



*La Greppia*

RESTAURANTE · PIZZAS · COPAS

— DESDE 1995 —

ALÉRGENOS

[restaurantelagreppia.com](http://restaurantelagreppia.com)





---

## ENTRANTES

---

Nachos "La Greppia" con nuestras salsas caseras de Jalisco y Guacamole: 1, 7, 8, 12

Bruschetta (pan de ajo): 1, 7, 12

Bruschetta con tomate y albahaca: 1, 12

Focaccina (pan de pizza): 1

Provolone gratinado con focaccina: 1, 7

Almejas a la siciliana: 12, 13

Vitello Tonnato: 3, 4, 7, 10

Carpaccio de solomillo de ternera con parmesa, rúcula y un aliño de aceite de albahaca: 1, 7, 12

Surtido de croquetas caseras de pollo, espinaca y bacalao: 1, 7, 12

Pulpo asado con una deliciosa crema de patata y pesto: 7, 8, 11, 12

Rol de salmón relleno de gambas, cangrejo y col, acompañado de nuestra sabrosa salsa rosa: 2, 4, 7

Tartar de atún con aguacate, sésamo y cebollino: 1, 4, 6, 10, 11, 12

---

## ENSALADAS

---

"La Greppia": 1, 7, 8, 12

Nonna: 7

Di Formentera: 1, 3, 4

Caprino: 1, 7

Clásica Caesar: 1, 3, 7, 10

Caprese: 7

Verdi: 4

Speciale: 1, 3, 4, 7, 10

---

1 Gluten	6 Soja	11 Sésamo
2 Crustáceo	7 Lácteos	12 Sulfitos
3 Huevos	8 Frutos de Cáscaras	13 Moluscos
4 Pescado	9 Apio	14 Altramuces
5 Cacahuetes	10 Mostaza	

---

## PASTA FRESCA

---

Pasta fresca (Spaghetti fino, Maccheroni, Pappardelle, Tagliatelle): 1

### SALSAS

Boloñesa: 9, 12

Carbonara: 3, 7

Pesto Verde: 7, 8

Vegetariana: 12

Gorgonzola: 7, 8, 12

Parmesano: 7, 12

4 Quesos: 7, 12

Arrabiata: 12

Al pomodoro fresco: 12

Greppia: 7, 8, 9, 12

Funghi Porcini: 1, 7, 12

Gambas & Ajo: 2, 12

Almejas: 12, 13

Salmón ahumado: 4, 12

Marinera: 2, 9, 12, 13

Toscana: 3, 7, 9, 12

Tris de pastas 'La Greppia': 3, 7, 8, 9, 12

---

## PASTA RELLENA

---

Salsa Cappelli funghi porcini: 1, 3, 7, 8, 12

Salsa Carameli tricolori de ricota y espinacas: 1, 3, 7, 8, 12

Salsa Tortelloni gigante con gambas y vieiras: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 13

Salsa Cuadroni de radicchio y gorgonzola: 1, 3, 7, 8

Raviolacce relleno de carne: 1, 3, 8

---

1 Gluten

2 Crustáceo

3 Huevos

4 Pescado

5 Cacahuetes

6 Soja

7 Lácteos

8 Frutos de Cáscaras

9 Apio

10 Mostaza

11 Sésamo

12 Sulfitos

13 Moluscos

14 Altramuces

---

## GRATINADOS

---

Macarrones al gratín: 1, 7, 8, 9

Canelones de carne a la Milanese: 1, 3, 7, 12

Lasaña a la Boloñesa: 1, 3, 7, 9, 12

---

## RISOTTO

---

Risotto de gambas con salsa de marisco: 2, 7, 12

Risotto funghi porcini y trufa: 1, 7, 12

Risotto de alcachofa y queso mahonés: 1, 7, 12

Risotto de espinacas, olivada y queso feta: 7, 12

Risotto de trufa y langostinos: 1, 2, 7, 12

---

## ESPECIALIDADES

---

Solomillo de ternera "Il Segreto dello chef": 1, 7, 12

Spaghetitis con Bogavante: 1, 2, 8, 12

Strudel artesano crujiente: 1, 7, 12

Risotto con Bogavante : 2, 7, 12

Escalope 'La Greppia': 1, 3, 7, 12

---

## CARNES Y PESCADOS

---

Carré de cordero asado al romero: 1, 10, 12

Steak Tartar "La Greppia": 1, 3, 4, 7, 10, 12

Ossobuco a la Milanese: 1, 4, 9, 12

Escalopines de ternera a la pimienta o roquefort: 1, 7, 12

Moussaka "La Greppia": 1, 7, 12

Escalope de ternera a la Milanese: 1, 3, 12

Solomillo de ternera a la parrilla: 7, 12

Bacalao 'La Greppia': 1, 4, 8, 12

Lubina de la casa: 4, 7

---

1 Gluten	6 Soja	11 Sésamo
2 Crustáceo	7 Lácteos	12 Sulfitos
3 Huevos	8 Frutos de Cáscaras	13 Moluscos
4 Pescado	9 Apio	14 Altramuces
5 Cacahuetes	10 Mostaza	

