

ANTIPASTI

PROVOLA AFFUMICATA 13.90

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

PROVOLA TARTUFATA 14.90 NEW

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

BURRATA DI STAGIONE 13.90

Queso fresco y cremoso acompañado de pesto y tomates cherry aliñados con vinagreta balsámica y albahaca.

INSALATA DI CESARE 11.90

Camá de lechuga francesa con dados de aguacate, nuestra salsa cesare, olivas leccino, ricotta salada, acompañada de picatostes y pipas de calabaza.

TAGLIERE DELLA CASA 17.50 NEW

Selección de embutidos italianos para compartir: Trenza de mozzarella de búfala, coppa, salame piccante, salame napolitano, mortadella tartufata, aceitunas y tomate seco. Acompañados de taralli crujientes.

PARMIGIANA DI MELANZANE 14.90

Lasaña de berenjenas cocinada al horno de leña con tomate San Marzano, mozzarella y parmesano. Acompañada de nuestra focaccia.

POLPETTE DELLA NONNA 13.90

Albóndigas de carne de ternera y cerdo con pecorino romano, preparadas en nuestro horno de leña con tomate San Marzano y parmesano. Acompañadas de nuestra focaccia.

Accompagnare con: **FOCACCIA 5.90** **GRISSINI 1.90**

CUBIERTO: 1 € POR PERSONA 

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

MASA FINA Y ELÁSTICA, CON BORDES GRUESOS Y ESPONJOSOS

LA MARINARA 11.50 VG

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

MARGHERITA 13.90

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: *Añádele Guanciale**

MARGHERITA AFFUMICATA 14.90

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

BIANCA AL PROSCIUTTO 14.50

Base bianca de mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, parmesano y albahaca.

DIAVOLA 15.50

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: *Añádele Olivas y Crema de Grana Padano**

PROSCIUTTO E FUNGHI 15.90

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

QUATTRO K 15.90

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: *Añádele Salame Piccante**

LA PERTUTTI 16.90 VG

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

ZOZZONA 16.90

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

SOLE E MARE 16.90

Base de tomate San Marzano, ajo, anchoas de la Costa Amalfitana, olivas leccino, un toque de orégano y albahaca.

CALZONE 17.90

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

ZUCCA DI STAGIONE 17.90 NEW

Base de crema de calabaza al estilo della nonna, preparada con salvia y romero, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, salame napolitano y albahaca.

ALBA AL TARTUFO 17.90 NEW

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

LA VERA CARBONARA 17.90

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

OFELIA TARTUFONA 17.90

Base bianca de mozzarella fiordilatte, mortadella tartufata di Bologna, crema di Grana Padano (16 mesi), lascas de parmesano y albahaca.

GROSSO 17.90

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

POMO D'ORO 17.90

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

HELLBOY *di Paulie Gee* 18.90

Base de tomate San Marzano, parmesano, mozzarella fiordilatte, salame piccante napolitano con un toque final de hot honey.

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 FIORDI LATTE POR QUESO VEGANO (SIN LACTOSA) POR 2€ MÁS

AÑADE ANCHOAS POR 4€ AÑADE MOZZARELLA POR 3,50€

DOLCI

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

ICHI'S NUTELLA® PIZZA Nuestra famosa pizza de Nutella®.	9.90
PIZZA-CCHIO Crema al cioccolato bianco y pistacchio con pistacchio granulado.	9.90
SORRENTO AL PISTACCHIO Creoso de limoncello con crema de pistacchio.	7.00
IL GELATO DI GROSSO Nuestro gelato artigianale. Consulta disponibilidad de sabores.	4.90

COMBINADOS

APEROL SPRITZ	6.00
LIMONCELLO SPRITZ Combina el sabor cítrico del limoncello con la efervescencia del spritz.	6.00
CAPO SPRITZ El spritz del auténtico Capo: Amaro del Capo, lima y tónica. Fresco, vibrante y con el carácter del sur de Italia.	6.00

CERVEZA ARTESANAL ITALIANA

BIRRA GRADISCA AMARCORD 50CL Premium Lager. Un equilibrio perfecto del sabor más deseado. 5,2% vol.	5.90
BIRRA AMARCORD 33CL SIN GLUTEN Gluten-free Lager. Mismo sabor que la lager original, pero libre de gluten 5,2% vol.	4.90
BIRRA VOLTINA AMARCORD 50CL Premium Red Ale. Con lúpulo y maltas especiales con un final amargo. 6,5% vol.	5.90

