



*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, 12

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

Rol de salmón relleno de gambas, cangrejo y col, acompañado de nuestra sabrosa salsa rosa: 2, 3, 4, 7

Tartar de atún con aguacate, sésamo y cebollino: 1, 3, 4, 6, 10, 11

---

## ENSALADAS

---

"La Greppia": 7, 8, 10, 12

Nonna: 7, 10, 12

Di Formentera: 1, 3, 4

Caprino: 1, 7

Clásica Caesar: 1, 3, 4, 7, 10, 12

Caprese: 1, 7, 12

Verdi: 4

Speciale: 1, 3, 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	

---

## PASTA FRESCA

---

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

### SALSAS

Boloñesa: 9, 12

Carbonara: 3, 7

Pesto Verde: 7

Vegetariana: 9, 12

Gorgonzola: 7, 8, 12

Parmesano: 7, 12

4 Quesos: 7, 12

Arrabiata: 9, 12

Al pomodoro fresco: 9, 12

Greppia: 7, 8, 9, 12

Funghi Porcini: 7, 12

Gambas & Ajo: 2, 7, 12

Almejas: 1, 7, 12, 13

Salmón ahumado: 4, 7, 12

Marinera: 2, 4, 7, 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, 12

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

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

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

Raviolacce relleno de carne: 1

---

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

Canelones de carne a la Milanesa: 1, 7, 12

Lasaña a la Boloñesa: 1, 3, 7, 9, 12

---

## RISOTTO

---

Risotto de gambas con salsa de marisco: 2, 4, 7, 9, 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: 2, 4, 7, 12