---

# PIZZAS CLÁSICAS Y ESPECIALES

---

Común en todas las pizzas: 1, 7

Pizzas con otros alérgenos además del 1 y 7:

Napolitana: 4

Salmón: 4

Fruti di mare: 2, 13

Atún: 4

Pulpo: 4

Bismark: 3

Calzone al prosciutto: 3

La Greppia: 3

---

## POSTRES

---

Tiramisú: 1, 3, 7, 12

Natillas caseras al chocolate blanco: 3, 7, 8

Panna Cotta con frutos rojos y coulis: 7, 8

Mousse de chocolate con amaretti di sarrono: 1, 7

Tarta casera de limón: 1, 3

Tarta de zanahoria: 1, 3

Tarta de chocolate: 1, 3

Tarta de Banoffee: 1, 7, 8

Tarta de queso: 1, 7

Tarta de queso y chocolate: 1, 7

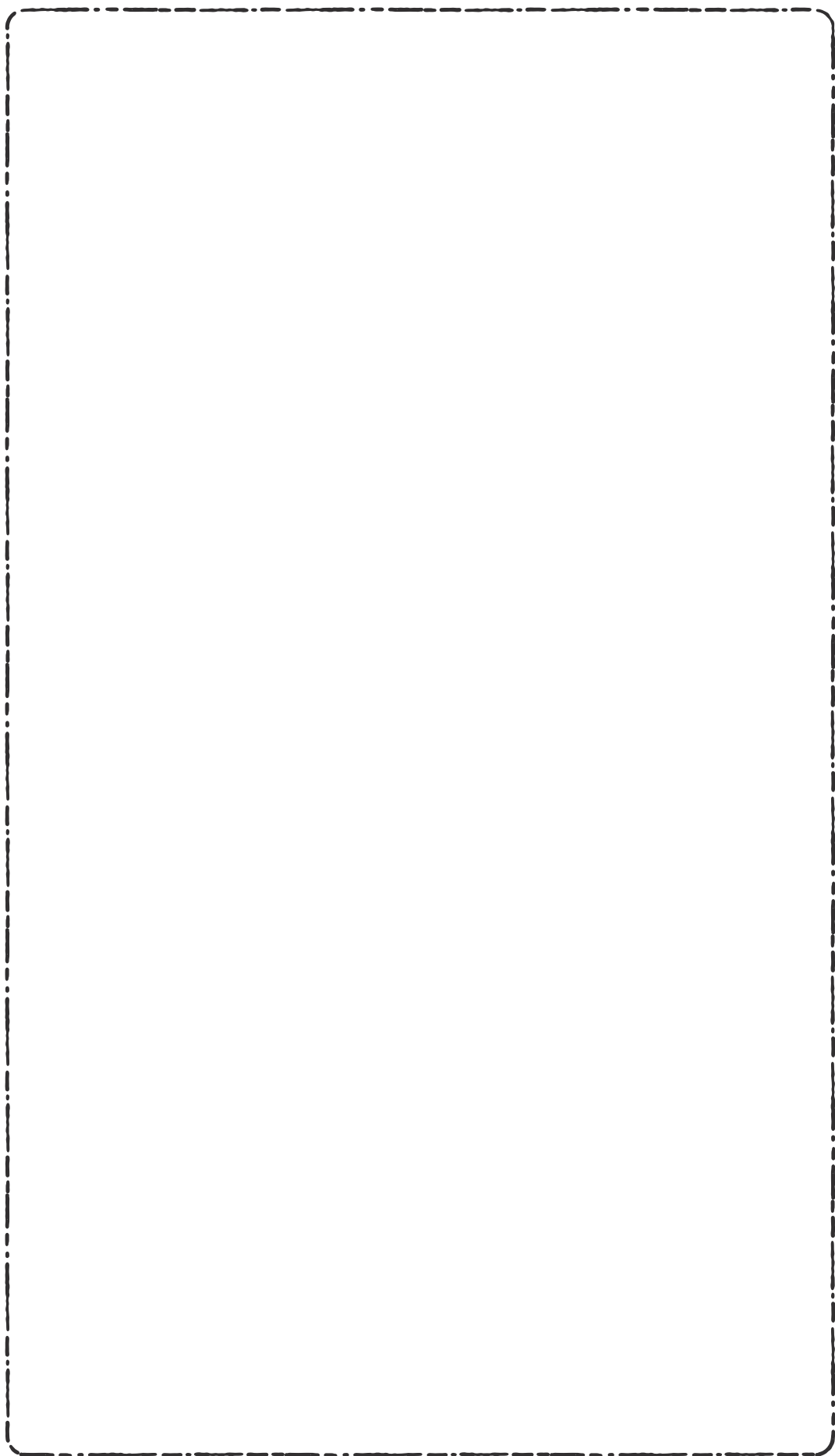
Brownie casero: 1, 3, 7

Helados italianos artesanos: 1, 12

---

1 Gluten	6 Soja	11 Sésamo
2 Crustáceo	7 Lácteos	12 Sulfitos
3 Huevos	8 Frutos de Cáscaras	13 Moluscos
4 Pescado	9 Apio	14 Altramuces
5 Cacahuetes	10 Mostaza	







