



Le Bibite

Acqua minerale 25 cl.	€ 2,00
Acqua minerale 50 cl.	€ 2,50
Acqua minerale 100 cl.	€ 3,00
Bibite (vedi etichetta, anche per allergeni)	€ 3,80
Succhi di frutta (vedi etichetta, anche per allergeni)	€ 3,80
Succo di pomodoro (vedi etichetta, anche per allergeni)	€ 4,00
Bibite in barattolo (vedi etichetta, anche per allergeni)	€ 3,80
Spremute di agrumi	€ 4,50
Estratti (chiedere al personale)	€ 5,00
Birra (1) in bottiglia 33 cl. (vedi etichetta)	€ 5,00
Caffè espresso shakerato	€ 4,00
Caffè espresso freddo	€ 4,00





Aperitivi (vedi etichetta bevande, anche per allergeni)

Analcolici: Gingerino, Crodino, Sanbitter	€ 3,80
Alcolici: Campari, Aperol, Martini, Rabarbaro, Select	€ 4,50
Cocktail Graziati analcolico (succo di pompelmo, fragole, limone)	€ 5,00
Cocktail Graziati alcolico (vodka, succo di pompelmo, fragole, limone)	€ 5,50
Spritz	€ 4,50
Prosecco "Adami" DOC	€ 4,50
Franciacorta "Contadi Castaldi" Brut	€ 5,50
Succo di pomodoro condito - Worcester sauce (1,3)	€ 4,00
Vini: vedere la lista "Piccola Enoteca"	

Cocktails / **L**ong drinks (vedi etichetta bevande, anche per allergeni)

Americano (Martini rosso, Campari, seltz)	€ 5,00
Negroni (Martini rosso, Campari, gin)	€ 5,50
Mimosa (spremuta d'arancia e prosecco)	€ 5,50
Bellini (pesche bianche e prosecco)	€ 6,50
Rossini (fragole e prosecco)	€ 6,50
Kir Royale (Cremè de Cassis e prosecco)	€ 5,50
Martini Cocktail (gin, Martini dry)	€ 5,50
Gin Tonic, Gin Lemon, Gin Fizz	€ 5,50
Manhattan (Martini rosso, whisky, angostura)	€ 5,50
Bloody Mary (succo di pomodoro, vodka, Worcester sauce (1,3), tabasco)	€ 5,50
Campari Orange (spremuta d'arancia, Campari)	€ 5,50
Avana Cola, Jack Cola	€ 5,50
Bronx (gin, Martini rosso, Martini bianco, spremuta d'arancia)	€ 5,50
007 (Martini dry, vodka)	€ 5,50
Aperol Sour (Aperol, zucchero semolato, limone)	€ 5,50
Martini Royale (Martini bianco, prosecco, lime, foglie di menta, seltz)	€ 5,50
Cosmopolitan (vodka, Cointreau, succo di mirtillo, lime)	€ 5,50

Superalcolici (vedi etichetta bevande, anche per allergeni)

Amari, Grand Marnier, Baileys, Grappe, Brandy, Punch, Liquori	€ 4,50
Vodka, Rum, Gin, Grappe riserva	€ 5,00
Whisky: Jack Daniel's, Glen Grant, Bushmills, J&B, Jim Beam	€ 5,00
Whisky torbati: Lagavulin, Oban	€ 6,50





Lunch break (ore 12,30-15,00)