---

## ESPECIALIDADES

---

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

Spaghetitis con Bogavante: 1, 2, 4, 9, 12

Strudel artesano crujiente: 1, 12

Risotto con Bogavante : 1, 2, 4, 9, 12

Escalope 'La Greppia': 1, 3, 7, 9, 12

---

## CARNES Y PESCADOS

---

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

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

Ossobuco a la Milanesa: 1, 7, 9, 12

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

Moussaka "La Greppia": 1, 7, 12

Escalope de ternera a la Milanesa: 1, 3, 7, 12

Solomillo de ternera a la parrilla: 7, 8, 12

Bacalao 'La Greppia': 8

Lubina de la casa: 3, 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, 12

Natillas caseras al chocolate blanco y ensalada de naranja: 3, 7, 8

Panna Cotta con frutos rojos y coulis: 4, 7, 8

Brownie con helado de vainilla artesano: 1, 3, 6, 7, 8

Carpaccio de piña con helado: 7, 12

Mousse de chocolate con amaretti di sarrono: 7, 12

Tarta casera de limón: 1, 3, 7

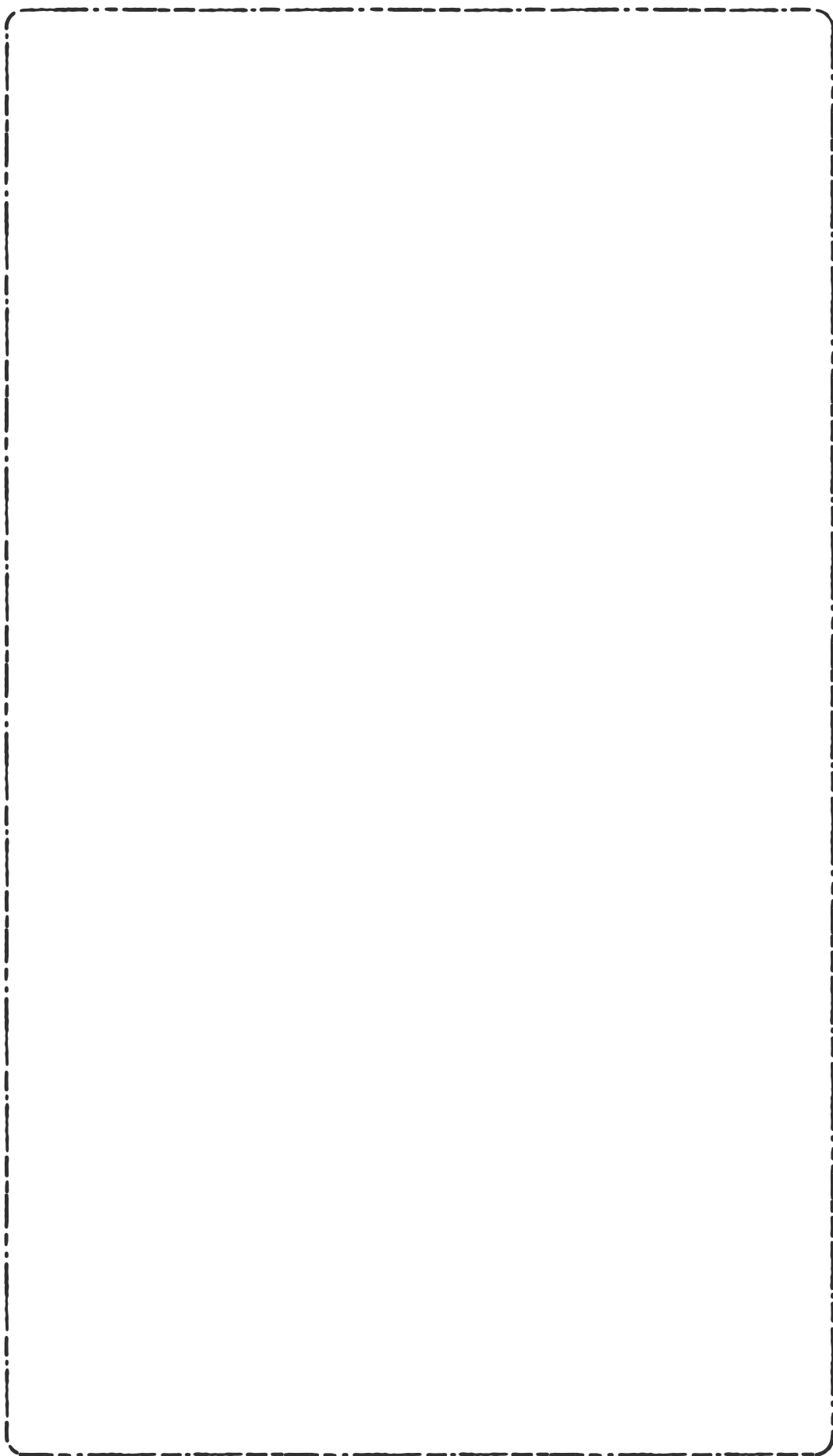
Resto de tartas caseras: 1, 12

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

Bruschetta (pan de ajo).....	4€
Bruschetta con tomate y albahaca.....	5€
Almejas a la siciliana.....	14€
Vitello Tonnato.....	12€
(fina carne de ternera con salsa casera de atún)	
Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano,.....	15€
rúcula y un aliño de aceite de albahaca	
Pulpo con una deliciosa crema de patata y pesto.....	16€
Rol de salmón relleno de gambas, cangrejo y col,.....	14€
acompañado de nuestra sabrosa salsa rosa	
Tartar de atún con tomate seco, albahaca y aceitunas.....	19€
Provolone gratinado.....	10€

# ENSALADAS

<b>Nonna</b> .....	9€
Verduras a la parrilla con mozzarella de búfala acompañado con paté de aceitunas	
<b>Caprese</b> .....	12€
Tomate, mozzarella de búfala y albahaca	
<b>Verdi</b> .....	9€
Lechuga romana, tomate, cebolla y atún	
<b>Speciale</b> .....	13€
Lechuga romana, tomate, cebolla, lombarda y pollo a la plancha bañado en nuestra cremosa salsa de yogur a las finas hierbas	
<b>La Greppia</b> .....	14€
Variado de lechugas, tomate confitado, nueces, manzana caramelizada, ricotta, prosciutto de Parma y crujiente de parmesano	
<b>Di Formentera</b> .....	12€
Patata cocida, tomate, pimiento, huevo duro, cebolla, bescuit (sin gluten), atún y nuestro aliño al punto	
<b>Caprino</b> .....	13€
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> .....	12€
Guiso de carne picada de ternera y cerdo con tomate, apio, zanahoria, hierbas y vino tinto	
<b>Carbonara</b> .....	12€
Nata, parmesano, bacon, cebolla y yema de huevo	
<b>Pesto Verde</b> .....	12€
Albahaca, ajo, piñones, parmesano y aceite de oliva virgen	
<b>Vegetariana</b> .....	12€
Selección de verduras de temporada, vinagreta de albahaca, ajo confitado y salsa de tomate	
<b>Gorgonzola</b> .....	12€
Queso gorgonzola, nata, nueces, pimienta y vino blanco	
<b>Parmesano</b> .....	12€
Queso parmesano, nata, nuez moscada, pimienta y vino blanco	
<b>4 Quesos</b> .....	12€
Queso mahonés, mozzarella, gorgonzola y parmesano, nata, nuez moscada, pimienta y vino blanco	
<b>Arrabiata</b> .....	12€
Tomate y guindilla	
<b>Al pomodoro fresco</b> .....	12€
Tomate, orégano, cebolla y ajo	
<b>Greppia</b> .....	13€
Boloñesa, pesto, tomate y nata	

<b>Funghi Porcini</b> .....	14€
Ceps, nata, cebolla y Cognac	
<b>Gambas &amp; Ajo</b> .....	14€
Aceite de oliva virgen, gambas, ajo y perejil	
<b>Almejas</b> .....	14€
Cebolletas, tomate fresco, almejas, ajo y vino blanco	
<b>Salmón ahumado</b> .....	14€
Cebolletas, tomate fresco, eneldo, salmón ahumado y vino blanco	
<b>Marinera</b> .....	14€
Frutos del mar, salsa de tomate y marisco	
<b>Toscana</b> .....	14€
Bacon, champiñones, nata, tomate fresco, cebolla, yema de huevo, ajo, perejil y brandy	

## ----- RISOTTO -----

Risotto de gambas con salsa de marisco .....	14€
Risotto funghi porcini y trufa .....	15€
Risotto de alcachofa y queso mahonés .....	13€
Risotto de espinacas, olivada y queso feta .....	13€
Risotto de trufa y langostinos .....	16€

## ----- ESPECIALIDADES -----

<b>Solomillo de ternera 'Il Segreto dello chef'</b> .....	24€
servido con nuestra salsa secreta, acompañado de arroz blanco y patatas fritas	
<b>Spaghettilis o Risotto con Bogavante</b> .....	25€
elaborados con una exquisita salsa de tomate y hierbas frescas mediterráneas	

---

# CARNES Y PESCADOS

---

**Steak tartar 'La Greppia'** ..... 18€

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

**Solomillo de ternera a la parrilla** ..... 23€

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

**Bacalao 'La Greppia'** ..... 15€

Asado al horno con verduras y servido con nuestra deliciosa patata nonna

**Lubina de la casa** ..... 18€

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 ..... y ensalada de naranja	5€
Panna cotta con frutos rojos y coulis .....	5€
Carpaccio de piña con helado .....	5€
Arroz con leche 'La Greppia.....	5€
Mousse de chocolate con amaretti di sarrono .....	6€

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

IVA INCLUIDO