

## ANTIPASTI

### PROVOLA AFFUMICATA 13.90

Queso ahumado fundido, preparado en nuestro horno, con salsa de tomate San Marzano, orégano y albahaca. Acompañado de nuestra focaccia.

### PROVOLA TARTUFATA 14.90

Queso ahumado fundido, preparado en nuestro horno, con salsa tartufata, champiñones, albahaca y un toque de parmesano. Acompañado de nuestra focaccia.

### NOBILE CARCIOFO 13.90 NEW

Corazones de alcachofas asados en nuestro horno, guanciale crujiente, cremosa salsa de Grana Padano y un fresco toque de menta que remata cada bocado. Acompañada de nuestra focaccia.

### RIVOLTA 13.50 NEW

Base de ricotta aromatizada al limón, variedad de tomates cherry marinados, olivas leccino, cebolla encurtida, ralladura de limón, pimienta y hojas de menta como toque final. Acompañada de nuestra focaccia. Avanti con la rivolta!

### BURRATA DI STAGIONE 14.90

Queso fresco y cremoso acompañado de pesto y tomates cherry aliñados con vinagreta balsámica y albahaca. +2€ añade focaccia

### INSALATA DI CESARE 12.90

Cama de lechuga francesa con dados de aguacate, nuestra salsa cesare, olivas leccino, ricotta salada, acompañada de picatostes y pipas de calabaza. +2€ añade focaccia

### PREGUNTA POR NUESTRO APERITIVO DE LA CASA 1.50

## AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

MASA FINA Y ELÁSTICA, CON BORDES GRUESOS Y ESPONJOSOS

### LA MARINARA 9.50 VG

Base de tomate San Marzano, ajo, un toque de orégano y albahaca.

### MARGHERITA 12.90

Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, albahaca y parmesano.

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Guanciale\*

### MARGHERITA AFFUMICATA 13.90

Nuestra versión de la Margherita con provola fresca ahumada, parmesano, un toque de pimienta negra y albahaca.

### DIAVOLA 14.50

Base de tomate San Marzano, salame piccante napolitano, mozzarella fiordilatte y albahaca.

LAS RECOMENDACIONES DE LOS PIZZAIOLI:

Añádele Miel Piccante y conviértela en la **HELLBOY di Paulie Gee**   
o Añádele Olivas y Crema de Grana Padano\*

### PROSCIUTTO E FUNGHI 14.90

Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, champiñones frescos y albahaca.

### QUATTRO K 14.90

Base blanca con gorgonzola, provola fresca ahumada, pecorino, lascas de parmesano y albahaca.

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Salame Piccante\*

### LA PERTUTTI 15.50 VG

Base de tomate San Marzano, picada 100% vegetal Heura, Mözza di Väcka®, champiñones frescos, mix de tomate cherry marinado con un toque de orégano y albahaca.

### ZOZZONA 15.50

Base de tomate San Marzano, salsiccia napoletana, guanciale crujiente, mozzarella fiordilatte, yema de huevo, parmesano y pimienta.

### CALZONE 15.90

Relleno de mozzarella fiordilatte, salame piccante napolitano, ricotta con pimienta negra, tomate San Marzano, lascas de parmesano y albahaca.

### ALBA AL TARTUFO 16.50

Inspirada en la ciudad de Alba, al norte de Italia y elaborada con base blanca tartufata, mozzarella fiordilatte, champiñones frescos, coppa crujiente y albahaca.

### LA VERA CARBONARA 16.50

Base blanca de mozzarella fiordilatte, guanciale crujiente, salsa de yema de huevo y un toque de pimienta negra.

### GROSSO 16.50

Nostra capricciosa. Base de tomate San Marzano, prosciutto cotto, salame napoletano, alcachofas, olivas leccino, mozzarella fiordilatte y albahaca.

### POMO D'ORO 16.50

Base de tomate San Marzano, variedad de tomate cherry marinado, tomate semiseco, burratina, pesto y albahaca.

### NERANO 16.90 NEW

Nuestra versión de la receta de la costa de Amalfi. Con base de crema de calabacín y mascarpone, mozzarella fiordilatte, caciocavallo, calabacín salteado, crema de Grana Padano, albahaca y menta fresca.

### CONSULTA NUESTRAS NOVEDADES FUORI DI CARTA

#### LOS MÁS BORDES: SALSAS PARA DIPPEAR

Dip di Pesto - Dip di Miel Piccante - Dip di Grana Padano

UNIDAD 2.00 / TRÍO DE SALSAS 5.50

#### \*INGREDIENTES EXTRA + 2€ (por ingrediente)

Cambia la mozzarella fiordilatte por queso vegano (sin lactosa) por 2€ más

Añade mozzarella fiordilatte por 3.50€

Añade anchoas por 4€

## DOLCI

<b>TIRAMISÚ</b>	<b>7.00</b>
Nuestro tiramisú artesanal. Crema de mascarpone con base de savoiardi al café y cacao.	
<b>ALBERO DA ZIA LUCY</b>	<b>6.00</b>
Su famosa crema de nata semihelada, polvo de galleta e molta magia!	
<b>CAPRICCIO AL CIOCCOLATO</b>	<b>6.00</b>
Mousse a los dos chocolates con una capa de galleta.	

<b>ICHI'S NUTELLA® PIZZA</b>	<b>9.90</b>
Nuestra famosa pizza de Nutella®.	
<b>CROCCANTE NEW</b>	<b>7.00</b>
Una irresistible combinación de mousse y bizcocho de chocolate 70%, acompañados de crujiente de chocolate y cremoso de mascarpone con amarena.	
<b>IL GELATO DI GROSSO BY BIBÌ E BIBÒ® NEW</b>	<b>4.90</b>
Nuestro gelato artigianale. Consulta disponibilidad de sabores.	

## BEBIDAS

### COMBINADOS

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>6.00</b>
El icónico aperitivo perfecto: refrescante, de sabor único y con un inconfundible color naranja.	

<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>6.00</b>
Combina el sabor cítrico del limoncello con la efervescencia del spritz.	

<b>CAPO SPRITZ</b>	<b>6.00</b>
El spritz del auténtico Capo: Amaro del Capo, lima y tónica. Fresco, vibrante y con el carácter del sur de Italia.	

### CERVEZA ARTESANAL ITALIANA (Con Gluten) 50CL

<b>BIRRA GRADISCA AMARCORD</b>	<b>5.90</b>
Premium Lager. Un equilibrio perfecto del sabor más deseado. 5,2% vol.	

<b>BIRRA VOPINA AMARCORD</b>	<b>5.90</b>
Premium Red Ale. Con lúpulo y maltas especiales con un final amargo. 6,5% vol.	

### CERVEZA CON GLUTEN 33CL

<b>VICTORIA</b>	<b>3.90</b>
Pilsen. Malagueña y exquisita.	

<b>VICTORIA PASOS LARGOS</b>	<b>3.90</b>
Victoria con limón. La clara malagueña y exquisita.	

<b>KELER</b>	<b>3.90</b>
Lager. La intensidad de Donostia en una cerveza.	

<b>TURIA</b>	<b>3.90</b>
Tostada. Desde Valencia con amor.	

<b>COMPLIT IPA</b>	<b>4.50</b>
IPA. Intensa con 8 variedades de lúpulo.	

<b>VOLL-DAMM</b>	<b>4.50</b>
Tostada. Doble malta, más sabor y cuerpo.	

### CERVEZA SIN GLUTEN 33CL

<b>VICTORIA TOSTADA 00 SIN GLUTEN</b>	<b>4.50</b>
Sin Alcohol. Cerveza muy refrescante de color ámbar brillante.	

<b>ESTRELLA DAMM DAURA</b>	<b>3.90</b>
La cerveza sin gluten más premiada del mundo.	

### VINO TINTO

<b>LA BESTIA ROSSA</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
D.O: Rioja. Tempranillo. Nuestro tinto de elaboración propia con notas de frutos rojos, florales y jugoso.	
	<b>COPA 4.00</b>

<b>FINCA RESALSO</b>	<b>BOTELLA 23.00</b>
D.O: Ribera del Duero. Tempranillo. Elaborado por Emilio Moro, notas de frutos negros y sedoso.	

