



ANTIPASTI (Plural: /ANTIPASTO/) è il tradizionale primo piatto di un classico pasto italiano.

VITELLO TONNATO 10.90

Redondo de ternera blanca en lonchas, acompañado de alcaparrones y nuestra mayonesa de atún, anchoas y alcaparras.

CARPACCIO TARTUFATO 11.90

Carpaccio crudo de ternera laminado con lascas de parmesano, rúcula y salsa tartufata.

BURRATA DI STAGIONE 13.90

Queso fresco y cremoso acompañado de uvas marinadas con semillas de hinojo cocinadas al horno de leña, almendras laminadas y hojas de albahaca.

INSALATA DI CESARE 10.50

Cama de lechuga francesa con dados de aguacate, nuestra salsa cesare, olivas leccino, ricotta salada, acompañada de picatostes y pipas de calabaza.

CAPONATA DI GROSSO 9.90 NEW

Caponata preparada en nuestro horno de leña con berenjenas, tomate y alcaparras, acompañada de perlas de mozzarella y albahaca

PROVOLA E FUNGHI 11.90

Queso ahumado fundido en el horno de leña con crema de trufa, mix de setas salteadas y un toque de parmesano y perejil. Acompañada de nuestra focaccia crujiente.

PARMIGIANA DI MELANZANE 11.90

Lasaña de berenjenas cocinada al horno de leña con tomate San Marzano, mozzarella y parmesano, acompañada de nuestra focaccia crujiente.

Accompagnare con:

FOCACCIA 5.90

GRISSINI 1.90

PIZZA (Italian: /PITTA/) Base tonda di pasta elastica con bordi spessi quasi sempre ricoperta di pomodoro, formaggio, e altri ingredienti cotti nel forno a legna.

LA MARINARA ORIGINALE 10.90 VG

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

MARGHERITA 11.50

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Guanciale*

PROVOLA E PEPE 12.90 NEW

Base de tomate San Marzano, scamorza ahumada, parmesano, un toque de pimienta negra y albahaca.

BIANCA AL PROSCIUTTO 12.90 NEW

Base blanca de mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, parmesano y albahaca.

DIAVOLA 13.90

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 14.90

Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto (jamón cocido), champiñones frescos y albahaca.

QUATTRO K 14.90

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

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Salame Picante*

LA PERTUTTI 14.90 VG

Base de tomate San Marzano, picada 100% vegetal, Mözza di Väcka®, champiñones frescos, mix de tomate cherry marinado con un toque de orégano y albahaca.

CALZONE 15.90

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

PORCHETTINA 15.90 NEW

Base blanca de scamorza ahumada, patatas cocinadas en nuestro horno de leña con un toque de romero, porchetta romana y albahaca.

LA VERA CARBONARA 15.90 NEW

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

OFELIA TARTUFONA 16.90

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

GROSSO 16.90

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

POMO D'ORO 16.90

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

NOBILE BORGHESE 16.90

Base de crema de trufa, mix de setas salteadas con ajo y perejil en nuestro horno de leña, speck y mozzarella fiordilatte con un toque de perejil.

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

LANGUAGES



PICANTE
VEGETARIANO
VG VEGANO
GLUTEN
CALIENTE
EXTRA SOLIDARIO 1€ POR PIZZA A FLORES DE KISKEYA [ONG]

*INGREDIENTES EXTRA.
 PIDE TU INGREDIENTE EXTRA POR 2€ MÁS

QUESO VEGANO.
 PUEDES CAMBIAR LA MOZZARELLA FIORDILATTE
 POR MÖZZA DI VÄCKA (SIN LACTOSA) POR 2€ MÁS

DOLCI (: /PECATTO/.) La prima definizione di peccato nel dizionario è azione, comportamiento che viola una legge morale o divina: p. grave; p. lieve; commettere

TIRAMISÚ BIANCO	6.50
Crema de mascarpone y chocolate blanco con base de bizcocho italiano, amaretto y café.	
ALBERO DA ZIA LUCY	5.90
Su famosa crema de nata semihelada, polvo de galleta e molta magia!	
CIOCCOLATO CAPRICCIOSO	5.90
Delizioso mousse a los dos chocolates con una capa de galleta.	
ICHI'S NUTELLA PIZZA	9.10
Nuestra famosa pizza de Nutella.	
POLOS ARTESANALES	4.90
Surtido de 2 paletas artesanales a elegir: mango, chocolate, avellana, limoncello y amaretto.	

TÉ / INFUSIONES	2.50
CAFÉ SOLO	2.50
CAFÉ CORTADO	2.50
CAFÉ CON LECHE	2.50
CAPUCCINO	2.50
CAFÉ DESCAFEINADO	2.50
ESPRESSO	2.50
CAFÉ AMERICANO	2.50
SOLO DOBLE	2.90

BEBIDAS (: /BERE/.) al fiasco, alla bottiglia, accostando le labbra all'imboccatura.

CERVEZA ARTESANAL ITALIANA

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

ESTRELLA DAMM 33CL 🌿	2.90
Lager. La más mediterránea.	
FREE DAMM 33CL	2.90
Sin alcohol. 0,0% con el mejor sabor.	
DAMM LEMON 33CL 🌿	2.90
Clara con limón.	
FREE DAMM TOSTADA 33CL	3.50
Sin alcohol. Cerveza sin gluten con todos los matices de las malta tostadas.	
ESTRELLA DAMM DAURA 33CL	3.50
Sin gluten. La cerveza sin gluten más premiada del mundo.	
DAURA MARZEN 33CL	3.50
Doble malta. Sin gluten, diferente y especial.	
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 🌿	3.50
IPA. Intensa con 8 variedades de lúpulo.	
MALQUERIDA 33CL 🌿	3.50
Roja fresca. Un nuevo estilo de cerveza seductora por los hermanos Adrià.	
VOLL-DAMM 33CL 🌿	3.50
Tostada. Doble malta, más sabor y cuerpo.	
INEDIT DAMM 33CL 🌿	3.50
Con trigo y malta de cebada by Ferran Adrià.	

VINO TINTO

MARQUÉS DE LA CONCORDIA	BOTELLA 16.90
D.O: Rioja. 100% Tempranillo.	
BRACO	BOTELLA 18.50
D.O: Toro. 90% Tinta de toro, 10% Garnacha.	
ESPINELA	BOTELLA 19.90
D.O: Ribera del Duero. 100% Tempranillo.	
ARIENZO DE MARQUÉS DE RISCAL	BOTELLA 21.00
D.O: Rioja Tempranillo, Graciano y Mazuelo.	
PILÙNA (ITA)	BOTELLA 21.90
D.O: IGT Salento (Puglia) 100% Primitivo.	

VINO BLANCO

BENTO	BOTELLA 16.90
D.O. Rueda. 100% Verdejo.	
MARQUÉS DE RISCAL	BOTELLA 24.50
D.O: Rueda. 100% Verdejo.	

VINO ESPUMOSO

LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO	BOTELLA 14.90
Vino frizzante rosado, afrutado, con una envolvente dulzura en boca.	
LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO	BOTELLA 14.90
Vino frizzante tinto, natural, fresco y afrutado.	

OTROS

AGUA. Mineral natural.	2.50
AGUA CON GAS. San Pellegrino.	3.50
REFRESCOS 35CL. Sí, los grandes.	3.50
REFRESCOS 30CL. Nestea y Aquarius.	3.50
TÓNICA 20CL	2.90
REDBULL 25 CL	2.50
REDBULL SUGAR FREE 25 CL	2.50