



MADRID

EST. **GROSSO** 2017
NAPOLETANO

ANTIPASTI

BURRATA 10,90

Queso fresco y cremoso con rodajas de tomate fresco, albahaca y pesto.

CARPACCIO DI GIAMPA 10,90

Solomillo crudo de ternera con lascas de parmesano, boletus y salsa de albahaca con cítricos.

INSALATA TRICOLORE 9,90

Mozzarella de búfala D.O.P, tomates frescos y aguacate.

VITELLO TONNATO 9,50

Redondo de ternera blanca en lonchas, acompañadas de una mayonesa de atún, anchoas y alcaparras.

INSALATA DA FATTORIA 8,90

Rúcula y Canónigos con tiras de pollo marinado, granada, tomate cherry, cebolla frita, aderezada con nuestra salsa de yogurt y aguacate.

PIZZAS

MARGHERITA 8,90

Con mozzarella, tomate San Marzano, albahaca y parmesano.

VEGANA 8,50

Con tomate San Marzano, berenjena, calabacín y un toque de ajo.

PROSCIUTTO E FUNGHI 9,90

Con mozzarella, tomate San Marzano, jamón cocido napoletano y champiñones de huerto.

(Pídelo sin champiñones por 9,70€)

DIAVOLA 🌶️🌶️ 9,90

Con salame piccante napoletano, mozzarella y tomate San Marzano.

QUATTRO FORMAGGI 9,90

Con base blanca de provola affumicata, parmesano, mozzarella y gorgonzola.

BORGHESE 10,90

Con base blanca de crema trufada y mozzarella, prosciutto di Parma y champiñones.

LEONE 9,90

Con base blanca de provola affumicata y mozzarella, longaniza napoletana y cebolla morada.

GROSSO 10,90

Con mozzarella, tomate San Marzano, rúcula, prosciutto di Parma, lascas de parmesano y tomate cherry.

CANTÁBRICA 10,90

Con Anchoas del cantábrico, tomate San Marzano, tomate cherry, aceitunas y ajo blanco de Ufita.

CALZONE 🌶️ 9,90

Pizza rellena de mozzarella, tomate San Marzano, salame piccante napoletano, ricotta y pimienta negra.

INGREDIENTES EXTRA

Pide cualquiera de nuestros ingredientes por 0,5€ - 1€ más cada uno

DOLCI

ICHI'S NUTELLA PIZZA 5,50

Pizza de Nutella y crema mascarpone.

CAPRICCIO DELLA NONNA 3,90

Mousse de chocolate con base de galleta.

ALBERO DA ZIA LUCY 3,90

Su famosa crema de nata helada, polvo de galleta y mucha magia.

TIRAMISÚ MATCHA 4,50

Tiramisú de mascarpone, chocolate blanco y té matcha japones con base de bizocho italiano y Amaretto.

HELADO ARTESANAL 4,50

Dos bolas de helado artesano de la Cremerie Toscana: coco, fresa, chocolate, vainilla y avellana.

BEBIDAS

CERVEZAS

Estrella Damm 33cl 2,50

La lager más mediterránea.

Voll-Damm 33cl 2,90

Doble malta.

Keler 33cl 2,90

La donostiarra y ligera, fresca.

Turia 33cl 2,90

La cerveza tostada de Valencia.

Calatrava 33cl 2,90

Nacida en La Mancha. Pura malta elaborada con un solo cereal.

Malquerida 33cl 3,50

Cerveza roja, fresca y seductora by Adriá brothers

Oro 33cl 2,90

Bilbaina. Sin filtrar, tostada, fresca, con un toque amargo y cítrico

Victoria 33cl 2,90

Malagueña. Dorada y brillante. Suave, con densas notas de cereales tostados.

Inedit Damm 33cl 3,90

By Ferran Adrià. Malta y trigo con especias.

Daura (gluten free) 33cl 3,50

CERVEZA ARTESANAL ITALIANA

Amarcord 50cl 5,90

Gradisca: Lager, 5,2% vol.
100% Malta D'Orzo.

Amarcord 50cl 5,90

Volpina: Red Ale, 6,5% vol.
Rica mezcla de lúpulo y malta especial.

VINO TINTO

Amadora BOTELLA 14,00

DO Rioja COPA 2,50

Tempranillo, fresco y afrutado.

Montecastrillo BOTELLA 17,00

DO Ribera del Duero COPA 3,00

Crianza 7 meses, flores, madera y regaliz.

El Castro de Valtuille BOTELLA 17,00

DO Bierzo

Mencia joven, aroma a frutos rojos.

La Maldición BOTELLA 18,00

DO Madrid

Tempranillo, un vino para quitar la sed.

VINO BLANCO

Vega de la Reina BOTELLA 14,00

DO Rueda Verdejo COPA 2,50

Aroma intenso y delicado, recuerdos a manzana verde.

Formigo BOTELLA 16,00

DO Ribeiro

Aromas cítricos y notas herbáceas.

VINO ROSADO

Lambrusco Borgo Sole rosado BOTELLA 14,00

Lambrusco Borgo Sole tinto BOTELLA 14,00

Agua mineral Bonaqua 2,00

Agua con gas San Pellegrino 3,00

Refrescos 35cl 2,50

Tinto de verano 3,50