Le Insalate

Mista carote, pomodori, rucola, lattuga, radicchio rosso	€ 6,00
Caesar salad lattuga romana, cubetti di pollo, Grana Padano (7,3), salsa "Caesar" (10), crostini (1)	€ 8,00
Estiva misticanza di insalatine, mozzarella (7), gamberetti (2), polpa di granchio "surimi" (4,3,6,2)	€ 8,00
Graziati misticanza di insalatine, julienne di pollo, Edamer (7), uova sode (3) e Worcestershire sauce (1,4)	€ 8,00
Greca misticanza di insalatine, filetti di tonno (4), olive greche nere, formaggio Feta greca(7)	€ 8,00
Gustosa misticanza di insalatine, mozzarella (7), uova sode (3), capperi, olive verdi e nere	€ 8,00
Imperiale misticanza di insalatine, pomodorini, polpa di granchio "surimi" (4,3,6,2), ananas	€ 8,00
Nizzarda misticanza di insalatine, mozzarella (7), filetti di tonno (4), acciughe (4), uova sode (3), noci (8), olive verdi e nere	€ 8,00
Parigina misticanza di insalatine, gamberetti (2), zucchine e Brie (7)	€ 8,00
Primavera misticanza di insalatine, mozzarella (7), dadolata di prosciutto cotto e verdure in agrodolce (14)	€ 8,00
Ricca misticanza di insalatine, tonno (4), mozzarella (7) e uova sode (3)	€ 8,00
Rivierasca misticanza di insalatine, filetti di tonno (4), pomodorini, olive nere, capperi, Edamer (7)	€ 8,00
Trentina misticanza di insalatine, crudité di champignon, speck, scaglie di Grana Padano (7,3)	€ 8,00



7 *salati (vedi registro allergeni)*

Pizzetta di sfoglia mignon	€ 1,20
Tramezzino	€ 2,80
Brioche salata	€ 4,00
Toast: prosciutto cotto e formaggio (7)	€ 4,00
Toast farcito	da € 5,00
Tostone: prosciutto cotto e formaggio (7)	€ 5,00
Tostone farcito	da € 6,00
Panini (chiedere al personale)	da € 5,00
Piadine (chiedere al personale)	da € 5,00
Club Sandwich (1,6): pollo, bacon, uova (3), lattuga, pomodoro, maionese (3) servito con salsa rosa (3,14,4,9,10)	€ 6,00





Lunch Break

Primi e secondi piatti vedi il "Menù del giorno" anche per allergeni
Dessert vedi pagina "La Pasticceria" anche per allergeni

classici

Caprese: mozzarella (7) e pomodoro	€ 9,00
Prosciutto crudo e mozzarella (7)	€ 9,00
Prosciutto crudo e melone in stagione	€ 9,00
Veline di bresaola con rucola e Grana Padano (7,3)	€ 9,00
Roast beef all'inglese con salsa tartara (9,3,14,10,4)	€ 9,00
Assortimento di affettati (vedi registro allergeni) con sottaceti (14)	€ 14,00

Vini e bevande

Vini: vedere la lista "Piccola Enoteca" anche per allergeni

Acqua minerale 25 cl.	€ 2,00
Acqua minerale 50cl.	€ 2,50
Acqua minerale 100cl.	€ 3,00

Eventuali porzioni ridotte verranno conteggiate al 75% dell'importo

Eventuali porzioni abbondanti verranno aumentate del 25%

Servizio, coperto e 1 cestino di pane per tavolo (ogni cestino in più verrà conteggiato 1,00 €) sono compresi





La pasticceria (vedi registro allergeni)

Paste e Brioches	€ 2,20
Pasticcino o brioche mignon	€ 1,50
Pasticcino da tè	€ 1,00
Porzione pasticceria mignon	€ 5,00
Porzione pasticceria da tè	€ 5,00
Millefoglie porzione	€ 5,00
Sacher porzione	€ 5,00
Sacher mini torta (circa due porzioni)	€ 8,00
Pazientina porzione	€ 5,00
Pazientina mini torta (circa due porzioni)	€ 8,00
Crostatina di frutta (circa due porzioni)	€ 8,00
Mousse monoporzioe	da € 5,00
Mezza porzione di dolce	€ 3,50
Fonduta di cioccolato (7) con frutta fresca, pasticceria da tè e panna montata (7)	€ 25,00





