

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 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 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, Mózza di Väckä®, 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 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 semiseco, burratina, pesto y albahaca.

HELLBOY di Paulie Gee 18.90 NEW

Base de tomate San Marzano, parmesano, mozzarella fiordilatte, salame picante 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€



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 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	



ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 10.90

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

BURRATA DI STAGIONE 13.90

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

INSALATA DI CESARE 11.90

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

INSALATA CAPRESE 13.90 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 12.90

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

PARMIGIANA DI MELANZANE 13.90

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

POLPETTE DELLA NONNA 12.90

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

Accompagnare con: FOCACCIA 5.90 GRISSINI 1.90

ASK ABOUT OUR HOUSE APPETIZER 2.50

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

LA MARINARA ORIGINALE 11.50 VG

San Marzano tomato sauce, garlic, 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 13.90

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

DIAVOLA 14.90

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

PIZZAIOLI RECOMMENDATION: Add Olives and Grana Padano Cream*

PROSCIUTTO E FUNGHI 15.90

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

QUATTRO K 15.90

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

PIZZAIOLI RECOMMENDATION: Add Spicy Salami*

SOLE E MARE 16.90 NEW

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

LA PERTUTTI 16.90 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 16.90

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

ORIGINALE 17.90 NEW

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

CALZONE 17.90

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

LA VERA CARBONARA 17.90

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

OFELIA TARTUFONA 17.90

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

GROSSO 17.90

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

POMO D'ORO 17.90

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

HELLBOY di Paulie Gee 18.90 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):

CHANGE MOZZARELLA FIORDILATTE PER VEGAN CHEESE
(LACTOSE FREE) +2€

ADD ANCHOVIES +4€



DOLCI

TIRAMISÚ	6.50
Our artisan tiramisu. 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	9.50
Our famous Nutella® pizza.	
PIZZA-CCHIO	9.50
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, 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

BIRRA AMARCORD 33CL SIN GLUTEN NEW	4.90
Gluten-free Lager. Same taste as the original lager, but gluten-free 5.2% vol.	
BIRRA GRADISCA AMARCORD 50CL	5.90
Premium Lager. A perfect balance of the mosst 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.	

CERVEZA CON GLUTEN

VICTORIA 33CL	3.50
Pilsen. Malagueña and exquisite.	
VICTORIA PASOS LARGOS 33CL	2.90
Victoria beer and lemon. Malaga's exquisite lemonade beer.	
ESTRELLA LEVANTE 33CL	3.50
Lager. Light and refreshing Levante style. <i>*Només disponible a Grosso Napoletano Murcia.</i>	
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.	
COMPLIT 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	
VICTORIA TOSTADA 00 SIN GLUTEN 33CL	3.90
A highly refreshing beer with a brilliant amber colour.	
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 & 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
COFFEE Double +0.40	1.90

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 10.90

Tall rodó de vedella blanca en rodanxes, acompanyat de taperots i la nostra maionesa de tonyina, anxoves i tàperes.

BURRATA DI STAGIONE 13.90

Formatge fresc i cremós acompanyat de pesto i tomàquet cirerol amanits amb vinagreta balsàmica i alfàbrega.

INSALATA DI CESARE 11.90

Llit d'enciam francès amb daus d'alvocat, la nostra salsa Cessar, olives leccino, ricotta salada, acompanyada de crostons i pipes de carabassa.

INSALATA CAPRESE 13.90 NEW

Trena de mozzarella de búfala sobre un llit de rúcula i tomàquets cherry amanits amb vinagre balsàmic de Modena IGP, tomàquet semisec i orenga.

PROVOLA AFFUMICATA 12.90

Formatge fumat fos en forn de llenya amb salsa de tomàquet San Marzano, orenga i alfàbrega, acompanyada de nostra focaccia.

PARMIGIANA DI MELANZANE 13.90

Lasanya d'albergínies cuinada al forn de llenya amb tomàquet San Marzano, mozzarella i parmesà. Acompanyada de nostra focaccia.

