

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

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

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

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

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 napolitano, 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

ESTRELLA LEVANTE 33CL	2.90
Lager. Estilo ligero y refrescante, propio del Levante.	
VERNA 33CL	2.50
Clara elaborada con ingredientes 100 % naturales y con limones de las variedades Verna y Primofiori de la Vega del Segura.	
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

ESTRELLA DE LEVANTE TOSTADA 00 SIN GLUTEN 33CL	2.90
Cerveza sin alcohol. Elaborada a partir de la combinación de la malta pilsen y todos los matices de las maltas caramelo y torrefactas.	
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	



GROSSO®

DAL. 2017 dC

EN

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 11.90

Thinly sliced veal served with caper berries and our tuna, anchovies and capers mayonnaise.

BURRATA DI STAGIONE 14.90

Fresh and creamy cheese accompanied by pesto and cherry tomato dressed with balsamic vinaigrette and basil.

INSALATA DI CESARE 12.90

A bed of French lettuce with diced avocado, our Cesare sauce, leccino olives, salted ricotta, accompanied by croutons and pumpkin seeds.

INSALATA CAPRESE 14.90 **NEW**

Braid of buffalo mozzarella on a bed of arugula and cherry tomatoes dressed with PGI Modena balsamic, semi-dried tomato and oregano.

PROVOLA AFFUMICATA 13.90

Smoked cheese melted in our wood-fired oven with San Marzano tomato sauce, oregano and basil, served with our focaccia.

PARMIGIANA DI MELANZANE 14.50

Eggplant lasagna cooked in a wood-fired oven with San Marzano tomato, mozzarella and parmesan cheese. Served with our focaccia.

POLPETTE DELLA NONNA 13.90

Beef and pork meatballs with pecorino romano cooked in our wood-fired oven with San Marzano tomato and parmesan. Served with our focaccia.

ASK ABOUT OUR HOUSE APPETIZER 1.50

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

LA MARINARA 9.50 VG

San Marzano tomato sauce, garlic with a touch of oregano and basil.

MARGHERITA 12.90

Mozzarella fiordilatte, San Marzano tomato, basil and parmesan cheese.

PIZZAIOLI RECOMMENDATION: Add Guanciale*

MARGHERITA AFFUMICATA 13.90 **NEW**

Our version of the Margherita with fresh smoked provola, parmesan, a touch of black pepper and basil.

BIANCA AL PROSCIUTTO 13.50

Bianca Mozzarella fiordilatte base, prosciutto cotto, parmesan and basil.

DIAVOLA 14.50

Spicy Neapolitan salami, mozzarella fiordilatte, San Marzano tomato and basil.

PIZZAIOLI RECOMMENDATION: Add olives and Grana Padano Cream*

PROSCIUTTO E FUNGHI 14.90

San Marzano tomato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, fresh mushrooms and basil.

QUATTRO K 14.90

Gorgonzola white base, fresh smoked provola, pecorino, parmesan shavings, and basil.

PIZZAIOLI RECOMMENDATION: Add spicy Neapolitan salami*

SOLE E MARE 15.50 **NEW**

San Marzano tomato base, garlic, Amalfi Coast anchovies, Leccino olives, a touch of oregano, and basil.

LA PERTUTTI 14.90 VG

San Marzano tomato, Heura plant-based mince, Mözza di Väckä®, fresh mushrooms, a mix of marinated cherry tomatoes with a touch of oregano and basil.

ZOZZONA 14.90

San Marzano tomato base, Neapolitan sausage, crispy guanciale pork, fiordilatte mozzarella, egg yolk, parmesan and pepper.

CALZONE 15.50

Filled with mozzarella fiordilatte, spicy Neapolitan salami, ricotta with black pepper, San Marzano tomato, parmesan slices and basil.

ORIGINALE 15.90 **NEW**

San Marzano tomato base, fiordilatte mozzarella, arugula, coppa, cherry tomatoes, and parmesan shavings.

LA VERA CARBONARA 15.90

Bianca mozzarella fiordilatte base, crispy guanciale pork cheek, egg yolk sauce and a twist of black pepper.

OFELIA TARTUFONA 15.90

Bianca mozzarella fiordilatte base, truffled mortadella from Bologna, Grana Padano cream (16 months), parmesan and basil slices.

GROSSO 15.90

Nostra capricciosa. San Marzano tomato, prosciutto cotto, Neapolitan salame, artichokes, leccino olives, mozzarella fiordilatte and basil.

POMO D'ORO 15.90

San Marzano tomato base, marinated cherry tomato variety, semi-dried tomato, burrata, pesto and basil.

HELLBOY *di Paolo Gee* 15.90 **NEW**

San Marzano tomato base, parmesan, fiordilatte mozzarella, Neapolitan spicy salami topped off with some hot honey.

