ALL'AMATRICE _ 10

Pomodoro cotto, guanciale flambè, pecorino, basilico, olio evo

CARBONARA _ 10

Fior di latte, guanciale croccante, tuorlo marinato, pepe, fonduta di pecorino

ZIA NELLA _ 10

Provola, crema di broccoli, polpettine di maiale alla 'Nduja, fonduta di formaggio

BLU E ARANCIO _ 11

Mozzarella di bufala, marmellata di arancia, blu di bufala, noccioline di Giffoni

GENOVESE _ 13

Genovese napoletana (cipolla di Montoro, muscolo), pecorino toscano



TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

COPERTO 2 EURO



ZIA NELLA
PIZZA CUM GRANO SALIS

PIZZE GRANOSALIS

ZIA NELLA _ 10

Provola, crema di broccoli, polpettine di maiale alla 'Nduja, fondata di formaggio

ZUCCA E PORCINI _ 11

Fior di latte, crema di zucca, porcini, blu di bufala, 'Nduja, olio evo

ALLARDATA _ 11

Fior di latte, pomodorino giallo semi-dry, 'Nduja, lardo di Patanegra, cipolla caramellata, olio evo

PARMIGIANA STRACCIATA _ 10

Pomodoro San Marzano cotto, parmigiana di melanzane, stracciata di bufala

BLU E ARANCIO _ 11

Mozzarella di bufala, blu di bufala, marmellata di arance, noccioline di Giffoni

MIMÌ _ 11

Fior di latte, prosciutto crudo, melanzane grigliate, scaglie di Grana Padano, aceto balsamico



TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

COPERTO 2 EURO



MARINARA
PIZZA "A ROT I CARRETT"

LA PIZZA “A ROT I CARRETT”

La nostra pizza “A rot i carrett” esprime l'amore e l'arte culinaria della nostra tradizione.

Il segreto del suo successo risiede nella perfetta combinazione tra ingredienti e metodo di cottura garantendo che ogni topping sia nel suo punto migliore.

MARGHERITA _ 8

Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio evo

NAPOLETANA _ 5

Pomodoro San Marzano, origano, aglio, basilico, olio evo

MARINARA _ 8

Pomodoro San Marzano, origano, capperi, alici, olive taggiasche, basilico, olio evo



TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

COPERTO 2 EURO



COSACCA

PIZZE ROSSE TRADIZIONALI

MARGHERITA _ 7

Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico, olio evo

MARGHERITA PROVOLA E PEPE _ 9

Pomodoro San Marzano, provola, pecorino grattugiato, basilico, olio evo

NAPOLETANA _ 5

Pomodoro San Marzano, origano, aglio fresco, basilico, olio evo

MARINARA _ 7

Pomodoro San Marzano, origano, capperi, alici, olive taggiasche, basilico, olio evo

DIAVOLA _ 8

Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante, basilico, olio evo

CAPRICCIOSA _ 9

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, olive taggiasche, olio evo

MARGHERITA DOP _ 9

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

CARMINUCCIO _ 8,50

Pomodoro San Marzano, pancetta a tocchetti, Grana Padano, basilico, olio evo

SICILIANA _ 8

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane a funghetti, Grana Padano, basilico, olio evo

PIZZE ROSSE TRADIZIONALI

COSACCA _ 8

Pomodoro San Marzano, Grana Padano, pecorino, olio evo

FILETTO _ 11

Provola di bufala, filetto di pomodoro, salsa di basilico, pecorino grattugiato, basilico, olio evo



TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

COPERTO 2 EURO



4 FORMAGGI

PIZZE BIANCHE TRADIZIONALI

BIANCA AL COTTO _ 8

Fior di latte, prosciutto cotto, basilico, olio evo

BIANCA AL SALAME _ 8

Fior di latte, salame napoletano, basilico, olio evo

BIANCA AL CRUDO _ 8

Fior di latte, prosciutto crudo, basilico, olio evo

PROSCIUTTO E FUNGHI _ 9

Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico, olio evo

ITALIA _ 9

Fior di latte, pomodori rossi semy-dry, rucola, scaglie di Grana Padano, olio evo

4 FORMAGGI _ 9

Fior di latte, provola, gorgonzola, Grana Padano, pecorino, olio evo

BROCCOLI E SALSICCIA _ 9

Fior di latte, broccoli saltati, salsiccia, olio evo

CIAMBOTTA _ 9

Fior di latte, melanzane, zucchine, crema di zucchine, patate, peperoni, basilico, olio evo

