

EST. 2017

GROSSO

NAPOLETANO

**ANTIPASTI****VITELLO TONNATO** 10,90

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

CARPACCIO TARTUFATO 11,90

Carpaccio cru de vedella laminat amb llenques de parmesà, ruca i salsa tartufata.

BURRATA DI STAGIONE 13,90

Formatge fresc i cremós acompanyat de raïm marinat amb llavors de fonoll, cuinades al forn de llenya, ametlles laminades i fulles d'alfàbrega.

CHIARA LA INSLATA 11,90

Taronja fresca amb rodanxes de finocchio, perles de mozzarella, olives leccino i fulles d'anet, acompanyat de mix de pebres i la nostra vinagreta especial.

INSALATA DI CESARE 10,50

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

PROVOLA E FUNGHI 11,90

Formatge fumat fos en el forn de llenya amb crema de tòfona, mix de bolets saltats i un toc de parmesà i julivert.

PARMIGIANA DI MELANZANE 11,90

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

ACCOMPAGNARE CON:

Focaccia 5,90

Grissini (50gr) 1,90

PIZZAS**MARGHERITA** 10,90

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

PROSCIUTTO E FUNGHI 13,90

Base de tomàquet San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto (pernil cuit), xampinyons frescos i alfàbrega.

DIAVOLA 13,90

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

QUATTRO K (Quattro formaggi) 13,90

Base bianca de mozzarella fiordilatte, caciocavallo, gorgonzola, lascas de parmesà i alfàbrega.

CALZONE 14,90

Omplida amb mozzarella fiordilatte, salami napolità picant, ricotta amb pebrot negre, tomàquet San Marzano, lascas de parmesà i alfàbrega.

TONINO: SALSICCIA E PECORINO 14,90

Base de tomàquet sant Marzano, salsiccia napolitana, ceba morada, pecorino i un toc de farigola.

LA PERTUTTI 14,90

Base de tomàquet San Marzano, picada 100% vegetal, Mözza di Väcka®, xampinyons, tomàquet cherry marinat amb un toc d'orenga i alfàbrega.

GORGONZUCCA CROCCANTE 15,90

Base de crema de carabassa, gorgonzola, mozzarella fiordilatte, coppa cruixent i alfàbrega.

POMO D'ORO 15,90

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

OFELIA TARTUFONA 15,90

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

NOBILE BORGHESE 16,50

Base de crema de tòfona, mix de bolets saltats amb all i julivert en el nostre forn de llenya, speck i mozzarella fiordilatte amb un toc de julivert.

NUOVA GROSSO 16,50

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



PICANT



VEGETARIÀ


VG VEGANA
Picada
100% vegetal


CALENT


EXTRA DE SOLIDARIDAD
1€ per cada pizza a
l'ONG Flores de Kiskeya.
INGREDIENTS EXTRA

Demana el teu extra per 2€ més.


FORMATGE VEGÀ: Pots canviar la mozzarella fiordilatte per Mözza di Väcka® + 2€

DOLCI

TIRAMISÚ BIANCO 6,50

Crema de mascarpone i xocolata Blanca amb una base de pa de pessic italià, amaretto i cafè.

ALBERO DA ZIA LUCY 5,90

La seva famosa de crema de nata semigelada, polls de galeta e *molta magia!*

CIOCCOLATO CAPRICCIOSO 5,90

Deliziosa mousse a les dues xocolates amb una capa de galeta.

ICHI'S NUTELLA PIZZA 8,50

La nostra famosa pizza de Nutella.

GELATS ARTESANALS 4,50

Assortiment de 2 paletes artesanals per escollir: llimoncello, mango, xocolata, avellana i amaretto.

BEGUDAS

CERVESES ARTESANALS ITALIANES

Birra Gradisca Amarcord 50cl 5,90
Premium Lager. Un equilibri perfecte del sabor més desitjat. 5,2% vol.

Birra Volpina Amarcord 50cl 5,90
Premium Xarxa Ale. Amb llúpul i malts especials amb un final amarg. 6,5% vol.

CERVESES

Estrella Damm 33cl 2,90
La més mediterrània.

Free Damm 33cl 2,90
Sense alcohol. La nostra cervesa sense alcohol 0,0 % amb el millor sabor.

Damm Lemon 33cl 2,90
Blanca amb llimona. La més cervesera de les blanques del mercat.

Free Damm Tostada 33cl 3,50
Sense alcohol. Cervesa sense gluten amb tots els matisos dels malts torrats.

Estrella Damm Daura 33cl 3,50
Sense gluten. La cervesa sense gluten més premiada del món.

Daura Märzen 33cl 3,50
Doble malta. Sin gluten, diferente y especial.

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.

Complot IPA 33cl 3,50
IPA. Intensa amb 8 varietats de llúpul.

Malquerida 33cl 3,50
Vermella fresca. Un nou estil de cervesa seductora pels germans Adrià.

Voll-Damm 33cl 3,50
Torrada. Doble malt, més sabor i més cos.

Inedit Damm 33cl 3,90
Amb blat i malt encebata. Una cervesa diferent, creada per Ferran Adrià.

VI NEGRE

Marqués de la Concordia AMPOLLA 16,90
D.O: Rioja. 100% Tempranillo. COPA 3,50

Braco AMPOLLA 18,50
D.O: Toro. 90% Tinta de toro, 10% Garnacha.

Espinela AMPOLLA 19,90
D.O: Ribera del Duero. 100% Tempranillo.

Arienzo de Marqués de Riscal AMPOLLA 21,00
D.O: Rioja. Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Pilùna (ITA) AMPOLLA 21,90
D.O: IGT Salento (Puglia) 100% Primitive.

VI BLANCO

Bento AMPOLLA 16,90
D.O. Rueda. 100% Verdejo. COPA 3,50

Marqués de Riscal AMPOLLA 24,50
D.O: Rueda. 100% Verdejo.

ROSÉ WINE

Lambrusco Ca' De' Medici Rosado AMPOLLA 14,90
Vi frizzante rosat, afruitat, amb una dolçor envolupant en boca.

Lambrusco Ca' De' Medici Tinto AMPOLLA 14,90
Vi frizzante negre, natural, fresc i afruitat.

OTROS

Aigua. Mineral natural. 2,50

Aigua amb Gas. San Pellegrino. 3,00

Refrescos 35 cl. Sí, els grandes. 3,50

Refrescos 30 cl. Nestea i Aquarius. 3,50

Tónica 20 cl. 2,50