

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 10.90

Tall rodó de vedella blanca en rodanxes, acompanyat de taperots i la nostra maionesa de tonyina, anxoves i tàperes.

BURRATA DI STAGIONE 14.90

Formatge fresc i cremós acompanyat de pesto i tomàquet cirerol amanits amb vinagreta balsàmica i alfàbrega.

INSALATA DI CESARE 11.90

Llit d'enciam francès amb daus d'alcavat, la nostra salsa Cessar, olives leccino, ricotta salada, acompanyada de crostons i pipes de carabassa.

INSALATA CAPRESE 14.90

Trena de mozzarella de búfala sobre un llit de rúcula i tomàquets cherry amanits amb vinagre balsàmic de Mòdena IGP, tomàquet semisec i orenga.

PROVOLA AFFUMICATA 12.90

Formatge fumat fos en forn de llenya amb salsa de tomàquet San Marzano, orenga i alfàbrega, acompanyada de nostra focaccia.

PARMIGIANA DI MELANZANE 13.90

Lasanya d'albergínies cuinada al forn de llenya amb tomàquet San Marzano, mozzarella i parmesà. Acompanyada de nostra focaccia.

POLPETTE DELLA NONNA 12.90

Mandonguilles de carn de vedella i porc amb pecorino romano, preparades al nostre forn de llenya amb tomàquet San Marzano i parmesà. Acompanyades de la nostra focaccia.

PREGUNTA PEL NOSTRE APERITIU DE LA CASA 1.50 

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

LA MARINARA 9.50 VG

Base de tomàquet San Marzano, all, un toc d'orenga i alfàbrega.

MARGHERITA 10.90

Base de tomàquet San Marzano, mozzarella fiordilatte, alfàbrega i parmesà.

LA RECOMANACIÓ DELS PIZZAIOLI: Afegeix-li Guanciale*

MARGHERITA AFFUMICATA 11.90

La nostra versió de la Margherita amb provola fresca fumada, parmesà, un toc de pebre negre i alfàbrega.

BIANCA AL PROSCIUTTO 11.90

Base blanca de mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, parmesà i alfàbrega.

DIABOLA 12.90

Base de tomàquet San Marzano, salami picant napolità, mozzarella fiordilatte i alfàbrega.

LA RECOMANACIÓ DELS PIZZAIOLI: Afegeix-li Olives i Crema de Grana Padano*

PROSCIUTTO E FUNGHI 13.90

Base de tomàquet San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, xampinyons frescos i alfàbrega.

QUATTRO K 13.90

Base blanca de gorgonzola, provola fresca fumada, pecorino, encenalls de parmesà i alfàbrega.

LA RECOMANACIÓ DELS PIZZAIOLI: Afegeix-li Salame Picante*

SOLE E MARE 14.90

Base de tomàquet San Marzano, all, anxoves de la Costa Amalfitana, olives leccino, un toc d'orenga i alfàbrega.

LA PERTUTTI 14.90 VG

Base de tomàquet San Marzano, picada 100% vegetal Heura, Mözza di Vacka®, xampinyons frescos, mix de tomàquets cherrys marinats amb un toc d'orenga i alfàbrega.

ZOZZONA 14.90

Base de tomàquet San Marzano, salsiccia napoletana, guanciale cruixent, mozzarella fiordilatte, rovell d'ou, parmesà i pebre.

ORIGINALE 15.90

Base de tomàquet San Marzano, mozzarella fiordilatte, rúcula, coppa, tomàquets cherry i encenalls de parmesà.

CALZONE 15.90

Omplida amb mozzarella fiordilatte, salami napolità picant, ricotta amb pebrot negre, tomàquet San Marzano, fragments parmesans i alfàbrega.

LA VERA CARBONARA 15.90

Base blanca de mozzarella fiordilatte, guanciale cruixent, salsa de rovell d'ou i un toc de pebre negre.

OFELIA TARTUFONA 15.90

Base blanca de mozzarella fiordilatte, mortadella tartufada di Bologna, crema di Grana Padà (16 mesi), lascalas de parmesà i alfàbrega.

GROSSO 15.90

Nostra capricciosa. Base de tomàquet San Marzano, prosciutto cotto, salame napoletano, carxofes, olives leccino, mozzarella fiordilatte i alfàbrega.

POMO D'ORO 15.90

Base de tomàquet San Marzano, varietat de tomàquet cherry marinat, tomàquet semisec, burratina, pesto i alfàbrega.

HELLBOY *di Paulie Gee* 16.90

Base de tomàquet San Marzano, parmesà, mozzarella fiordilatte, salami picant Napolità amb un toc final de hot honey.