---

**SIN GLUTEN**

# ENTRANTES

Almejas a la siciliana .....	20€
Vitello Tonnato .....	17€
(fina carne de ternera con salsa casera de atún)	
Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano,.....	20€
rúcula y un aliño de aceite de albahaca	
Pulpo con una deliciosa crema de patata y pesto.....	22€
Rol de salmón relleno de gambas, cangrejo y col, .....	19€
acompañado de nuestra sabrosa salsa rosa	
Tartar de atún con aguacate, sésamo y cebollino .....	24€
Provolone gratinado.....	15€
(acompañado de pan sin gluten)	

# ENSALADAS

<b>Nonna</b> .....	14€
Verduras a la parrilla con mozzarella de búfala acompañado con paté de aceitunas	
<b>Caprese</b> .....	16€
Tomate, mozzarella de búfala y albahaca	
<b>Verdi</b> .....	13€
Lechuga romana, tomate, cebolla y atún	
<b>Di Formentera</b> .....	16€
Patata cocida, tomate, pimiento, huevo duro, cebolla, bescuit (sin gluten), atún y nuestro aliño al punto	
<b>Caprino</b> .....	17€
Variado de lechugas, maíz, tomate confitado, rulo de cabra, lomo de ternera macerada, crujiente de bacon y crostones de pan (sin gluten)	

# PASTA SIN GLUTEN "SCHARR"

## 1º Elige tu pasta favorita

- Spaghetti fino
- Maccheroni (Macarrones)
- Fusilli

## 2º No te olvides de la salsa

<b>Boloñesa</b> .....	17€
Guiso de carne picada de ternera y cerdo con tomate, apio, zanahoria, hierbas y vino tinto	
<b>Carbonara</b> .....	17€
Nata, parmesano, bacon, cebolla y yema de huevo	
<b>Pesto Verde</b> .....	17€
Albahaca, ajo, piñones, parmesano y aceite de oliva virgen	
<b>Vegetariana</b> .....	17€
Selección de verduras de temporada, vinagreta de albahaca, ajo confitado y salsa de tomate	
<b>Gorgonzola</b> .....	17€
Queso gorgonzola, nata, nueces, pimienta y vino blanco	
<b>Parmesano</b> .....	17€
Queso parmesano, nata, nuez moscada, pimienta y vino blanco	
<b>4 Quesos</b> .....	17€
Queso mahonés, mozzarella, gorgonzola y parmesano, nata, nuez moscada, pimienta y vino blanco	
<b>Arrabiata</b> .....	17€
Tomate y guindilla	
<b>Al pomodoro fresco</b> .....	17€
Tomate, orégano, cebolla y ajo	
<b>Greppia</b> .....	17€
Boloñesa, pesto, tomate y nata	

**Gambas & Ajo** ..... 17€  
Aceite de oliva virgen, gambas, ajo y perejil

**Almejas** ..... 18€  
Cebolletas, tomate fresco, almejas, ajo y vino blanco servido  
con pan sin gluten

**Salmón ahumado** ..... 18€  
Cebolletas, tomate fresco, eneldo, salmón ahumado y vino blanco

**Marinera** ..... 18€  
Frutos del mar, salsa de tomate y marisco

**Toscana** ..... 18€  
Bacon, champiñones, nata, tomate fresco, cebolla, yema de huevo,  
ajo, perejil y brandy

---

## RISOTTO

---

Risotto de gambas con salsa de marisco ..... 20€

Risotto de espinacas, olivada y queso feta ..... 18€

---

## ESPECIALIDADES

---

**Spaghetti o Risotto con Bogavante**.....28€  
elaborados con una exquisita salsa de tomate y  
hierbas frescas mediterráneas

---

## CARNES Y PESCADOS

---

**Steak tartar 'La Greppia'** ..... 22€

Carne picada de solomillo de ternera condimentada con nuestro toque italiano y sin focaccina

**Solomillo de ternera a la parrilla** ..... 26€

Un clásico servido con patata nonna o patata al horno 'Greppia' acompañado con salsa chimichurri

**Lubina de la casa**..... 25€

Preparada a la plancha y acompañada de un exquisito alioli casero de albahaca, pimiento de piquillo y patata nonna

---

### Modifica la guarnición a tu gusto:

**Arroz blanco | Patatas fritas caseras | Verduras salteadas**

**Patatas nonna** (patata panadera, cebolla y ajo)

**Patata al horno 'Greppia'**

(puré de patatas, cebolla, mantequilla, nata y perejil)

---

## POSTRES CASEROS

---

**Natilla casera al chocolate blanco** ..... 7€

**Panna cotta con frutos rojos y coulis** ..... 7€

\*Disponemos de información de los alérgenos de todos nuestros platos

IVA INCLUIDO