POLPETTE DELLA NONNA 12.90

Mandonguilles de carn de vedella i porc amb pecorino romano, preparades al nostre forn de llenya amb tomàquet San Marzano i parmesà. Acompanyades de la nostra focaccia.

Accompagnare con: **FOCACCIA 5.90** **GRISSINI 1.90**

PREGUNTA PEL NOSTRE APERITIU DE LA CASA 2,50

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

LA MARINARA ORIGINALE 11.50 VG

Base de tomàquet San Marzano, all, un toc d'orenga i alfàbrega.

MARGHERITA 12.90

Base de tomàquet San Marzano, mozzarella fiordilatte, alfàbrega i parmesà.

LA RECOMANACIÓ DELS PIZZAIOLI: Afegeix-li Guanciale*

MARGHERITA AFFUMICATA 13.90 NEW

La nostra versió de la Margherita amb provola fresca fumada, parmesà, un toc de pebre negre i alfàbrega.

BIANCA AL PROSCIUTTO 13.90

Base blanca de mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, parmesà i alfàbrega.

DIABOLA 14.90

Base de tomàquet San Marzano, salami picant napolità, mozzarella fiordilatte i alfàbrega.

LA RECOMANACIÓ DELS PIZZAIOLI: Afegeix-li Olives i Crema de Grana Padano*

PROSCIUTTO E FUNGHI 15.90

Base de tomàquet San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, xampinyons frescos i alfàbrega.

QUATTRO K 15.90

Base blanca de gorgonzola, provola fresca fumada, pecorino, encenalls de parmesà i alfàbrega.

LA RECOMANACIÓ DELS PIZZAIOLI: Afegeix-li Salame Picante*

SOLE E MARE 16.90 NEW

Base de tomàquet San Marzano, all, anxoves de la Costa Amalfitana, olives leccino, un toc d'orenga i alfàbrega.

LA PERTUTTI 16.90 VG

Base de tomàquet San Marzano, picada 100% vegetal Heura, Mözza di Väcka®, xampinyons frescos, mix de tomàquets cherrys marinats amb un toc d'orenga i alfàbrega.

ZOZZONA 16.90

Base de tomàquet San Marzano, salsiccia napoletana, guanciale cruixent, mozzarella fiordilatte, rovell d'ou, parmesà i pebre.

ORIGINALE 17.90 NEW

Base de tomàquet San Marzano, mozzarella fiordilatte, rúcula, coppa, tomàquets cherry i encenalls de parmesà.

CALZONE 17.90

Omplida amb mozzarella fiordilatte, salami napolità picant, ricotta amb pebrot negre, tomàquet San Marzano, fragments parmesans i alfàbrega.

LA VERA CARBONARA 17.90

Base blanca de mozzarella fiordilatte, guanciale cruixent, salsa de rovell d'ou i un toc de pebre negre.

OFELIA TARTUFONA 17.90

Base blanca de mozzarella fiordilatte, mortadella tartufata di Bologna, crema di Grana Padà (16 mesi), lascas de parmesà i alfàbrega.

GROSSO 17.90

Nostra capricciosa. Base de tomàquet San Marzano, prosciutto cotto, salame napolitano, carxofes, olives leccino, mozzarella fiordilatte i alfàbrega.

POMO D'ORO 17.90

Base de tomàquet San Marzano, varietat de tomàquet cherry marinat, tomàquet semisec, burratina, pesto i alfàbrega.

HELLBOY di Paulie Gee 18.90 NEW

Base de tomàquet San Marzano, parmesà, mozzarella fiordilatte, salami picant Napolità amb un toc final de hot honey.