FOR DIPPING THE CRUSTS:

Pesto Dip - Hot Honey Dip - Grana Padano Dip

UNIT 1.50 / SAUCE TRIO 4.00

*EXTRA INGREDIENTS + 2€ (per ingredient):

SWAP THE FIORDILATTE MOZZARELLA FOR VEGAN CHEESE (LACTOSE FREE) FOR 2€ MORE.

ADD FIORDILATTE MOZZARELLA FOR 3.50€
ADD ANCHOVIES FOR €4

LANGUAGES



SPICY



HOT



VEGETARIAN



EXTRA SOLIDARITY 1€ FOR EACH PIZZA TO THE FLORES DE KISKEYA [NGO]



VG VEGAN



IMPROVED RECIPE

3 MKT957

* VAT INCLUDED

* ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE AT CUSTOMER'S REQUEST.

DOLCI

TIRAMISÚ	6.90
Our artisan tiramisú. Mascarpone cream with a coffee and cocoa savoiardi base.	
ALBERO DA ZIA LUCY	5.90
Her famous frozen cream, biscuit powder e molta magia!	
CAPRICCIO AL CIOCCOLATO	5.90
Delicious double chocolate mousse with a layer of biscuit.	
ICHI'S NUTELLA® PIZZA	9.90
Our famous Nutella® pizza.	

PIZZA-CCHIO	9.90
White chocolate and pistachio cream with chopped pistachio.	
SORRENTO AL PISTACCHIO	6.90
Limoncello cremoso with pistachio cream.	
IL GELATO DI GROSSO NEW	4.90
Our gelato artigianale, to choose between: chocolate, hazelnut, lemon or stracciatella	

DRINKS

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	5.00
LIMONCELLO SPRITZ	5.00
Combines the citric flavor of limoncello with the effervescence of the spritz.	

ITALIAN CRAFT BEER (with Gluten)

BIRRA GRADISCA AMARCORD 50CL	5.90
Premium Lager. A perfect balance of the most desired taste. 5,2% vol.	
BIRRA VOLTINA AMARCORD 50CL	5.90
Premium Red Ale. hopped and special malts with a bitter finish. 6,5% vol.	

BEER WITH GLUTEN

ESTRELLA LEVANTE 33CL	2.90
Lager. Light and refreshing Levante style.	
VERNA 33CL	2.50
A shandy made from 100% natural ingredients, with Verna and Primofiori lemons from the banks of the River Segura.	
KELER 33CL	3.50
Lager. The intensity of Donostia in a beer.	
ORO 33CL	3.50
Unfiltered roasted. A beer with its own Bilbao liturgy.	
TURIA 33CL	3.50
Toast. From valencia with love.	
COMLOT IPA 33CL	3.90
IPA. Intense with 8 hop varieties.	
VOLL-DAMM 33CL	3.90
Toasted. Double malt, more flavour and more body.	
A.K.DAMM 33CL	3.90
Pure Alsatian character. 100% malt beer made only from water, malted barley, hops and yeast.	

GLUTEN FREE BEER

ESTRELLA DE LEVANTE TOSTADA 00 SIN GLUTEN 33CL	2.90
Alcohol-free beer. Made from a combination of Pilsen malt with all the subtleties of caramel and roasted malts.	
ESTRELLA DAMM DAURA 33CL	3.50
Gluten-free. The most prestigious gluten-free beer in the world.	

RED WINE

LA BESTIA ROSSA	BOTTLE 15.90
D.O: Rioja. Tempranillo. Our house red wine with 100% fruity varieties, aroma of red fruits.	
CAMPOSTELLATO AGLIANICO VILLA MATILDE	BOTTLE 18.90
D.O: IGP Campania. 100% Aglianico.	
LÓPEZ DE HARO	BOTTLE 19.90
D.O: Rioja. Tempranillo, Garnacha and Graciano.	

WHITE WINE

LA BELLA BIANCA	BOTTLE 15.90
D.O: Rueda. Verdejo. Our house white wine, fresh and fruity.	
CAMPOSTELLATO FALANGHINA VILLA MATILDE	BOTTLE 18.90
D.O: IGP Campania. 100% Falanghina.	
MANTEL BLANCO	BOTTLE 18.90
D.O: Rueda. 100% Verdejo	

SPARKLING WINE

LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO	BOTTLE 15.90
A fruity frizzante rosé wine with a full-bodied sweetness on the palate.	
LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO	BOTTLE 15.90
A natural, fresh and fruity frizzante red wine.	

WATER, SODAS AND COFFEE

WATER. Still mineral water.	2.50
SPARKLING MINERAL WATER. San Pellegrino.	3.50
ORANGE JUICE. Minute Maid.	2.50
SOFT DRINKS 35CL. Yes, the big ones.	3.50
SOFT DRINKS 30CL. Fuze Tea and Aquarius.	3.50
TONIC 20CL	2.90
REDBULL 25 CL	3.50
REDBULL SUGAR FREE 25 CL	3.50
TEA	2.50
NESQUIK	2.50
COFFEES	1.90
Double +0,40	