

GROSSO NAPOLETANO®

DAL. 2017 dC

ES

ANTIPASTI

PROVOLA AFFUMICATA 11.50 NEW

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

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

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

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

LA MARINARA ORIGINALE 9.50 VG

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

MARGHERITA 10.50

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Guanciale*

BIANCA AL PROSCIUTTO 11.50

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

PROVOLA E PEPE 11.50

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

LA BENEDETTA 14.50 NEW

Base blanca de mozzarella fiordilatte, variedad de tomate cherry marinado, salsiccia napolitana, pesto de albahaca y un toque de pimienta negra.

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.

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 semiseco, burratina, pesto y albahaca.

NOBILE BORGHESE 15.50

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

OFELIA TARTUFONA 15.50

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

LOS MÁS BORDES: SALSAS PARA DIPPEAR

Dip di Pesto - Dip di Pomodoro - Dip di Grana Padano

UNIDAD 1.50 / TRÍO DE SALSAS 4.00

*INGREDIENTES EXTRA:

PIDE TU INGREDIENTE EXTRA POR 2€ MÁS

QUESO VEGANO: PUEDES CAMBIAR LA MOZZARELLA FIORLILATTE POR MÖZZA DI VÄCKA (SIN LACTOSA) POR 2€ MÁS

DOLCI

TIRAMISÙ 6.50

Nuestro tiramisù artesanal. Crema de mascarpone con base de savoiardi al café y cacao.

ICHI'S NUTELLA® PIZZA 8.90

Nuestra famosa pizza de Nutella®.

PIZZA-CCHIO 8.90

Nuestra nueva pizza dulce. Crema al cioccolato bianco, crema di pistacchio y pistacchio granulado.



BEBIDAS

CERVEZA ARTESANAL ITALIANA (Con Gluten)

BIRRA GRADISCA AMARCORD 50CL 5.90
Premium Lager. Un equilibrio perfecto del sabor más
deseado. 5,2% vol.

BIRRA VOLTINA AMARCORD 50CL 5.90
Premium Red Ale. Con lúpulo y maltas especiales con un final
amargo. 6,5% vol.

CERVEZA CON GLUTEN

ESTRELLA DAMM 33CL 3.50
Lager. La más mediterránea.

CERVEZA SIN GLUTEN

FREE DAMM 33CL 3.50
Sin alcohol. 0,0% con el mejor sabor.

ESTRELLA DAMM DAURA 33CL 3.50
Sin gluten. La cerveza sin gluten más premiada del mundo.

AGUA, REFRESCOS Y CAFÉ

AGUA. Mineral natural. 2.50

AGUA CON GAS. San Pellegrino. 3.50

COCA COLA. 3.50

COCA COLA ZERO. 3.50

FANTA DE NARANJA. 3.50

NESTEA 3.50