Piccola Enoteca

Vini spumanti (14)

calice bottiglia 25 cl 50 cl

Prosecco di Valdobbiadene "Adami"	€ 4,50	€ 21,00	€ 7,00	€ 14,00
Prosecco Millesimato "Wifis"		€ 18,00	€ 6,00	€ 12,00
Franciacorta "Contadi" Brut	€ 5,50	€ 25,00	€ 9,00	€ 18,00

Vini bianchi (14)

calice bottiglia 25 cl 50 cl

Cantina "St. Michael-Eppan": Muller-Thurgau	€ 4,50	€ 21,00	€ 7,00	€ 14,00
Chardonnay "Sanct Valentin"	€ 6,00	€ 36,00	€ 12,00	€ 24,00
Gewurztraminer "Sanct Valentin"	€ 6,00	€ 38,00	€ 13,00	€ 26,00
Cantina "San Simone": Pinot Grigio	€ 4,50	€ 18,00	€ 6,00	€ 12,00
Cantina "Marco Felluga": Sauvignon Collio	€ 5,00	€ 24,00	€ 8,00	€ 16,00
Ribolla Collio	€ 5,00	€ 24,00	€ 8,00	€ 16,00

Vini rossi (14)

calice bottiglia 25 cl 50 cl

Cantina "San Simone": Cabernet Sauvignon	€ 4,50	€ 21,00	€ 7,00	€ 14,00
Cantina "Vignatta": Rosso Riserva	€ 5,00	€ 24,00	€ 8,00	€ 16,00
Gemola	€ 7,00	€ 42,00	€ 14,00	€ 28,00
Cantina "St. Michael-Eppan": Pinot Nero "Sanct Valentin"		€ 42,00	€ 14,00	€ 28,00





La Caffeetteria

Caffè espresso	€ 1,90
Caffè decaffeinato (6)/ orzo (1)	€ 2,00
Caffè macchiato con latte di soia / riso	€ 2,00
Caffè "Macchiatone" (7)	€ 2,40
Caffè "Macchiatone" al ginseng (7)	€ 2,90
Caffè "Graziati" (7)	€ 3,00
Caffè Americano	€ 2,40
Caffè Marocchino (7)	€ 2,40
Caffè al ginseng	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,00
Caffè doppio	€ 3,00
Caffè shakerato	€ 3,80
Caffè freddo	€ 3,80
Caffè con panna (7)	€ 3,00
Caffè con pallina di gelato (7 e vedi lista)	€ 3,00
Latte (7)	€ 2,00
Latte macchiato (7)	€ 2,50
Caffè-latte (7)	€ 3,00
Cappuccino (7)	€ 2,50
Cappuccino al ginseng (7)	€ 3,00
Barbagliata (7)	€ 3,00
Tè, camomilla	€ 3,80
Crema caffè frozen (7)	€ 4,00



La Caffetteria estiva

Caffè shakerato	€ 4,00
Caffè "Graziati" Ice: caffè espresso, cacao, topping al cioccolato (7), crema di latte (7)	€ 4,00
Caffè "Macchiatone" Ice: caffè espresso, crema di latte (7)	€ 4,00
Cappuccino Ice: caffè espresso, crema di latte (7)	€ 4,00
Caffè shakerato con Baileys (vedi etichetta)	€ 5,50

Cocktails al caffè

Caffè Leccese: caffè espresso, sciroppo di latte di mandorla (8), ghiaccio	€ 3,50
Petrarca: crema pasticcera (1,3,7), caffè espresso, panna montata (7)	€ 5,00
Vetrino Pescarese: caffè espresso, zabaione (3,14,1), panna (7), cioccolato (7)	€ 5,00
Caffè shakerato con Baileys (vedi etichetta)	€ 5,50



La Gelateria (stagione estiva)

