

TAMAÑO ÚNICO ITALIANO - 12" / 30CM - 8 REBANADAS

MENÚ

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA



MARGHERITA

Tomate, mozzarella,
parmesano y albahaca

Tomato, mozzarella,
parmesan and basil

Q50

PEPPERONI

Tomate, mozzarella y
pepperoni

Tomato, mozzarella and
pepperoni

Q55

ESPECIAL DE LA SEMANA

This week's special

¡Pregunta por nuestro
sabor de la semana!
Ask about our flavor of the
week!

Q65

BEBIDAS

Gaseosas	Q15
Agua pura	Q10
Refresco natural Fresh fruit drink	Q15
Cerveza Nacional	Q25
Cerveza Artesanal	Q30
Aperol Spritz	Q50

POSTRE

Tiramisú casero clásico	Q35
Tiramisú casero de pistacho	Q45
Crema de pistacho GRAZIA Envase 250 g	Q65



¿Te gustó la pizza?
Did you like the pizza?

¡Llévate una congelada a la casa!

Take one frozen vacuum-sealed home!

Margherita Q45 | Pepperoni Q50





UN PATRIMONIO DE NÁPOLES EN LA ORILLA DEL LAGO ATITLÁN

A Naples heritage on the shore of Lake Atitlán

LA HISTORIA

La pizza napolitana nació en las calles de Nápoles como pan de los barrios, no como plato de restaurante. En 1889, la Margherita tomó los colores de la bandera italiana: tomate, mozzarella y albahaca. En 2017, la UNESCO reconoció el arte del pizzaiolo napolitano como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad: no solo una receta, sino un gesto de manos, horno y tiempo.

Para proteger esa receta de las copias industriales, en 1984 nació en Nápoles la Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN). Sus reglas siguen siendo la brújula de quien quiere hacer pizza de verdad.

THE STORY

Neapolitan pizza originated on the streets of Naples as neighborhood bread, not as a restaurant dish. In 1889, the Margherita took on the colors of the Italian flag: tomato, mozzarella, and basil. In 2017, UNESCO recognized the art of the Neapolitan pizzaiolo as Intangible Cultural Heritage of Humanity: not just a recipe, but a combination of hand movements, the oven, and time.

To protect this recipe from industrial imitations, the Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) was founded in Naples in 1984. Its rules continue to serve as a guide for anyone who wants to make authentic pizza.

¿LO SABÍAS? · DID YOU KNOW?

*La palabra «pizza» aparece ya en el año 997 en Gaeta, en un contrato de alquiler pagado también con focacce. —
The word "pizza" already appears in 997 AD in Gaeta, in a lease paid partly in flatbreads.*

CINCO SEÑALES DE UNA PIZZA VERACE

FIVE SIGNS OF A "PIZZA VERACE"

- 01 Solo cuatro ingredientes**
Harina, agua, sal y levadura — o masa madre.
Nada de grasas en la masa.
- 02 Larga fermentación**
La AVPN pide al menos 8 horas. En Grazia la masa espera 24 a 48 horas.
- 03 Formada solo a mano**
Sin rodillo. El aire viaja al borde y forma el cornicione.
- 04 Horno vivo, 60–90 segundos**
Centro suave, base dorada, se dobla «a libretto».
- 05 Ingredientes que se ven**
Tomate pelado a mano, mozzarella o fiordilatte, albahaca, aceite en espiral

- Only four ingredients**
Flour, water, salt and yeast — or sourdough.
No fat in the dough.
- Long fermentation**
AVPN asks for 8 hours minimum.
At Grazia the dough rests 24 to 48 hours.
- Stretched by hand only**
No rolling pin. Air moves to the rim and builds the cornicione.
- Fierce heat, 60–90 seconds**
Soft centre, golden base, folds like a wallet — a libretto.
- Ingredients you can see**
Hand-crushed tomato, mozzarella or fiordilatte, basil, oil in a spiral

EN GRAZIA

Seguimos el espíritu de la AVPN — y vamos más allá: 24 a 48 horas de fermentación, formado a mano, horno vivo y tomate italiano. La misma masa viaja a casa en nuestra versión de pizza congelada.

We follow the AVPN spirit — then go further: 24–48 hour dough, hand forming, live oven, Italian tomato. The same dough travels home as our frozen version.

Síguenos en Instagram:



@grazia_lat

Haz tu próximo pedido en WhatsApp:



(+502) 5369-9647

TAKE-AWAY · DELIVERY LOCAL · PIZZA CONGELADA · TIRAMISÚ CASERO