



ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 10.90

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

BURRATA DI STAGIONE 13.90

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

INSALATA DI CESARE 11.90

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

PROVOLA AFFUMICATA 12.90

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 13.90

Lasaña de berenjenas cocinada al horno de leña con tomate San Marzano, mozzarella y parmesano. Acompañada de nuestra focaccia.

POLPETTE DELLA NONNA 12.90 NEW

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.

Accompagnare con: **FOCACCIA 5.90**

GRISSINI 1.90

PREGUNTA POR NUESTRO APERITIVO DE LA CASA 2.50

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

LA MARINARA ORIGINALE 11.50 VG

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: *Añádele Anchoas**

MARGHERITA 12.90

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: *Añádele Guanciale**

PROVOLA E PEPE 13.90

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

BIANCA AL PROSCIUTTO 13.90

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

DIAVOLA 14.90

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 15.90

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

QUATTRO K 15.90

Base blanca de mozzarella fiordilatte, scamorza ahumada, gorgonzola, lascas de parmesano y albahaca.

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: *Añádele Salame Picante**

LA PERTUTTI 16.90 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.

ZOZZONA 16.90 NEW

Base de tomate San Marzano, salsiccia napolitana, guanciale crujiente, mozzarella fiordilatte, yema de huevo, parmesano y pimienta.

CALZONE 17.90

Relleno de mozzarella fiordilatte, salame picante napolitano, ricotta con pimienta negra, tomate San Marzano, lascas de parmesano y albahaca.

LA VERA CARBONARA 17.90

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

OFELIA TARTUFONA 17.90

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

GROSSO 17.90

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

POMO D'ORO 17.90

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

NOBILE BORGHESE 17.90

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

HELLBOY *di Paulie Gee* 18.90 NEW

Base de tomate San Marzano, parmesano, mozzarella fiordilatte, soppressata piccante (salami piccante) 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 ANCHOAS POR 3€



DOLCI

| | |
|--|-------------|
| TIRAMISÚ | 6.50 |
| 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 NEW | 5.90 |
| Mousse a los dos chocolates con una capa de galleta. | |

| | |
|---|-------------|
| ICHI'S NUTELLA® PIZZA | 9.50 |
| Nuestra famosa pizza de Nutella®. | |
| PIZZA-CCHIO 🍷 | 9.50 |
| Crema al cioccolato bianco y pistacchio con pistacchio granulado. | |
| SORRENTO AL PISTACCHIO NEW | 6.90 |
| Cremoso de limoncello con crema de pistacchio. | |
| IL GELATO DI GROSSO | 4.90 |
| Nuestro gelato artigianale, a elegir entre: chocolate o avellana. | |

BEBIDAS

COMBINADOS

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

CERVEZA ARTESANAL ITALIANA

| | |
|--|-------------|
| BIRRA AMARCORD 33CL SIN GLUTEN NEW | 4.90 |
| Gluten-free Lager. Mismo sabor que la lager original, pero libre de gluten 5,2% vol. | |
| 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 malta especiales con un final amargo. 6,5% vol. | |

CERVEZA CON GLUTEN

| | |
|---|-------------|
| ESTRELLA DAMM 33CL | 3.50 |
| Lager. La más mediterránea. | |
| DAMM LEMON 33CL | 2.90 |
| Lager. Clara con limón. | |
| 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. | |
| VICTORIA 33CL | 3.50 |
| Pilsen. Malagueña y exquisita. | |
| COMPLIT IPA 33CL | 3.90 |
| IPA. Intensa con 8 variedades de lúpulo. | |
| VOLL-DAMM 33CL | 3.90 |
| Tostada. Doble malta, más sabor y cuerpo. | |
| CERVEZA SIN GLUTEN | |
| FREE DAMM 33CL | 3.50 |
| Sin alcohol. 0.0% con el mejor sabor. | |
| FREE DAMM TOSTADA 33CL | 3.90 |
| Sin alcohol. Cerveza sin gluten con todos los matices de las maltas tostadas. | |
| ESTRELLA DAMM DAURA 33CL | 3.50 |
| Sin gluten. La cerveza sin gluten más premiada del mundo. | |
| DAURA MÄRZEN 33CL | 3.50 |
| Doble malta. Sin gluten, diferente y especial. | |

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 | |