### VINO BLANCO

<b>LA BELLA BIANCA</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
D.O: Rueda. 100% Verdejo. Nuestro blanco de elaboración propia, con notas afrutadas, minerales y fresco.	
	<b>COPA 4.00</b>

<b>A TELLEIRA PARCELAS</b>	<b>BOTELLA 21.00</b>
D.O: Ribeiro. Godello y Treixadura. Vino gallego con notas afrutadas, florales y sabroso.	

### VINO ESPUMOSO

<b>LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
Vino frizzante rosado, afrutado, con una envolvente dulzura en boca.	
	<b>COPA 4.00</b>

<b>LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
Vino frizzante tinto, natural, fresco y afrutado.	
	<b>COPA 4.00</b>

### AGUA, REFRESCOS Y CAFÉ

<b>AQUABONA BOTELLA 50CL.</b>	Agua mineral natural.	<b>2.90</b>
-------------------------------	-----------------------	-------------

<b>AGUA CON GAS.</b>	San Pellegrino.	<b>3.50</b>
----------------------	-----------------	-------------

<b>ZUMO DE NARANJA.</b>	Minute Maid.	<b>2.50</b>
-------------------------	--------------	-------------

<b>REFRESCOS 35CL.</b>	Sí, los grandes.	<b>3.90</b>
------------------------	------------------	-------------

<b>REFRESCOS 30CL.</b>	Fuze Tea y Aquarius.	<b>3.90</b>
------------------------	----------------------	-------------

<b>TÓNICA 20CL</b>		<b>2.90</b>
--------------------	--	-------------

<b>REDBULL 25CL</b>		<b>3.50</b>
---------------------	--	-------------

<b>REDBULL SUGAR FREE 25CL</b>		<b>3.50</b>
--------------------------------	--	-------------

<b>TÉ / INFUSIONES</b>		<b>2.50</b>
------------------------	--	-------------

<b>NESQUIK</b>		<b>2.50</b>
----------------	--	-------------

<b>CAFÉS</b>		<b>1.90</b>
Doble +0.40		



## ANTIPASTI

### PROVOLA AFFUMICATA 13.90

Queixo afumado fundido, preparado no noso forno, con salsa de tomate San Marzano con oreiro e alfábega. Acompañada da nosa focaccia.

### PROVOLA TARTUFATA 14.90

Queixo afumado fundido, preparado no noso forno, con salsa tartufata, champiñóns, alfábega e un toque de parmesano. Acompañado da nosa focaccia.

### NOBILE CARCIOFO 13.90 NEW

Corazóns de alcachofa asados no noso forno, guanciale crocante, cremosa salsa de Grana Padano e un fresco toque de menta que remata cada bocado. Acompañado da nosa focaccia.

### RIVOLTA 13.50 NEW

Base de ricotta aromatizada con limón, variedade de tomates cherry mariñados, olivas leccino, cebola encurtida, reladura de limón, pementa e follas de menta como toque final. Acompañada da nosa focaccia. Avanti con la rivolta!

### BURRATA DI STAGIONE 14.90

Queixo fresco e cremoso acompañado de pesto e tomates cherri aliñados con vinagreta balsámica e alfábega. +2€ engadir focaccia

### INSALATA DI CESARE 12.90

Cama de leituga francesa con dados de aguacate, a nosa salsa cesare, olivas leccino, ricotta salada, acompañada de picatostes e pipas de cabaza.

+2€ engadir focaccia

### PREGUNTA POLO APERITIVO DA CASA 1.50

## AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

MASA FINA E ELÁSTICA, CON BORDOS GROSOS E ESPONXOSOS

### LA MARINARA 9.50 VG

Base de tomate San Marzano, allo, un toque de orégano e alfábega.

### MARGHERITA 12.90

Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, alfábega e parmesán.

RECOMENDACIÓN PIZZAIOLI: Engadir Guanciale\*


### MARGHERITA AFFUMICATA 13.90

A nosa versión da Margherita con provola fresca afumada, parmesano, un toque de pementa negra e alfábega.

### DIAVOLA 14.50

Base de tomate San Marzano, salame picante napolitano, mozzarella fiordilatte e alfábega.

AS RECOMENDACIÓNS DOS PIZZAIOLI:

Engádelle Mel Picante e convérteo na **HELLBOY di Paulie Gee**   
o engádelle Olivas e Crema de Grana Padano\*

### PROSCIUTTO E FUNGHI 14.90

Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, champiñóns frescos e alfábega.