SALSES PER A DIPPEAR

Dip de Pesto - Dip de mel picant - Dip de Grana Padano

UNITAT 1.50 / TRIO DE SALSES 4.00

*INGREDIENTS EXTRA + 2€ (per ingredient):

POTS CAMBIAR LA MOZZARELLA FIORDILATTE PER FORMATGE VEGÀ (SENSE LACTOSA) +2€

AFEGEIX-LI ANXOVES +4€



DOLCI

TIRAMISÚ	6.00
Nostre tiramisú artesà. Crema de mascarpone amb base de savoiardi al cafè i cacau.	
ALBERO DA ZIA LUCY	5.90
La seva famosa de crema de nata semigelada, polls de galeta e molta magia!	
CAPRICCIO AL CIOCCOLATO	5.90
Deliciosa mousse a les dues xocolates amb una capa de galeta.	
ICHI'S NUTELLA® PIZZA	8.90
Nuestra famosa pizza de Nutella®.	

PIZZA-CCHIO	8.90
Crema de ciocolato bianco i pistacchio amb pistacchio granulat.	
SORRENTO AL PISTACCHIO	6.90
Cremós de limoncello amb crema de pistacchio.	
IL GELATO DI GROSSO NEW	4.90
El nostre gelato artigianale, a triar entre: xocolata, avellana, llimona o stracciatella.	

BEGUDES

COMBINATS

APEROL SPRITZ	5.00
LIMONCELLO SPRITZ	5.00
Combina el gust cítric del limoncello amb l'efervescència de l'spritz.	

CERVESES ARTESANALS ITALIANES (Amb Gluten)

BIRRA GRADISCA AMARCORD 50CL	5.90
Premium Lager. Un equilibri perfecte del sabor més desitjat. 5,2% vol.	
BIRRA VOLTINA AMARCORD 50CL	5.90
Premium Xarxa Ale. Amb llúpul i malts especials amb un final amarg. 6,5% vol.	

CERVESES AMB GLUTEN

ESTRELLA DAMM 33CL	3.50
La més mediterrània.	
VICTORIA 33CL	3.50
Pilsen. Malaguena i exquisida.	
VICTORIA PASOS LARGOS 33CL	2.90
Una clara amb ingredients 100 % naturals elaborada amb cervesa Victoria i llimona.	
ESTRELLA LEVANTE 33CL	3.50
Lager. Estil lleuger i refrescant, propi del Llevant. <i>*Només disponible a Grosso Napoletano Murcia.</i>	
KELER 33CL	3.50
Lager. La intensitat de Donostia en una cervesa.	
ORO 33CL	3.50
Torrada sense filtrar. Una cervesa amb la seva pròpia litúrgia bilbaína.	
TURIA 33CL	3.50
Torrada. Des de València amb amor.	
COMPLIT IPA 33CL	3.90
IPA. Intensa amb 8 varietats de llúpul.	
VOLL-DAMM 33CL	3.90
IPA. Intensa amb 8 varietats de llúpul.	
A.K.DAMM 33CL	3.90
Pur caràcter Alsacià. 100 % malt elaborada únicament amb aigua, malt d'ordi, llúpul i llevat.	

CERVESES SENSE GLUTEN

VICTORIA TOSTADA 00 SIN GLUTEN 33CL	3.90
Cervesa molt refrescant de color d'ambre brillant.	
ESTRELLA DAMM DAURA 33CL	3.50
Sense gluten. La cervesa sense gluten més premiada del món.	

VI NEGRE

LA BESTIA ROSSA	AMPOLLA 15.90 COPA 3.50
D.O: Rioja. Tempranillo. El nostre negre della casa amb varietats 100% fruiters, aroma a fruits vermells.	
CAMPOSTELLATO AGLIANICO VILLA MATILDE	AMPOLLA 18.90
D.O: IGP Campania. 100% Aglianico.	
LÓPEZ DE HARO	AMPOLLA 19.90
D.O: Rioja. Tempranillo, Garnacha i Graciano.	

VI BLANC

LA BELLA BIANCA	AMPOLLA 15.90 COPA 3.50
D.O: Rueda. Verdejo. El nostre bianco della casa, fresc i afruitat.	
CAMPOSTELLATO FALANGHINA VILLA MATILDE	AMPOLLA 18.90
D.O: IGP Campania. 100% Falanghina.	
MANTEL BLANCO	AMPOLLA 18.90
D.O: Rueda. 100% Verdejo	

VI ESPUMÓS

LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO	AMPOLLA 15.90 COPA 3.50
Vi frizzant rosat, afruitat, amb una dolçor envoltant en boca.	
LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO	AMPOLLA 15.90 COPA 3.50
Vi frizzant negre, natural, fresc i afruitat.	

AIGUA, REFRESCS I CAFÈ

AIGUA. Aigua mineral natural.	2.50
AIGUA AMB GAS. San Pellegrino.	3.50
SUC DE TARONJA. Minute Maid.	2.50
REFRESC 35CL. Si, els grans.	3.50
REFRESC 30CL. Fuze Tea & Aquarius.	3.50
TÒNICA 20CL.	2.90
REDBULL 25 CL	3.50
REDBULL SUGAR FREE 25 CL	3.50
TE	2.50
NESQUIK	2.50
CAFÈ Doble +0.40	1.90