CERVEZA CON GLUTEN 33CL

VICTORIA Pilsen. Malagueña y exquisita.	3.90
VICTORIA PASOS LARGOS Cerveza Victoria con limón. La clara malagueña y exquisita.	3.90
KELER Lager. La intensidad de Donostia en una cerveza.	3.90
ORO Tostada sin filtrar. Con su propia liturgia bilbaína.	3.90
TURIA Tostada. Desde Valencia con amor.	3.90
COMPLIT IPA IPA. Intensa con 8 variedades de lúpulo.	4.50
VOLL-DAMM Tostada. Doble malta, más sabor y cuerpo.	4.50
A.K.DAMM Puro carácter Alsaciano. 100% Malta elaborada únicamente con agua, malta de cebada, lúpulo y levadura.	4.50

CERVEZA SIN GLUTEN 33CL

VICTORIA TOSTADA 00 SIN GLUTEN Sin Alcohol. Cerveza muy refrescante de color ámbar brillante.	4.50
ESTRELLA DAMM DAURA La cerveza sin gluten más premiada del mundo.	3.90

BEBIDAS

VINO TINTO

LA BESTIA ROSSA D.O: Rioja. Tempranillo. Nuestro tinto de elaboración propia con notas de frutos rojos, florales y jugoso.	BOTELLA 15.90 COPA 4.00
FINCA RESALSO D.O: Ribera del Duero. Tempranillo. Elaborado por Emilio Moro, notas de frutos negros y sedoso.	BOTELLA 23.00

VINO BLANCO

LA BELLA BIANCA D.O: Rueda. 100% Verdejo. Nuestro blanco de elaboración propia, con notas afrutadas, minerales y fresco.	BOTELLA 15.90 COPA 4.00
A TELLEIRA PARCELAS D.O: Ribeiro. Godello y Treixadura. Vino gallego con notas afrutadas, florales y sabroso.	BOTELLA 21.00

VINO ESPUMOSO

LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO Vino frizzante rosado, afrutado, con una envolvente dulzura en boca.	BOTELLA 15.90 COPA 4.00
LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO Vino frizzante tinto, natural, fresco y afrutado.	BOTELLA 15.90 COPA 4.00

AGUA, REFRESCOS Y CAFÉ

AQUABONA BOTELLA 50CL. Agua mineral natural.	2.90
AGUA CON GAS. San Pellegrino.	3.50
ZUMO DE NARANJA. Minute Maid.	2.50
REFRESCOS 35CL. Sí, los grandes.	3.90
REFRESCOS 30CL. Fuze Tea y Aquarius.	3.90
TÓNICA 20CL	2.90
REDBULL 25CL	3.50
REDBULL SUGAR FREE 25 CL	3.50
TÉ / INFUSIONES	2.50
NESQUIK	2.50
CAFÉS	1.90
Doble +0.40	

ANTIPASTI

PROVOLA AFFUMICATA 13.90

Melted smoked cheese, baked in a wood-fired oven with San Marzano tomato sauce, oregano and basil, served with our focaccia.

PROVOLA TARTUFATA 14.90 **NEW**

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

BURRATA DI STAGIONE 13.90

Fresh and creamy cheese accompanied by pesto and cherry tomato dressed with balsamic vinaigrette and basil.

INSALATA DI CESARE 11.90

A bed of French lettuce with diced avocado, our Cesare sauce, leccino olives, ricotta salad, accompanied by croutons and pumpkin seeds.

TAGLIERE DELLA CASA 17.50 **NEW**

Selection of Italian cold cuts to share: Buffalo mozzarella braid, coppa, spicy salami, Neapolitan salami, truffle mortadella, olives, and sun-dried tomato.
Served with crunchy taralli.

PARMIGIANA DI MELANZANE 14.90

Eggplant lasagna cooked in a wood-fired oven with San Marzano tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese. Served with our focaccia.

POLPETTE DELLA NONNA 13.90

Beef and pork meatballs with pecorino romano cooked in our wood-fired oven with San Marzano tomato and parmesan.
Served with our focaccia.

Accompagnare con: **FOCACCIA 5.90** **GRISSINI 1.90**
€1 COVER CHARGE PER PERSON 

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

THIN AND ELASTIC DOUGH, WITH THICK AND FLUFFY EDGES

LA MARINARA 11.50 **VG**

San Marzano tomato base, garlic, oregano and basil.

MARGHERITA 13.90

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

PIZZAIOLI RECOMMENDATION: Add Guanciale*

MARGHERITA AFFUMICATA 14.90

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

BIANCA AL PROSCIUTTO 14.50

Bianca Mozzarella fiordilatte base, prosciutto cotto, parmesan and basil.

DIAVOLA 15.50

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

PIZZAIOLI RECOMMENDATION: Add Olives and Grana Padano Cream*

PROSCIUTTO E FUNGHI 15.90

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

QUATTRO K 15.90

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

PIZZAIOLI RECOMMENDATION: Add Spicy Salami*

LA PERTUTTI 16.90 **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 16.90

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

SOLE E MARE 16.90

San Marzano tomato base, garlic, Amalfi Coast anchovies, Leccino olives, a touch of oregano, and basil.

