



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 12.50

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: *Añádele Guanciale**

PROVOLA E PEPE 13.50

Base de tomate San Marzano, scamorza 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 15.50

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

QUATTRO K 15.50

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

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

LA PERTUTTI 16.50 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.

ZOZZONA 16.50 NEW

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

CALZONE 17.50

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

LA VERA CARBONARA 17.50

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

OFELIA TARTUFONA 17.50

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

GROSSO 17.50

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

POMO D'ORO 17.50

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

NOBILE BORGHESE 17.50

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

HELLBOY *di Paulie Gee* 18.50 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	6.50
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.	
COMLOT 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	