### QUATTRO K 14.90

Base branca con gorgonzola, provola fresca afumada, queixo pecorino, flocos de parmesano e alfábega.

RECOMENDACIÓN PIZZAIOLI: Engadir Salame Picante\*

### LA PERTUTTI 15.50 VG

Base de tomate San Marzano, picada vexetal 100% Heura, Mözza de Väcka®, champiñóns frescos, mix de tomate cherri marinado cun toque de orégano e alfábega.

### ZOZZONA 15.50

Base de tomate San Marzano, salchicha napolitana, guanciale crocante, mozzarella fiordilatte, xema de ovo, parmesano e pementa.

### CALZONE 15.90

Recheo de mozzarella fiordilatte, salame picante napolitano, ricotta con pementa negra, tomate San Marzano, flocos de parmesán e alfábega.

### ALBA AL TARTUFO 16.50

Inspirada na cidade de Alba, no norte de Italia, elaborada con base branca trufada, mozzarella fiordilatte, cogumelos frescos, coppa crocante e alfábega.

### LA VERA CARBONARA 16.50

Base bianca de mozzarella fiordilatte, guanciale crocante, salsa de xema de ovo e un toque de pementa negra.

### GROSSO 16.50

Nosa capricciosa. Base de tomate San Marzano, prosciutto cotto, salame napoletano, alcachofas, olivas leccino, mozzarella fiordilatte e alfábega.

### POMO D'ORO 16.50

Base de tomate San Marzano, variedade de tomate cherri marinado, tomate semisecco, burratina, pesto e alfábega.

### NERANO 16.90 NEW

A nosa versión da receita da costa de Amalfi. Con base de crema de cabaciña e mascarpone, mozzarella fiordilatte, caciocavallo, cabaciña salteada, crema de Grana Padano, alfábega e menta fresca.

CONSULTA AS NOSAS NOVIDADES FUORI DI CARTA

### OS MÁIS BORDES: SALSAS PARA MOLLAR

Dip di Pesto - Dip di Miel Piccante - Dip di Grana Padano  
UNIDAD 2.00 / TRÍO DE SALSAS 5.50

### \*INGREDIENTES EXTRA +2€ (por ingrediente)

Cambia a mozzarella fiordilatte por **queixo vegano**  
(sen lactosa) por 2€ máis  
Engade mozzarella fiordilatte por 3.50€  
Engade anchoas por 4€

## DOLCI

<b>TIRAMISÚ</b>	<b>7.00</b>
O noso tiramisú artesanal. Crema de mascarpone con base savoiardi ao café e cacao.	
<b>ALBERO DA ZIA LUCY</b>	<b>6.00</b>
A súa famosa crema de nata semixeada, po de galleta e molta magia!	
<b>CAPRICCIO AL CIOCCOLATO</b>	<b>6.00</b>
Delicioso mousse aos dous chocolates cunha capa de galleta.	

<b>ICHI'S NUTELLA® PIZZA</b>	<b>9.90</b>
A nosa famosa pizza de Nutella®.	
<b>CROCCANTE NEW</b>	<b>7.00</b>
Unha irresistible combinación de mousse e biscoito de chocolate 70%, acompañados de crocante de chocolate e cremoso de mascarpone con amarena.	
<b>IL GELATO DI GROSSO BY BIBÌ E BIBÒ® NEW</b>	<b>4.90</b>
O noso gelato artigianale. Consulta a dispoñibilidade de sabores.	

## BEBIDAS

### COMBINADOS

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>6.00</b>
O icónico aperitivo perfecto: refrescante, de sabor único e cunha inconfundible cor laranxa.	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>6.00</b>
Combina o sabor cítrico do limoncello coa efervescencia do spritz.	
<b>CAPO SPRITZ</b>	<b>6.00</b>
O spritz do auténtico Capo: Amaro del Capo, lima e tónica. Fresco, vibrante e co carácter do sur de Italia.	

