

ENTRADAS

Bruschetta de tomate y albahaca (3 pza) Tapenade, ajo, albahaca peperonchino	\$98
Bruschetta de peperonata (3 pza) Sofrito de pimientos y cebolla, aliño de alcacarras y aceitunas	\$98
Bruschetta de Prosciutto y arúgula (3 pza) Sobre salsa de tomate asado.	\$98
Aceitunas (80g) Aceitunas verdes aliñadas.	\$88
Ceniza de berenjena (100g) Dip de berenjena, queso ricota y parmesano.	\$114
Stracciatella con pesto (100g) Queso suave de vaca con pesto.	\$169
Carpaccio de salmón ahumado (100g) Láminas de salmon, con alcacarras, cebollín y ralladura de limón.	\$209
Plato de Prosciutto con higo y arúgula (50g) Jamón curado italiano aliñado con aceite de oliva	\$209
Carpaccio de atún (100g) Tapenade, arúgula, limón eureka y láminas de parmesano.	\$219

ENSALADAS

Básica Mix de lechugas, jitomate y cebolla morada, aceite de oliva y vinagre.	\$74
Orgánica Mix de jitomates, aceite de oliva, limón amarillo y albahaca.	\$99
César Lechuga orejona, ajo, huevo, anchoas, parmesano, y crutones.	\$149
Grata Espinacas, frutos secos, crocante de prosciutto, nuez, pistache, naranja, queso de cabra con aderezo de vino tinto.	\$179
Jackie Mix de lechugas, espinaca, frambuesa, nuez de la india, mix de semillas, avellana con aderezo de cítricos y balsámico, higo y blue berry.	\$179
Capresse Mozarella, jitomate orgánico y reducción de vinagre balsámico y pesto de albahaca.	\$194
Ensalada de pollo asado Natural o al pesto 180gr Lechugas, aguacate, jitomate, cebollas, lajas de parmesano limón amarillo y aceite de oliva.	\$199
Burrata con jitomate y arúgula Pieza entera en cama de jitomate orgánico y argúlula.	\$299

Puedes agregar a tu ensalada la siguientes complementos:
Atún sellado (100g) \$99. Pollo asado o al pesto \$69 o medio aguacate \$39.

PANINI

Jamón y aguacate Pan de masa madre, jamón de pavo, aguacate, mix de lechugas, limón eureka y sal.	\$114
Prosciutto y arúgula Pan de masa madre, arúgula, prosciutto 50g., higo y aceite de oliva.	\$139



PASTAS

ESCOGE LA PASTA DE SEMOLINA QUE MAS TE GUSTE

RIGATONI, SPAGUETTI O FETTUCINE	\$119
• Pomodoro Salsa de tomate casera, jitomate cherry y albahaca.	
• Arrabiata Salsa de tomate casera, peperoncino, ajo y grana padano.	
• Pesto Salsa espesa de albahaca, queso y nueces.	
• Amatricciana Salsa a base de jitomate, peperoncino, cebolla morada, vino tinto y pancetta curada en casa.	
• Alfredo Salsa a base de crema y grana padano.	
• Boloñesa Salsa de cocción lenta a base de tomate, carne de res y cerdo aromatizada con hierbas.	
• Cuatro quesos Ricotta, mozzarella, grana padano y gorgonzola.	
• Alla Checca Tomates, ajo, albahaca, ejotes, aceituna negra, alcacarras, peperoncino y queso parmigiano.	
• Vongole Almeja blanca, ajo, peperoncino, perejil y vino blanco.	\$189

PASTA HECHA EN CASA

• TORTELLINI relleno de queso ricotta y espinaca.	\$219
Limón mediterráneo, mantequilla y grana padano.	
TAGLIATTELE	\$219
• Bolognesa	• Putanesca
• Amatricciana	• Alla Cecca

55 30682846 @pizzagrata

SUC. 5528 751808 / 55 2875 1809

Euler 145 Local 5, Polanco CDMX



PIZZAS

DE MASA MADRE

PIZZAS CLÁSICAS

BASE ROJA

Margarita	\$169
Salsa de tomate casera, mozzarella, albahaca y parmesano.	
Peperoni	\$219
Salsa de tomate casera, mozzarella y peperoni.	
Meat lover	\$219
Salsa de tomate casera, mozzarella, pepperoni, tocino, salchicha casera y boloñesa.	
Hawaiana	\$219
Salsa de tomate casera, mozzarella, piña y jamón.	
Salchicha picante	\$219
Salsa de tomate casera, mozzarella, salchicha hecha en casa, pimientos y cebolla morada.	

BASE BLANCA

4 quesos	\$219
Salsa blanca, ricotta, parmesano, mozzarella, cabra y gorgonzola dulce.	
Champignones	\$219
Salsa blanca, mozzarella, champiñones, pesto de albahaca, cebolla morada y perejil.	
Genovés	\$219
Salsa blanca, mozzarella, jitomate, tocino y pesto.	
Boloñesa	\$219
Salsa blanca, mozzarella, boloñesa, parmesano y albahaca.	
Vegetariana	\$219
Base blanca, mozzarella, pimientos, champiñones, tomate cherry, aceituna y arúgula.	

PIZZAS ESPECIALES

Gorgonzola y pera	\$259
Salsa blanca, mozzarella, higo, pera caramelizada y gorgonzola.	
La favorita	\$269
Salsa blanca, champiñones, tocino, peperoni, chile jalapeño y aguacate	
Prosciutto y arúgula	\$299
Salsa de tomate casera, Prosciutto (50g), arúgula, mozzarella y grana padano.	
Salmón	\$299
Salmón ahumado (100g), base de queso suave, cebolla morada, alcaparras, con ralladura y jugo de limón eureka.	
Burrata	\$299
Salsa de tomate casera, mozzarella, parmesano, albahaca y una pieza entera de burrata.	
Cantábrica	\$299
Salsa de tomate, mozzarella, anchoas, jamón en cubos, alcaparras y aceitunas negras.	
Pizza di Bosco	\$299
Salsa blanca, champiñones, portobello y setas salteadas previamente, stracciatella y pesto.	
Atún	\$299
Base de olivo y cebolla, sashimi de atún, tapenade, arúgula, cherry, parmesano y limón eureka.	
Mortadela y pesto de pistaches	\$299
Salsa blanca, queso mozzarrella, pesto, stracciatella y perlas de balsámico.	



PIZZA GRATA TRATTORIA

AL HORNO DE LEÑA

Pollo alla Sorrentina (120g)	\$199
Prosciutto, salsa de tomate, mozzarella y albahaca, servida con rigatoni al burro o ensalada de la casa.	
Dorado al horno (230g)	\$258
En salsa cremosa de limón y tomillo sobre cama de verduras asadas.	
Top Sirloin Choice (250g)	\$288
Con ensalada de arúgula y tomate baby.	
Atún en lajas sobre peperonata (250g)	\$288
Sofrito de aceitunas, alcaparras y prerejil.	

POSTRES

Pavlova	\$89
Con culis de maracuyá y crema batida.	
Tiramisú de pistache	\$89
Crema de mascarpone con pistachos y soletas bañadas en café espolvoreada con matcha.	
Mousse con frutos rojos	\$89
Chocolate semi amargo con reducción de vino tinto, aromatizadas con romero, frutos rojos con crema batida de aceite de oliva extra virgen.	
Panna cotta con frutos de temporada	\$99
Tradicional gelatina de crema y culis de fruta.	
Pizza de Nutela estilo Mónica	\$199
Pistachos nuez de la india, avellanas, almendra, pepita y sal de mar.	

Pregunte por nuestros sorbetes \$85
y helados de temporada

