

GROSSO NAPOLETANO®

DAL. 2017 dC

ES

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 10.50

Redondo de ternera blanca en lonchas, acompañado de alcaparrones y nuestra mayonesa de atún, anchoas y alcaparras.

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.

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**

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 VG

Base de tomate San Marzano, picada 100% vegetal Heura, Mözza di Väckä®, 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.

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 semiseco, burratina, pesto y albahaca.

NOBILE BORGHESE 15.50

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

OLIO PEPERONCINO

Nuestro aceite de oliva virgen extra picante
7.90

*INGREDIENTES EXTRA:

PIDE TU INGREDIENTE EXTRA POR 2€ MÁS

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

DOLCI

TIRAMISÙ 6.50

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

ALBERO DA ZIA LUCY 5.90

Su famosa crema de nata semihelada, polvo de galleta e molta magia!

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.

LANGUAGES



 PICANTE

 CALIENTE

 VEGETARIANO

 EXTRA SOLIDARIO

VG VEGANO

1€ POR PIZZA A FLORES DE KISKEYA [ONG]

3MK1585

* IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS

* TENEMOS CARTA DE ALÉRGENOS A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA



DUE. **EL HORNO DE LEÑA**

Fabricado a mano en Nápoles, de piedra refractaria. Siempre a 500°C listo para hornear las pizzas entre 60 y 90 segundos.

UNO. **LA MASA**
Doble fermentación 48h. Elaborada con harina '00' italiana. Conseguimos una pizza fina y elástica con bordes gruesos y esponjosos.



QUATTRO. **LOS PIZZAIOLI**

Nuestros pizzaioli, patrimonio intangible de la humanidad (UNESCO) hacen de su arte nuestra manera de entender la vida.

TRE. **INGREDIENTES**
Importados directamente de Italia dos veces por semana, elevando los sabores a la categoría de obra maestra culinaria.



GROSSO NAPOLETANO È UNA CASA FONDATA NEL 2017