### CERVEXA ARTESANAL ITALIANA (Con Glute) 50CL

<b>BIRRA GRADISCA AMARCORD</b>	<b>5.90</b>
Premium Lager. Un equilibrio perfecto do sabor máis desexado. 5,2% vol.	
<b>BIRRA VOLTINA AMARCORD</b>	<b>5.90</b>
Premium Red Ale. Con lúpulo e maltas especiais cun final amargo. 6,5% vol.	

### CERVEXA CON GLUTE 33CL

<b>VICTORIA</b>	<b>3.90</b>
Pilsen. Malagueña e exquisita.	
<b>VICTORIA PASOS LARGOS</b>	<b>3.90</b>
Cerveza Victoria con limón. A clara malagueña e exquisita.	

<b>KELER</b>	<b>3.90</b>
Lager. A intensidade de Donostia nunha cervexa.	

<b>TURIA</b>	<b>3.90</b>
Tostada. Dende Valencia con amor.	

<b>COMPLIT IPA</b>	<b>4.50</b>
IPA. Intensa con 8 variedades de lúpulo.	

<b>VOLL-DAMM</b>	<b>4.50</b>
Tostada. Doble malta, máis sabor e corpo.	

### CERVEXA SIN GLUTE 33CL

<b>VICTORIA TOSTADA 00 SIN GLUTEN</b>	<b>4.50</b>
Sen alcohol. Cerveza moi refrescante de cor ámbar brillante.	
<b>ESTRELLA DAMM DAURA</b>	<b>3.90</b>
A cervexa sen gluten máis premiada do mundo.	

### VIÑO TINTO

<b>LA BESTIA ROSSA</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
D.O. Rioja. Tempranillo. O noso viño tinto de elaboración propia, con notas de froitos vermellos, florais e zumento.	
<b>FINCA RESALSO</b>	<b>BOTELLA 23.00</b>
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. Elaborado por Emilio Moro, con notas de froitos negros e sedoso.	

### VIÑO BLANCO

<b>LA BELLA BIANCA</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
D.O. Rueda. 100% Verdejo. O noso viño branco de elaboración propia, con notas afroitadas, minerais e fresco.	
<b>A TELLEIRA PARCELAS</b>	<b>BOTELLA 21.00</b>
D.O. Ribeiro. Godello e Treixadura. Viño galego con notas afroitadas, florais e saboroso.	

### VIÑO ESPUMOSO

<b>LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
Viño frizzante rosado, afroitado, cunha envolvente dozura en boca.	
<b>LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
Viño frizzante tinto, natural, fresco e afroitado.	

### AUGA, REFRESCOS E CAFÉ

<b>AUGA 50CL.</b> Auga mineral natural.	<b>2.90</b>
<b>AUGA CON GAS.</b> San Pellegrino.	<b>3.50</b>
<b>ZUME DE LARANXA.</b> Minute Maid.	<b>2.50</b>
<b>REFRESCOS 35CL.</b> Sí, o grande.	<b>3.90</b>
<b>REFRESCOS 30CL.</b> Fuze Tea e Aquarius.	<b>3.90</b>
<b>TÓNICA 20CL</b>	<b>2.90</b>
<b>REDBULL 25CL</b>	<b>3.50</b>
<b>REDBULL SUGAR FREE 25CL</b>	<b>3.50</b>
<b>TÉ</b>	<b>2.50</b>
<b>NESQUIK</b>	<b>2.50</b>
<b>CAFÉS</b>	<b>1.90</b>
Doble +0.40	

## ANTIPASTI

### PROVOLA AFFUMICATA 13.90

Melted smoked cheese, baked in our oven, with San Marzano tomato sauce, oregano, and basil. Served with our focaccia.

### PROVOLA TARTUFATA 14.90

Melted smoked cheese, baked in our oven, with truffle sauce, mushrooms, basil, and a touch of Parmesan. Served with our focaccia.

### NOBILE CARCIOFO 13.90 NEW

Artichoke hearts roasted in our oven, crispy guanciale, creamy Grana Padano sauce and a fresh hint of mint to finish every bite. Served with our focaccia.

### RIVOLTA 13.50

Lemon-infused ricotta base with a selection of marinated cherry tomatoes, leccino olives, pickled onion, lemon zest, pepper, and fresh mint leaves as a finishing touch. Served with our focaccia. Avanti con la rivolta!