SALSES PER A DIPPEAR

Dip di Pesto - Dip di Mel Picant - Dip di Grana Padano

UNITAT 1.50 / TRIO DE SALSES 4.00

*INGREDIENTS EXTRA +2€ (per ingredient):

POTS CANVIAR LA MOZZARELLA FIORDILATTE PER FORMATGE VEGÀ (SENSE LACTOSA) +2€

AFEGEIX-LI ANXOVES +4€



DOLCI

TIRAMISÚ	6.50
Nostre tiramisú artesà. Crema de mascarpone amb base de savoiardi al cafè i cacau.	
ALBERO DA ZIA LUCY	5.90
La seva famosa de crema de nata semigelada, pols de galeta e molta magia!	
CAPRICCIO AL CIOCCOLATO	5.90
Deliciosa mousse a les dues xocolates amb una capa de galeta.	

ICHI'S NUTELLA® PIZZA	9.50
La nostra famosa pizza de Nutella®.	
PIZZA-CCHIO	9.50
Crema de ciocolato bianco i pistacchio amb pistacchio granulat.	
SORRENTO AL PISTACCHIO	6.90
Cremós de limoncello amb crema de pistacchio.	
IL GELATO DI GROSSO NEW	4.90
El nostre gelato artigianale, a triar entre: xocolata, avellana, llimona, stracciatella	

BEGUDAS

COMBINATS	
APEROL SPRITZ	5.00
 LIMONCELLO SPRITZ	5.00
Combina el gust cítric del limoncello amb l'efervescència de l'spritz.	
CERVESES ARTESANALS ITALIANES	
BIRRA AMARCORD 33CL SIN GLUTEN	4.90
Gluten-free Lager. Mateix sabor que la lager original, però lliure de gluten 5,2% vol.	
BIRRA VOLTINA AMARCORD 50CL	5.90
Premium Xarxa Ale. Amb llúpul i malts especials amb un final amarg. 6,5% vol.	
BIRRA VOLTINA AMARCORD 50CL	5.90
Premium Xarxa Ale. Amb llúpul i malts especials amb un final amarg. 6,5% vol.	
CERVESES AMB GLUTEN	
ESTRELLA DAMM 33CL	3.50
Lager. La más mediterránea.	
VICTORIA 33CL	3.50
Pilsen. Malaguenya i exquisida.	
VICTORIA PASOS LARGOS 33CL	2.90
Una clara amb ingredients 100 % naturals elaborada amb cervesa Victoria i llimona.	
ESTRELLA LEVANTE 33CL	3.50
Lager. Estil lleuger i refrescant, propi del Llevant. <i>*Només disponible a Grosso Napoletano Murcia.</i>	
KELER 33CL	3.50
Lager. La intensitat de Donostia en una cervesa.	
ORO 33CL	3.50
Torrada sense filtrar. Una cervesa amb la seva pròpia litúrgia bilbaína.	
TURIA 33CL	3.50
Torrada. Des de València amb amor.	
VICTORIA 33CL	3.50
Pilsen. Malaguenya i exquisida.	
COMLOT IPA 33CL	3.90
IPA. Intensa amb 8 varietats de llúpul.	
VOLL-DAMM 33CL	3.90
Torrada. Doble malt, més sabor i més cos.	
A.K.DAMM 33CL	3.90
Pur caràcter Alsacià. 100 % malt elaborada únicament amb aigua, malt d'ordi, llúpul i llevat.	
CERVESES SENSE GLUTEN	
VICTORIA TOSTADA 00 SIN GLUTEN 33CL	3.90
Cerveza muy refrescante de color ámbar brillante.	
ESTRELLA DAMM DAURA 33CL	3.50
Sense gluten. La cervesa sense gluten més premiada del món.	

