

# GROSSO

DAL. 2017 dC

ES

## ANTIPASTI

### PATATE AL FORNO 5,50

Patatas asadas con un toque de romero y acompañadas de una salsa a elegir entre: miel picante, salsa tartufata, salsa grana padano o pesto

### PROVOLA TARTUFATA 11.90

Queso ahumado fundido, preparado en horno de leña con salsa de tomate San Marzano con orégano y albahaca. Acompañada de nuestra focaccia.

+ 2€ cambio por provola con salsa tartufata, champiñones albahaca y un toque de parmesano.

### BURRATA DI STAGIONE 12.90

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

+2€ Acompaña con nuestra focaccia.

### 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.

PREGUNTA POR NUESTRO APERITIVO DE LA CASA 1.50 

## AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

MASA FINA Y ELÁSTICA, CON BORDES GRUESOS Y ESPONJOSOS

### LA MARINARA 8.90

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

### MARGHERITA 10.90

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Guanciale\*

### MARGHERITA AFFUMICATA 12.90

Nuestra versión de la Margherita con provola fresca ahumada, parmesano, un toque de pimienta negra y albahaca.

### PROSCIUTTO E FUNGHI 12.90

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

### DIAVOLA 12.90

Base de tomate San Marzano, salame piccante napolitano, mozzarella fiordilatte y albahaca.

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI:  
Añádele Olivas y Crema de Grana Padano\*

### QUATTRO K 12.90

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Salame Piccante\*

### CALZONE 14.90

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

### ZOZZONA 14.90

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

### POMO D'ORO 14.90

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

### LA VERA CARBONARA 15.90

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

### ALBA AL TARTUFO 15.90

Inspirada en la ciudad de Alba, al norte de Italia y elaborada con base bianca tartufata, mozzarella fiordilatte, champiñones frescos, coppa crujiente y albahaca.

### LOS MÁS BORDES: SALSAS PARA DIPPEAR

Dip di Pesto - Dip di Miel Piccante - Dip di Grana Padano

UNIDAD 1.50 / TRÍO DE SALSAS 3.00

### \*INGREDIENTES EXTRA + 1.50€ (por ingrediente)

EXTRA DE MOZZARELLA FIOIRDILATTE O CAMBIA POR QUESO VEGANO POR +2€UD.  
EXTRA DE ANCHOAS POR +3€UD.

## DOLCI

### TIRAMISÚ 6.00

Nuestro tiramisú artesanal. Crema de mascarpone con base de savoiardi al café y cacao.

### IL GELATO DI GROSSO 3.90

Nuestro gelato artigianale. Consulta disponibilidad de sabores.

### CAPRICCIO AL CIOCCOLATO 5.50

Mousse a los dos chocolates con una capa de galleta.

### ICHI'S NUTELLA® PIZZA 8.90

Nuestra famosa pizza de Nutella®.

### ALBERO DA ZIA LUCY 5.50

Su famosa crema de nata semihelada, polvo de galleta e molta magia!



## BEBIDAS

### CERVEZA CON GLUTEN 33CL

**VICTORIA** 2.90  
Pilsen. Malagueña y exquisita.

**VICTORIA PASOS LARGOS** 2.90  
Victoria con limón. La clara malagueña y exquisita.

**TURIA** 2.90  
Tostada. Desde Valencia con amor.

**COMPLIT IPA** 3.50  
IPA. Intensa con 8 variedades de lúpulo.

**VOLL-DAMM** 3.50  
Tostada. Doble malta, más sabor y cuerpo.

### CERVEZA ARTESANAL ITALIANA (Con Gluten) 50CL

**BIRRA GRADISCA AMARCORD** 4.50  
Premium Lager.  
Un equilibrio perfecto del sabor más deseado. 5,2% vol.

**BIRRA VOLTINA AMARCORD** 4.50  
Premium Red Ale.  
Con lúpulo y maltas especiales con un final amargo. 6,5% vol.

### CERVEZA SIN GLUTEN 33CL

**VICTORIA TOSTADA 00 SIN GLUTEN** 2.90  
Sin Alcohol. Cerveza muy refrescante de color ámbar brillante.

**ESTRELLA DAMM DAURA** 3.50  
La cerveza sin gluten más premiada del mundo.

### COMBINADOS

**APEROL SPRITZ** 6.00

**LIMONCELLO SPRITZ** 6.00  
Combina el sabor cítrico del limoncello con la efervescencia del spritz.

### COMBINADOS

**CAPO SPRITZ** 6.00  
El spritz del auténtico Capo: Amaro del Capo, lima y tónica. Fresco, vibrante y con el carácter del sur de Italia.

### VINO TINTO

**LA BESTIA ROSSA** BOTELLA 15.90  
D.O: Rioja. Tempranillo. Nuestro tinto de elaboración propia con notas de frutos rojos, florales y jugoso. COPA 3.00

### VINO BLANCO

**LA BELLA BIANCA** BOTELLA 15.90  
D.O: Rueda. 100% Verdejo. Nuestro blanco de elaboración propia, con notas afrutadas, minerales y fresco. COPA 3.00

### VINO ESPUMOSO

**LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO** BOTELLA 15.90  
Vino frizzante rosado, afrutado, con una envolvente dulzura en boca. COPA 3.00

**LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO** BOTELLA 15.90  
Vino frizzante tinto, natural, fresco y afrutado. COPA 3.00

### AGUA, REFRESCOS Y CAFÉ

**AQUABONA BOTELLA 50CL.** Agua mineral natural. 2.50

**AGUA CON GAS.** San Pellegrino. 2.90

**ZUMO DE NARANJA.** Minute Maid. 2.50

**REFRESCOS 35CL.** Sí, los grandes. 2.90

**REFRESCOS 30CL.** Fuze Tea y Aquarius. 2.90

**TÓNICA 20CL** 2.90

**REDBULL 25CL** 3.50

**REDBULL SUGAR FREE 25CL** 3.50

**TÉ / INFUSIONES** 2.50

**NESQUIK** 2.50

**CAFÉS.** Doble +0.40 1.90