### BURRATA DI STAGIONE 14.90

Fresh and creamy cheese accompanied by pesto and cherry tomato dressed with balsamic vinaigrette and basil. +2€ add focaccia

### INSALATA DI CESARE 12.90

A bed of French lettuce with diced avocado, our Cesare sauce, leccino olives, salted ricotta, accompanied by croutons and pumpkin seeds. +2€ add focaccia

ASK ABOUT OUR HOUSE APPETIZER 1.50 

## AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

THIN AND ELASTIC DOUGH, WITH THICK AND FLUFFY EDGES

### LA MARINARA 9.50 VG

San Marzano tomato base, garlic with a touch of oregano and basil.

### MARGHERITA 12.90

San Marzano tomato base, mozzarella fiordilatte, basil and parmesan cheese.

PIZZAIOLI RECOMMENDATION: Add Guanciale\*

### MARGHERITA AFFUMICATA 13.90

Our version of the Margherita with fresh smoked provola, parmesan, a touch of black pepper and basil.

### DIAVOLA 14.50

San Marzano tomato base, mozzarella fiordilatte, Spicy Neapolitan salami and basil.

PIZZAIOLI RECOMMENDATIONS:

Add Hot Honey and turn it into the **HELLBOY** *di Paulie Joe*   
or Add Olives and Grana Padano Cream\*

### PROSCIUTTO E FUNGHI 14.90

San Marzano tomato base, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, fresh mushrooms and basil.

### QUATTRO K 14.90

Gorgonzola white base, fresh smoked provola, pecorino, parmesan shavings, and basil.

PIZZAIOLI RECOMMENDATION: Add Salame Piccante\*

### LA PERTUTTI 15.50 VG

San Marzano tomato base, Heura plant-based mince, Mözza di Väcka®, fresh mushrooms, a mix of marinated cherry tomatoes with a touch of oregano and basil.

### ZOZZONA 15.50

San Marzano tomato base, Neapolitan sausage, crispy guanciale pork, fiordilatte mozzarella, egg yolk, parmesan and pepper.

### CALZONE 15.90

Filled with mozzarella fiordilatte, spicy Neapolitan salami, ricotta with black pepper, San Marzano tomato, parmesan shavings and basil.

### ALBA AL TARTUFO 16.50

Inspired by the city of Alba, in northern Italy, made with a truffled white base, fiordilatte mozzarella, fresh mushrooms, crispy coppa, and basil.

### LA VERA CARBONARA 16.50

Bianca mozzarella fiordilatte base, crispy guanciale pork cheek, egg yolk sauce and a twist of black pepper.

### GROSSO 16.50

Nostra capricciosa. San Marzano tomato base, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, Neapolitan salame, artichokes, leccino olives and basil.

### POMO D'ORO 16.50

San Marzano tomato base, marinated cherry tomato variety, semi-dried tomato, burratine, pesto and basil.

### NERANO 16.90 NEW

Our take on the Amalfi Coast recipe. With a zucchini and mascarpone cream base, fiordilatte mozzarella, caciocavallo, sautéed zucchini, Grana Padano cream, basil, and fresh mint.

ASK ABOUT OUR FUORI DI CARTA SPECIALS

### FOR DIPPING THE CRUSTS:

Pesto Dip - Hot Honey Dip - Grana Padano Dip  
UNIT 2.00 / SAUCE TRIO 5.50

### \*EXTRA INGREDIENTS + 2€ (per ingredient)

Swap the fiordilatte mozzarella for **vegan cheese** (lactose free) for 2€ more.

Add fiordilatte mozzarella for 3.50€  
Add anchovies for €4

<b>TIRAMISÚ</b>	<b>7.00</b>
Our artisan tiramisú. Mascarpone cream with a coffee and cocoa savoiardi base.	
<b>ALBERO DA ZIA LUCY</b>	<b>6.00</b>
Her famous frozen cream, biscuit powder e molta magia!	
<b>CAPRICCIO AL CIOCCOLATO</b>	<b>6.00</b>
Delicious double chocolate mousse with a layer of biscuit.	

#### COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>6.00</b>
The perfect iconic aperitif: refreshing, with a unique flavour and an unmistakable orange colour.	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>6.00</b>
Combines the citric flavor of limoncello with the effervescence of the spritz.	
<b>CAPO SPRITZ</b>	<b>6.00</b>
The spritz of the authentic Capo: Amaro del Capo, lime and tonic. Fresh, vibrant, with the character of southern Italy.	