VI NEGRE	
LA BESTIA ROSSA	AMPOLLA 15.90 COPA 3.50
D.O: Rioja. Tempranillo. El nostre negre della casa amb varietats 100% fruiters, aroma a fruits vermells.	
CAMPOSTELLATO AGLIANICO VILLA MATILDE	AMPOLLA 18.90
D.O: IGP Campania. 100% Aglianico.	
LÓPEZ DE HARO	AMPOLLA 19.90
D.O: Rioja. Tempranillo, Garnacha i Graciano.	
VI BLANC	
LA BELLA BIANCA	AMPOLLA 15.90 COPA 3.50
D.O: Rueda. Verdejo. El nostre bianco della casa, fresc i afruitat.	
CAMPOSTELLATO FALANGHINA VILLA MATILDE	AMPOLLA 18.90
D.O: IGP Campania. 100% Falanghina.	
MANTEL BLANCO	AMPOLLA 18.90
D.O: Rueda. 100% Verdejo	
VI ESPUMÓS	
LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO	AMPOLLA 15.90 COPA 3.50
Vi frizzante rosat, afruitat, amb una dolçor envolupant en boca.	
LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO	AMPOLLA 15.90 COPA 3.50
Vi frizzante negre, natural, fresc i afruitat.	
AIGUA, REFRESCS I CAFÈ	
AIGUA. Aigua mineral natural.	2.50
AIGUA AMB GAS. San Pellegrino.	3.50
SUC DE TARONJA. Minute Maid.	2.50
REFRESC 35CL. Si, els grans.	3.50
REFRESC 30CL. Fuze Tea & Aquarius.	3.50
TÒNICA 20CL.	2.90
REDBULL 25 CL	3.50
REDBULL SUGAR FREE 25 CL	3.50
TE	2.50
NESQUIK	2.50
CAFÈ	1.90
Doble +0.40	

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 10.90

Txahal zuri biribilki xerrak, kapar alez eta atuna, antxoia eta kaparrarekin egindako gure maionesaz lagunduta.

BURRATA DI STAGIONE 13.90

Gazta freskoa eta krematsua, pesto eta cherry tomatearekin, ozpin-olio balsamikorekin, onduak albakarekin.

INSALATA DI CESARE 11.90

Frantziar urazaren ohea ahuakate kuboekin, gure cesare saltsa, leccino oliba eta ricotta gazta, ogi-txigorak eta kalabaza haziak.

INSALATA CAPRESE 13.90 NEW

Bufalo-mozzarella trentza errukula-ohe baten gainean, tomatetxo gereziak Modenako IGP ozpin balsamiko, tomate erdi-lehorrak eta oreganoa.

PROVOLA AFFUMICATA 12.90

Gazta ketu urtua, egur-labea egin, San Marzano tomate-saltsarekin loragino eta basilikoarekin. Gure focacciarekin batera.

PARMIGIANA DI MELANZANE 13.90

Berenjena-lasagna, egur-labea prestatua, San Marzano tomatearekin, mozzarellarekin eta parmesanoarekin. Gure fokaziarekin batera.

POLPETTE DELLA NONNA 12.90 NEW

Txahal- eta txerri-haragizko albondigak, Erromako pecorinoarekin, gure egur-labea eginak San Marzano tomatearekin eta parmesanoarekin, eta gure fokaziaz lagunduak.

Accompagnare con: FOCACCIA 5.90 GRISSINI 1.90

GALDETU HORRI BURUZ GURE TALDEARI 2,50

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

LA MARINARA ORIGINALE 11.50 VG

San Marzano tomate, baratxuri, oregano ukitu batekin eta albakarekin.

MARGHERITA 12.90

San Marzano tomate, fiordilatte mozzarella eta parmesano basea, albakarekin.

PIZZAIOLI GOMENDIOAK: Gehitu Guanciale*

MARGHERITA AFFUMICATA 13.90 NEW

Gure Margherita bertsioa, ketutako provola freskoa, parmesanoa, piperbeltz eta albahaka ukitu batekin.

BIANCA AL PROSCIUTTO 13.90

Mozzarella fiordilatte oinarri bionka, prosciutto cotto, parmesano eta albakaren.

DIABOLA 14.90

San Marzano tomate, napolitar salami pikantea eta fiordilatte mozzarella basea, albakarekin.