PATATE E PORCINI _ 9

Fior di latte, patate, porcini, olio evo

PIZZE BIANCHE TRADIZIONALI

PATATE E SALSICCIA _ 8

Fior di latte, patate, salsiccia, olio evo

PATATE E SALAME _ 8

Fior di latte, patate, salame, olio evo

AMERICANA _ 7

Fior di latte, patatine, würstel, olio evo

ZUCCA _ 10

Provola, fonduta ai formaggi, crema di zucca, salsiccia, scaglie di Grana Padano, olio evo

CREMA DI PISTACCHIO _ 10

Fior di latte, mortadella, crema di pistacchio, granella di pistacchio, olio evo

PESTONA _ 10

Fior di latte, pomodorini gialli, pancetta a fette, pesto di basilico, olio evo

LA RICCIA _ 8

Fior di latte, scarola cruda, olive taggiasche, capperi, alici, olio evo

BIANCANEVE _ 9

Fior di latte, prosciutto cotto, panna, mais, olio evo

SCARULELLA _ 9

Fior di latte, scarola riccia saltata, pomodorini semy-dry, pancetta a tocchetti

PIZZE BIANCHE TRADIZIONALI

TONNO E CIPOLLE _ 10

Fior di latte, cipolla di Tropea caramellata, filetto di tonno, cipolla di Montoro croccante

SAPORITA _ 12

Fior di latte, crema di noci, gorgonzola, speck, scaglie di Grana Padano, olio evo



TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

COPERTO 2 EURO



**CALZONE
SALSICCIA E BROCCOLI**

CALZONI

RIPIENO CLASSICO _ 7

Fior di latte, salame, ricotta, olio evo

RIPIENO SCAROLA _ 7

Scarola riccia, olive, capperi, alici, olio evo

RIPIENO FARCITO _ 7

Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olio evo



TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

COPERTO 2 EURO



PIZZA IN TEGLIA

PIZZE IN TEGLIA

La nostra pizza "in teglia" è la combinazione perfetta tra tradizione e innovazione.

La base, realizzata con una miscela di cinque diverse farine, farina tipo 1, farina tipo 0 con germe di grano, farina di frumento, farina di soia e una percentuale del 5% di pasta di riporto, offre una consistenza croccante che si fonde armoniosamente con gli ingredienti.

TEGLIA 30x40cm - 600g - per 2 persone

COMPONILA TU, SCEGLIENDO GLI INGREDIENTI DELLE PIZZE PRESENTI NEL MENU`

Per maggiori informazioni, chiedere al personale di sala

MARGHERITA (1 gusto) _ 14

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, olio evo

GRANOSALIS _ 19

a scelta

TRADIZIONALI _ 18

a scelta



TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

COPERTO 2 EURO



GRANOSALIS
BURGER HOMEMADE

BURGER HOMEMADE

I nostri panini sono frutto di una preparazione artigianale che esalta la bontà degli ingredienti.

Una varietà di combinazioni per un'esperienza che delizia il palato



ITALIA _ 7,50

Petto di pollo, rucola, pomodorino rosso semi-dry, scaglie di Grana Padano

GRANOSALIS _ 9

Hamburger di scottona 200g, broccoli saltati, scamorza, salsa burger

SCOSTUMATO _ 9

Cotoletta di pollo, crochè homemade, pancetta croccante, maionese, patatine

VEGETARIANO _ 8,50

Provola in carrozza, melanzane a funghetto

CLASSICO _ 8,50

Salsiccia di maiale, melanzane grigliate, misticanza, maionese



DESSERT

Per maggiori informazioni, chiedere al personale di sala

DOLCI DEL GIORNO _ 5

BIBITE

Acqua San Pellegrino 75 cl _ 3

Acqua San Benedetto Millenium (liscia e gassata) 65 cl _ 2,50

Coca Cola, Coca Cola, Fanta, Sprite 33 cl (vetro) _ 2,50

Acqua alla spina (liscia e gassata) _ 1,50

ELENCO DEGLI ALLERGENI

In caso di allergie e intolleranze, invitiamo a segnalarlo al personale di sala.

GLUTINE

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

CROSTACEI E DERIVATI

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

UOVA

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

PESCE E DERIVATI

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

ARACHIDI E DERIVATI

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

SOIA E DERIVATI

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

LATTE E DERIVATI

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

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

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

SEDANO E DERIVATI

sia in pezzi che 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

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

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

anidride solforosa e solfiti 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

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

MOLLUSCHI E DERIVATI

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina





SEGUICI

 [granosalis.salerno](https://www.facebook.com/granosalis.salerno)

 [granosalis_salerno](https://www.instagram.com/granosalis_salerno)

www.pizzeriagranoalis.it