Per le cialde vedi etichette

Coppa piccola (due palline -vedi ingredienti) € 4,00

Coppa media (tre palline -vedi ingredienti) € 5,00

Coppa grande (quattro palline -vedi ingredienti) € 6,00

Frappè (7) e frullati € 5,00

Coppa Kinder € 6,00

gelato alla crema (7,3), gelato al cioccolato (7,3), salsa al cioccolato (vedi etichetta)
e scaglie di cioccolato (7,6)

Coppa Graziati € 8,00

gelato alla crema (7,3), sfoglia (7,1), meringa (3) a pezzi, noci (8), scaglie di cioccolato (7,6),
panna montata (7), salsa al cioccolato (vedi etichetta)

Affogato al cioccolato o al caffè € 8,00

gelato alla crema (7,3), gelato al caffè o al cioccolato (7,3), panna montata (7),
salsa al cioccolato (vedi etichetta) o caffè espresso

Coppa millefoglie € 8,00

gelato alla crema (7,3), sfoglia (7,1), scaglie di cioccolato (vedi etichetta), panna montata (7)

Banana Split € 8,00

banana, gelato alla crema (7,3), gelato al cioccolato (7,3), panna montata (7),
salsa al cioccolato (vedi etichetta)

Coppa Mediterraneo € 8,00

gelato alla crema (7,3), panna montata (7), fragole,
frutti di bosco, yogurt (7) fresco, salsa di fragole (vedi etichetta)

Macedonia di frutta fresca € 5,50

Fragole fresche con panna montata (7) € 6,50





Le nostre pizze (1)

Marinara: pomodoro, aglio e origano (Tomato, garlic and oregano)	€ 6,50
Margherita: pomodoro e mozzarella (7) (Tomato and mozzarella cheese (7))	€ 7,50
Pugliese: pomodoro, mozzarella (7) e cipolla (Tomato, mozzarella cheese (7) and onion)	€ 8,50
Tonno e cipolla: pomodoro, mozzarella (7), cipolla e tonno (4) (Tomato, mozzarella cheese (7), onion and tuna (4))	€ 9,00
Prosciutto cotto e funghi: pomodoro, mozzarella (7), prosciutto cotto e funghi (Tomato, mozzarella cheese (7), ham and mushrooms)	€ 9,00
Prosciutto cotto e carciofini : pomodoro, mozzarella (7), prosciutto cotto e carciofini (Tomato, mozzarella cheese (7), ham and artichokes)	€ 9,00
Diavola: pomodoro, mozzarella (7) e salamino piccante (Tomato, mozzarella cheese (7) and chilli salami)	€ 9,00
Viennese: pomodoro, mozzarella (7) e würstel (Tomato, mozzarella cheese (7) and würstel)	€ 9,00
Capricciosa: pomodoro, mozzarella (7), prosciutto cotto, funghi e carciofini (Tomato, mozzarella cheese (7), ham, mushrooms and artichokes)	€ 10,00
4 Formaggi: pomodoro, mozzarella (7), gorgonzola (7), provola (7) e Grana Padano (7,3) (Tomato, mozzarella cheese (7), gorgonzola cheese (7), provola cheese (7) and Grana Padano cheese (7,3))	€ 9,50
4 Stagioni: pomodoro, mozzarella (7), prosciutto cotto, funghi e carciofini (Tomato, mozzarella cheese (7), ham, mushrooms and artichokes)	€ 10,00
Piazza della Frutta: pomodoro, mozzarella di bufala (7) e prosciutto crudo di Parma (Tomato, buffalo mozzarella cheese (7) and raw ham)	€ 10,00

**Per ogni ingrediente aggiunto ci sarà una maggiorazione di 1,50 euro.
Each ingredient adds will have overprice of 1,50 euro.**

**Le pizze mignon costano 1 euro in meno.
The little pizza costs 1 euro less.**

**La pizza divisa in due piatti costa 1 euro in più.
The pizza divided into two dishes will have overprice of 1 euro.**