PIZZAIOLI GOMENDIOAK: Gehitu Olivas eta Crema de Grana Padano*

PROSCIUTTO E FUNGHI 15.90

San Marzano tomate, fiordilatte mozzarella, prosciutto cotto eta eguneko barregorrien basea, albakarekin.

QUATTRO K 15.90

Gorgonzola zuriaren oinarriarekin, ketutako provola freskoa, pecorino, albahaka eta parmesano laskarekin

PIZZAIOLI GOMENDIOAK: Gehitu Salame Picante*

SOLE E MARE 16.90 NEW

San Marzano tomate oinarria, baratxuria, Amalfi Kostako antxoak, Leccino olibak, oregano ukitu batekin eta albakarekin.

LA PERTUTTI 16.90 VG

San Marzano tomate, Xehatua 100% begetala Heura, Mözza di Väcka®, eguneko barregorriak eta cherry tomate marinatu basea, oregano eta albakarekin.

ZOZZONA 16.90 NEW

San Marzano tomate-basea, salsiccia napoletana, guanciale kurruskatsua, fiordilatte mozzarella, arrautza-gorringoa, parmesano eta piperbeltz.

ORIGINALE 17.90 NEW

San Marzano tomate oinarria, fiordilatte mozzarella, errukula, coppa, tomates cherry, parmesano apurak.

CALZONE 17.90

Fiordilatte mozzarella, napolitar salami pikantea, ricotta piper beltzarekin, san marzano tomate eta parmesano apurak, albakarekin.

LA VERA CARBONARA 17.90

Mozzarella fiordilatte oinarri bionka, guanciale kurruskaria, arrautza-gorringoaren saltsa eta piperbeltz ukitu bat.

OFELIA TARTUFONA 17.90

Mozzarella fiordilatte oinarri bionka, Boloniako mortadella tartufata, Grana padano krema (16 hilabetez) eta parmesano apur basea, albakarekin.

GROSSO 17.90

Gure capricciosa. San Marzano tomate, prosciutto cotto, napolitar salamia, orburuak, leccino olibak eta fiordilatte mozzarella basea, lbakarekin.

POMO D'ORO 17.90

San Marzano tomate, marinatutako tomate cherry barietatea, tomate erdilehorra, burratina eta pesto basea, albakarekin.

HELLBOY di Paulie Gee 18.90 NEW

San Marzano tomate-basea, parmesanoa, fiordilatte mozzarella, Napoliko salami pikantea eta azken hot honey ukituarekin.

ERTZETAKO SALTSAK

Dip di Pesto - Dip di Miel Picante - Dip di Grana Padano

UNITATE BAT 1.50 / SALTA-HIRUKOTEA 4.00

*APARTEKO OSAGIAK +2€ (osagai bakoitzeko):

MOZZARELLA FIORDILATTE GAZTA BEGANOAGATIK ALDATU (LAKTOSARIK GABE) +2€

ANTXOAK GEHITZEN DITU +4€



DOLCI

TIRAMISÚ	6.50
Gure tiramisù artisaua. Mascarpone kremarekin kafe eta kakaozko savoiardi oinarria.	
ALBERO DA ZIA LUCY	5.90
Esnegain erdi izoztu famatua, gaileta hautsak eta molta magia.	
CAPRICCIO AL CIOCCOLATO	5.90
Bi txokolatezko mousse delizioso gaileta-geruza batekin.	

ICI'S NUTELLA® PIZZA	9.50
Gure pizzarik famatuena, nutellarekin.	
PIZZA-CCHIO	9.50
Cioccolato bianco eta pistacchio krema pistacchio pikortatuarekin.	
SORRENTO AL PISTACCHIO	6.90
Limoncello-krematsua pistacchio-kremarekin.	
IL GELATO DI GROSSO NEW	4.90
Gure gelato artigianalea, hauen artean aukeran: txokolatea, hur-garau limona edo stracciatella.	

