

# GROSSO NAPOLETANO®

DAL. 2017 dC

ES

## ANTIPASTI

### VITELLO TONNATO 10.50

Redondo de ternera blanca en lonchas, acompañado de alcarrones y nuestra mayonesa de atún, anchoas y alcarras.

### BURRATA DI STAGIONE 14.50

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

### INSALATA DI CESARE 11.50

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

### PROVOLA AFFUMICATA 12.50

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

### PARMIGIANA DI MELANZANE 13.50

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

### POLPETTE DELLA NONNA 12.50

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.

PREGUNTA POR NUESTRO APERITIVO DE LA CASA 1.50

## AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

### LA MARINARA ORIGINALE 9.50

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Anchoas\*

### MARGHERITA 10.50

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Guanciale\*

### PROVOLA E PEPE 11.50

Base de tomate San Marzano, scamorza ahumada, parmesano, un toque de pimienta negra y albahaca.

### BIANCA AL PROSCIUTTO 11.50

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

### DIAVOLA 12.50

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

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

### PROSCIUTTO E FUNGHI 13.50

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

### QUATTRO K 13.50

Base blanca de mozzarella fiordilatte, scamorza ahumada, gorgonzola, lascas de parmesano y albahaca.

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Salame Picante\*

### LA PERTUTTI 14.50

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 14.50

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

### CALZONE 15.50

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

### LA VERA CARBONARA 15.50

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

### OFELIA TARTUFONA 15.50

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

### GROSSO 15.50

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

### POMO D'ORO 15.50

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

### NOBILE BORGHESE 15.50

Base de crema de trufa, champiñones, speck y mozzarella fiordilatte con un toque de perejil.

### HELLBOY *di Paulie Gee* 16.50

Base de tomate San Marzano, parmesano, mozzarella fiordilatte, soppressata piccante (salami piccante) con un toque final de hot honey.

### LOS MÁS BORDES: SALSAS PARA DIPPEAR

Dip di Pesto - Dip di Miel Picante - Dip di Grana Padano

UNIDAD 1.50 / TRÍO DE SALSAS 4.00

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

CAMBIA LA MOZZARELLA FIORDILATTE POR QUESO VEGANO (SIN LACTOSA) POR 2€ MÁS

AÑADE ANCHOAS POR 3€

LANGUAGES



 PICANTE

 CALIENTE

 VEGETARIANO

 EXTRA SOLIDARIO 1€ POR PIZZA A FLORES DE KISKEYA [ONG]

 VG VEGANO

 RECETA MEJORADA

3MK7684

\* IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS

\* TENEMOS CARTA DE ALÉRGICOS A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE

## DOLCI

<b>TIRAMISÚ</b>	<b>6.50</b>
Nuestro tiramisú artesanal. Crema de mascarpone con base de savoiardi al café y cacao.	
<b>ALBERO DA ZIA LUCY</b> 🍷	<b>5.90</b>
Su famosa crema de nata semihelada, polvo de galleta e molta magia!	
<b>CAPRICCIO AL CIOCCOLATO</b> <b>NEW</b>	<b>5.90</b>
Mousse a los dos chocolates con una capa de galleta.	
<b>ICHI'S NUTELLA® PIZZA</b>	<b>8.90</b>
Nuestra famosa pizza de Nutella®.	

### COMBINADOS

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>5.00</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	<b>5.00</b>
Combina el sabor cítrico del limoncello con la efervescencia del spritz.	

### CERVEZA ARTESANAL ITALIANA (Con Gluten)

<b>BIRRA GRADISCA AMARCORD 50CL</b>	<b>5.90</b>
Premium Lager. Un equilibrio perfecto del sabor más deseado. 5,2% vol.	
<b>BIRRA VOPINA AMARCORD 50CL</b>	<b>5.90</b>
Premium Red Ale. Con lúpulo y maltas especiales con un final amargo. 6,5% vol.	

### CERVEZA CON GLUTEN

<b>ESTRELLA DAMM 33CL</b>	<b>3.50</b>
Lager. La más mediterránea.	
<b>DAMM LEMON 33CL</b>	<b>2.90</b>
Lager. Clara con limón.	
<b>ESTRELLA LEVANTE 33CL</b>	<b>3.50</b>
Lager. Estilo ligero y refrescante, propio del Levante. <i>*Sólo disponible en Grosso Napoletano Murcia.</i>	
<b>KELER 33CL</b>	<b>3.50</b>
Lager. La intensidad de Donostia en una cerveza.	
<b>ORO 33CL</b>	<b>3.50</b>
Tostada sin filtrar. Con su propia liturgia bilbaína.	
<b>TURIA 33CL</b>	<b>3.50</b>
Tostada. Desde Valencia con amor.	
<b>VICTORIA 33CL</b>	<b>3.50</b>
Pilsen. Malagueña y exquisita.	
<b>COMPLIT IPA 33CL</b>	<b>3.90</b>
IPA. Intensa con 8 variedades de lúpulo.	
<b>VOLL-DAMM 33CL</b>	<b>3.90</b>
Tostada. Doble malta, más sabor y cuerpo.	

### CERVEZA SIN GLUTEN

<b>FREE DAMM 33CL</b>	<b>3.50</b>
Sin alcohol. 0.0% con el mejor sabor.	
<b>FREE DAMM TOSTADA 33CL</b>	<b>3.90</b>
Sin alcohol. Cerveza sin gluten con todos los matices de las maltas tostadas.	
<b>ESTRELLA DAMM DAURA 33CL</b>	<b>3.50</b>
Sin gluten. La cerveza sin gluten más premiada del mundo.	

<b>PIZZA-CCHIO</b> 🍷	<b>8.90</b>
Crema al cioccolato bianco y pistacchio con pistacchio granulado.	
<b>SORRENTO AL PISTACCHIO</b> <b>NEW</b>	<b>6.50</b>
Cremoso de limoncello con crema de pistacchio.	
<b>IL GELATO DI GROSSO</b>	<b>4.90</b>
Nuestro gelato artigianale, a elegir entre: chocolate o avellana.	

## BEBIDAS

### VINO TINTO

<b>LA BESTIA ROSSA</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
D.O: Rioja. Tempranillo. Nuestro tinto della casa con variedades 100% frutales, aroma a frutos rojos.	
<b>CAMPOSTELLATO AGLIANICO VILLA MATILDE</b>	<b>BOTELLA 18.90</b>
D.O: IGP Campania. 100% Aglianico.	
<b>LÓPEZ DE HARO</b>	<b>BOTELLA 19.90</b>
D.O: Rioja. Tempranillo, Garnacha y Graciano.	

### VINO BLANCO

<b>LA BELLA BIANCA</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
D.O: Rueda. Verdejo. Nuestro blanco della casa, fresco y afrutado.	
<b>CAMPOSTELLATO FALANGHINA VILLA MATILDE</b>	<b>BOTELLA 18.90</b>
D.O: IGP Campania. 100% Falanghina.	
<b>MANTEL BLANCO</b>	<b>BOTELLA 18.90</b>
D.O: Rueda. 100% Verdejo	

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

### AGUA, REFRESCOS Y CAFÉ

<b>AGUA.</b> Mineral natural.	<b>2.50</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>3.50</b>
<b>REFRESCOS 30CL.</b> Fuze Tea y Aquarius.	<b>3.50</b>
<b>TÓNICA 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>TÉ / INFUSIONES</b>	<b>2.50</b>
<b>NESQUIK</b>	<b>2.50</b>
<b>CAFÉS</b>	<b>1.90</b>
Doble +0.40	