CALZONE 17.90

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

ZUCCA DI STAGIONE 17.90 **NEW**

Pumpkin cream base della nonna style, prepared with sage and rosemary, fiordilatte mozzarella, gorgonzola, Neapolitan salami, and basil.

ALBA AL TARTUFO 17.90 **NEW**

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 17.90

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

OFELIA TARTUFONA 17.90

Bianca mozzarella fiordilatte base, truffled mortadella from Bologna, Grana Padano cream (16 months), parmesan and basil slices.

GROSSO 17.90

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

POMO D'ORO 17.90

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

HELLBOY *di Paulie Gee* 18.90

San Marzano tomato base, parmesan, fiordilatte mozzarella, Neapolitan spicy salami topped off with some hot honey.

FOR DIPPING THE CRUSTS

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

*EXTRA INGREDIENTS +2€ (per ingredient)

CHANGE MOZZARELLA FIORDILATTE PER VEGAN CHEESE (LACTOSE FREE) +2€

ADD ANCHOVIES +4€ ADD MOZZARELLA +3,50€

DOLCI

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

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	6.00
LIMONCELLO SPRITZ Combines the citric flavor of limoncello with the effervescence of the spritz.	6.00
CAPO SPRITZ The spritz of the authentic Capo: Amaro del Capo, lime and tonic. Fresh, vibrant, with the character of southern Italy.	6.00

ITALIAN CRAFT BEER

BIRRA GRADISCA AMARCORD 50CL Premium Lager. A perfect balance of the most desired taste. 5,2% vol.	5.90
BIRRA AMARCORD 33CL SIN GLUTEN Gluten-free Lager. Same taste as the original lager, but gluten-free 5,2% vol.	4.90
BIRRA VOLTINA AMARCORD 50CL Premium Red Ale. hopped and special malts with a bitter finish. 6,5% vol.	5.90

BEER WITH GLUTEN 33CL

VICTORIA Pilsen. Malagueña and exquisite.	3.90
VICTORIA PASOS LARGO Victoria beer and lemon. Malaga's exquisite lemonade beer.	3.90
KELER Lager. The intensity of Donostia in a beer.	3.90
ORO Unfiltered roasted. A beer with its own Bilbao liturgy.	3.90
TURIA Toast. From Valencia with love.	3.90
COMPLIT IPA IPA: Intense with 8 hop varieties.	4.50
VOLL-DAMM Toasted. Double malt, more flavour and more body.	4.50
A.K.DAMM Pure Alsatian character. 100% malt beer made only from water, malted barley, hops and yeast.	4.50

GLUTEN FREE BEER 33CL

VICTORIA TOSTADA 00 SIN GLUTEN Alcohol-free beer. A highly refreshing beer with a brilliant amber colour.	4.50
ESTRELLA DAMM DAURA The most prestigious gluten-free beer in the world.	3.90

ICHI'S NUTELLA® PIZZA Our famous Nutella® pizza.	9.90
PIZZA-CCHIO White chocolate and pistachio cream with chopped pistachio.	9.90
SORRENTO AL PISTACCHIO Limoncello cremoso with pistachio cream.	7.00
IL GELATO DI GROSSO Our gelato artigianale. Ask for available flavors.	4.90

DRINKS

RED WINE

LA BESTIA ROSSA D.O. Rioja. Tempranillo. Our house red wine with notes of red fruit, floral aromas and a juicy finish.	BOTTLE 15.90 GLASS 4.00
FINCA RESALSO D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. Crafted by Emilio Moro, with notes of black fruit and a silky texture.	BOTTLE 23.00

WHITE WINE

LA BELLA BIANCA D.O. Rueda. 100% Verdejo. Our house white wine with fruity and mineral notes, fresh on the palate.	BOTTLE 15.90 GLASS 4.00
A TELLEIRA PARCELAS D.O. Ribeiro. Godello and Treixadura. Galician wine with fruity and floral notes, smooth and flavoursome.	BOTTLE 21.00

SPARKLING WINE

LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO A fruity frizzante rosé wine with a full-bodied sweetness on the palate.	BOTTLE 15.90 GLASS 4.00
LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO A natural, fresh and fruity frizzante red wine.	BOTTLE 15.90 GLASS 4.00

WATER, SODAS AND COFFEE

WATER. Still mineral water.	2.90
SPARKLING MINERAL WATER. San Pellegrino.	3.50
ORANGE JUICE. Minute Maid.	2.50
SOFT DRINKS 35CL. Yes, the big ones.	3.90
SOFT DRINKS 30CL. Fuze Tea & Aquarius.	3.90
TONIC 20CL	2.90
REDBULL 25CL	3.50
REDBULL SUGAR FREE 25 CL	3.50
TEA	2.50
NESQUIK	2.50
COFFEE Double +0.40	1.90