EDARIAK

KONBINATUAK

APEROL SPRITZ	5.00
LIMONCELLO SPRITZ	5.00
Limoncelloaren zapore zitrikoa eta spritzaren eferbeszentzia konbinatzen ditu.	
ARTISAU ITALIAR GARAGARDOA (Glutenarekin)	
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. Zaporarik gogokoenaren oreka ezin hobea. Bol.: 5,2% vol.	
BIRRA VOLTINA AMARCORD 50CL	5.90
Premium Red Ale. Lupulu eta malta bereziekin, eta amaiera mikatzekoa. Bol.: 6,5% vol.	

CERVEZA CON GLUTEN

VICTORIA 33CL	3.50
Pilsen. Malagarra eta bikaina.	
VICTORIA PASOS LARGOS 33CL	2.90
Victoria garagardoa limoiarekin. Malaga aldetik datorkigun pika zoragarria.	
ESTRELLA LEVANTE 33CL	3.50
Lager. Estilo arin eta freskagarria, Levanteko tipikoa. * <i>Grosso Napoletano Murciako eskuragarria bakarrik.</i>	
KELER 33CL	3.50
Lager. Donostiar bizitasuna garagardo batean.	
ORO 33CL	3.50
Txigortua eta iragazi gabea. Bere bilbotar liturgiarekin.	
TURIA 33CL	3.50
Txigortua. Valentziatik maitasunez.	
COMLOT IPA 33CL	3.90
IPA. Bizia, 8 lupulu-barietatekin.	
VOLL-DAMM 33CL	3.90
Txigortua. Malta bikoitza, zapore eta gorputz andiagoarekin.	
A.K.DAMM 33CL	3.90
Alsaziar Peto-Petoa. 100 malta garagardoak ura, garagar-malta, lupulua eta legamia baino ez ditu	
GARAGARDOA (Glutenik gabeko)	
VICTORIA TOSTADA 00 SIN GLUTEN 33CL	3.90
Garagardo oso freskagarria, anbar kolore distiratsukoa.	
ESTRELLA DAMM DAURA 33CL	3.50
Glutenik gabe. Glutenik gabeko garagardo sarituena munduan.	

ARDO GORRIAK

LA BESTIA ROSSA	BOTILA 15.90
JD: Errioxa. Tempranilloa. Etxeko gure ardo beltza barietate 100% frutazkoekin, fruitu gorrien zaporea.	
CAMPOSTELLATO AGLIANICO VILLA MATILDE	BOTILA 18.90
D.O: IGP Campania. 100% Aglianico.	
LÓPEZ DE HARO	BOTILA 19.90
JD: Errioxa. Tempranilloa, garnatxa.	

ARDO ZURIAK

LA BELLA BIANCA	BOTILA 15.90
JD: Rueda. Berdejoa. Etxeko gure ardo zuria, freskoa eta fruta-gustukoa.	
CAMPOSTELLATO FALANGHINA VILLA MATILDE	BOTILA 18.90
D.O: IGP Campania. 100% Falanghina.	
MANTEL BLANCO	BOTILA 18.90
JD: Rueda. 100% berdejoa.	

ARDO APARDUNA

LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO	BOTILA 15.90
Ardo frizzante arrosa, fruta-gustukoa, aho-zapore gozoarekin.	
LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO	BOTILA 15.90
Ardo frizzante beltza, naturala, freskoa eta fruta-gustukoa.	

URA, FREGIAK ETA KAFEAK

URA. Ura. Ur minerala.	2.50
UR GASDUNA. San Pellegrino.	3.50
LARANJA-ZUKUA. Minute Maid.	2.50
FRESKAGARRIAK 35CL. Bai, handia	3.50
FRESKAGARRIAK 30CL. Fuze Tea eta Aquarius.	3.50
TONIKA 20CL	2.90
REDBULL 25 CL	3.50
REDBULL SUGAR FREE 25 CL	3.50
TEA / INFUSIOA	2.50
NESQUIK	2.50
KAFEAK	1.90
Bikoitza +0.40	