#### ITALIAN CRAFT BEER (with Gluten) 50CL

<b>BIRRA GRADISCA AMARCORD</b>	<b>5.90</b>
Premium Lager. A perfect balance of the most desired taste. 5,2% vol.	
<b>BIRRA VOLPINA AMARCORD</b>	<b>5.90</b>
Premium Red Ale. Hopped and special malts with a bitter finish. 6,5% vol.	

#### BEER WITH GLUTEN 33CL

<b>VICTORIA</b>	<b>3.90</b>
Pilsen. Malagueña and exquisite.	
<b>VICTORIA PASOS LARGOS</b>	<b>3.90</b>
Victoria beer and lemon. Malaga's exquisite lemonade beer.	

<b>KELER</b>	<b>3.90</b>
Lager. The intensity of Donostia in a beer.	

<b>TURIA</b>	<b>3.90</b>
Toast. From Valencia with love.	

<b>COMPLIT IPA</b>	<b>4.50</b>
IPA. Intense with 8 hop varieties.	

<b>VOLL-DAMM</b>	<b>4.50</b>
Toasted. Double malt, more flavour and more body.	

#### GLUTEN FREE BEER 33CL

<b>VICTORIA TOSTADA 00 SIN GLUTEN</b>	<b>4.50</b>
Alcohol-free beer. A highly refreshing beer with a brilliant amber colour.	

<b>ESTRELLA DAMM DAURA</b>	<b>3.90</b>
The most prestigious gluten-free beer in the world.	

## DOLCI

<b>ICHI'S NUTELLA® PIZZA</b>	<b>9.90</b>
Our famous Nutella® pizza.	
<b>CROCCANTE NEW</b>	<b>7.00</b>
An irresistible combination of 70% chocolate mousse and sponge cake, accompanied by crunchy chocolate and mascarpone cream with amarena cherries.	
<b>IL GELATO DI GROSSO BY BIBÌ E BIBÒ® NEW</b>	<b>4.90</b>
Our gelato artigianale. Ask for available flavors.	

## DRINKS

#### RED WINE

<b>LA BESTIA ROSSA</b>	<b>BOTTLE 15.90</b>
D.O. Rioja. Tempranillo. Our house red wine with notes of red fruit, floral aromas and a juicy finish.	
<b>FINCA RESALSO</b>	<b>BOTTLE 23.00</b>
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. Crafted by Emilio Moro, with notes of black fruit and a silky texture.	

#### WHITE WINE

<b>LA BELLA BIANCA</b>	<b>BOTTLE 15.90</b>
D.O. Rueda. 100% Verdejo. Our house white wine with fruity and mineral notes, fresh on the palate.	
<b>A TELLEIRA PARCELAS</b>	<b>BOTTLE 21.00</b>
D.O. Ribeiro. Godello and Treixadura. Galician wine with fruity and floral notes, smooth and flavoursome.	

#### SPARKLING WINE

<b>LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
A fruity frizzante rosé wine with a full-bodied sweetness on the palate.	
<b>LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO</b>	<b>BOTTLE 15.90</b>
A natural, fresh and fruity frizzante red wine.	

#### WATER, SODAS AND COFFEE

<b>WATER.</b> Still mineral water.	<b>2.90</b>
<b>SPARKLING MINERAL WATER.</b> San Pellegrino.	<b>3.50</b>
<b>ORANGE JUICE.</b> Minute Maid.	<b>2.50</b>
<b>SOFT DRINKS 35CL.</b> Yes, the big ones.	<b>3.90</b>
<b>SOFT DRINKS 30CL.</b> Fuze Tea and Aquarius.	<b>3.90</b>
<b>TONIC 20CL</b>	<b>2.90</b>
<b>REDBULL 25 CL</b>	<b>3.50</b>
<b>REDBULL SUGAR FREE 25 CL</b>	<b>3.50</b>
<b>TEA</b>	<b>2.50</b>
<b>NESQUIK</b>	<b>2.50</b>
<b>COFFEES</b>	<b>1.90</b>
Double +0,40	