Senza Glutine® DI GROSSO®

DAL. 2017 dC

ES

## 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.

**INSALATA CAPRESE 13.90 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 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**
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.

**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 13.90**
Base bianca 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 bianca con gorgonzola, provola fresca ahumada, pecorino, lascas de parmesano y albahaca.

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Salame Picante*

**SOLE E MARE 16.90 NEW**
Base de tomate San Marzano, ajo, anchoas de la Costa Amalfitana, olivas leccino, un toque de orégano y albahaca.

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

**ORIGINALE 17.90 NEW**
Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, rúcula, coppa, tomates cherry y lascas de parmesano.

**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 bianca de mozzarella fiordilatte, guanciale crujiente, salsa de yema de huevo y un toque de pimienta negra.

**OFELIA TARTUFONA 17.90**
Base bianca 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 napoletano, alcachofas, olivas leccino, mozzarella fiordilatte y albahaca.

**POMO D'ORO 17.90**
Base de tomate San Marzano, variedad de tomate cherry marinado, tomate semiseco, burratina, pesto y albahaca.

**HELLBOY** *di Paulie Gee* **18.90 NEW**
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 **ANCHOAS POR 4€**

LANGUAGES

PICANTE · VEGETARIANO · VG VEGANO · RECETA MEJORADA
CALIENTE · EXTRA SOLIDARIO 1€ POR PIZZA A *FLORES DE KISKEYA* [ONG]

3MKT804

* IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS

* TENEMOS CARTA DE ALÉRGENOS A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE

# 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** 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** 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

**BIRRA AMARCORD 33CL SIN GLUTEN** 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 VOLPINA 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.
**Sólo disponible en Grosso Napoletano Murcia.*

**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.

**COMPLOT 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 / COPA 3.50
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 / COPA 3.50
D.O: Rueda. Verdejo. Nuestro bianco della casa, fresco y afrutado.

**CAMPOSTELLATO FALANGHINA VILLA MATILDE** BOTELLA 18.90
D.O: IGP Campania. 100% Falanghina.

**MANTEL BLANCO** BOTELLA 18.90
D.0: Rueda. 100% Verdejo

## VINO ESPUMOSO

**LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO** BOTELLA 15.90 / COPA 3.50
Vino frizzante rosado, afrutado, con una envolvente dulzura en boca.

**LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO** BOTELLA 15.90 / COPA 3.50
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

* IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS