

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 11.90

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

BURRATA DI STAGIONE 14.90

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

INSALATA DI CESARE 12.90

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

INSALATA CAPRESE 14.90 NEW

Trenza de mozzarella de búfala sobre cama de rúcula y tomates cherry aliñados con balsámico de Módena IGP, tomate semiseco y orégano.

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.

PARMIGIANA DI MELANZANE 14.50

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.

PREGUNTA POR NUESTRO APERITIVO DE LA CASA 1.50

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

LA MARINARA 9.50 VG

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

MARGHERITA 12.90

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Guanciale*

MARGHERITA AFFUMICATA 13.90 NEW

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

BIANCA AL PROSCIUTTO 13.50

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

DIAVOLA 14.50

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 14.90

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

QUATTRO K 14.90

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Salame Picante*

SOLE E MARE 15.50 NEW

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

LA PERTUTTI 14.90 VG

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

ZOZZONA 14.90

Base de tomate San Marzano, salsiccia napoletana, 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.

ORIGINALE 15.90 NEW

Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, rúcula, coppa, tomates cherry y lascas de parmesano.

LA VERA CARBONARA 15.90

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

OFELIA TARTUFONA 15.90

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

GROSSO 15.90

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

POMO D'ORO 15.90

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

HELLBOY di Paulie Gee 15.90

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 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 MOZZARELLA FIORDILATTE POR 3.50€
AÑADE ANCHOAS POR 4€



DOLCI

TIRAMISÚ	6.90
Nuestro tiramisú 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!	
CAPRICCIO AL CIOCCOLATO	5.90
Mousse a los dos chocolates con una capa de galleta.	
ICHI'S NUTELLA® PIZZA	9.90
Nuestra famosa pizza de Nutella®.	

PIZZA-CCHIO	9.90
Crema al cioccolato bianco y pistacchio con pistacchio granulado.	
SORRENTO AL PISTACCHIO	6.90
Cremoso de limoncello con crema de pistacchio.	
IL GELATO DI GROSSO NEW	4.90
Nuestro gelato artigianale, a elegir entre: chocolate, avellana, limón o stracciatella.	

BEBIDAS

COMBINADOS

APEROL SPRITZ	5.00
LIMONCELLO SPRITZ	5.00
Combina el sabor cítrico del limoncello con la efervescencia del spritz.	

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

VICTORIA 33CL	3.50
Pilsen. Malagueña y exquisita.	
VICTORIA PASOS LARGOS 33CL	2.90
Cerveza Victoria con limón. La clara malagueña y exquisita.	
ESTRELLA LEVANTE 33CL	3.50
Lager. Estilo ligero y refrescante, propio del Levante. <i>*Sólo disponible en Grosso Napoletano Murcia.</i>	
KELER 33CL	3.50
Lager. La intensidad de Donostia en una cerveza.	
ORO 33CL	3.50
Tostada sin filtrar. Con su propia liturgia bilbaína.	
TURIA 33CL	3.50
Tostada. Desde Valencia con amor.	
COMPLIT IPA 33CL	3.90
IPA. Intensa con 8 variedades de lúpulo.	
VOLL-DAMM 33CL	3.90
Tostada. Doble malta, más sabor y cuerpo.	
A.K.DAMM 33CL	3.90
Puro carácter Alsaciano. 100% Malta elaborada únicamente con agua, malta de cebada, lúpulo y levadura.	

CERVEZA SIN GLUTEN

VICTORIA TOSTADA 00 SIN GLUTEN 33CL	3.90
Cerveza muy refrescante de color ámbar brillante.	
ESTRELLA DAMM DAURA 33CL	3.50
Sin gluten. La cerveza sin gluten más premiada del mundo.	

VINO TINTO

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

VINO BLANCO

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

VINO ESPUMOSO

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

AGUA, REFRESCOS Y CAFÉ

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