

PIZZAS DE FIRMA NAPOLITANA: HECHAS A MEDIDA

BASES

BIANCA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE	6'90€
TOMATE D.O. SAN MARZANO	6'90€
TOMATE D.O. SAN MARZANO CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE	8'50€
TARTUFATA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE	8'50€
PIZZA PESTO CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE	8'50€

ELIGE LOS INGREDIENTES, TE LOS LLEVAMOS Y TÚ TE HACES LA PIZZA A TU MEDIDA

GRANA PADANO POLVO	0'50€
RICOTTA	2'50€
GORGONZOLA	3'50€
BURRATA ITALIANA	6'90€
SALAME NAPOLI DOLCE	3'00€
MORTADELLA BOLOGNA I.G.P	3'00€
SPECK TRENTINO	3'00€
SPIANATA PICANTE	3'00€
COPPA PIACENTINA	4'50€
PROSCIUTTO S. DANIELE D.O.P.	4'90€
ALCAPARRAS	1'00€
OLIVA NEGRA	1'50€

LOMO DE ATÚN	3,90€
POLLO	4,50€
VERDURA AL HORNO:	
BERENJENA	2'50€
TOMATE CHERRY	3'00€
BONIATO	3'00€
CHAMPIÑÓN PORTOBELLO	3'50€

LA ELEGANTE PIZZA NAPOLITANA: PRÊT-À-PORTER

PIZZA MARINARA

Tomate San Marzano, tomate cherry confitado, aceite de oliva virgen extra y albahaca. 8'90€

PIZZA TRE FORMAGGI

Mozzarella fior de latte, gorgonzola y parmesano rallado. 9'90€

PIZZA NDUJA Y SPECK

Nduja picante, mozzarella Fior di Latte, cherrys confitados, speck. 9'90€

PIZZA DIÁVOLA

Tomate San Marzano, mozzarella, spianata picante y hojas de albahaca fresca. 10'50€

PIZZA CARBONARA TRADIZIONALE

Grana Padano en polvo, mozzarella Fior di Latte, panceta arrotolata, yema de huevo y pimienta negra. 11'50€

PIZZA DI TARTUFA PIACENTINA

Crema tartufata, mozzarella, champiñón portobello y copa piacentina. 14'50€

PIZZA PESTO MORTADELLA DI BOLOGNA

Salsa pesto, mozzarella fior de latte, gorgonzola, ricotta, mortadella di bologna y pistachos. 15'00€

PIZZA BURRATA Y SPECK

Tomate San Marzano, tomate cherry confitado, speck, burrata, aceite de oliva virgen extra y albahaca. 15'50€

CALZONE SAN DANIELE

Tomate D.O. San Marzano, mozzarella Fior di Latte, Prociutto San Daniele, cherrys confitados, Grana Padano en polvo y aceite de oliva virgen extra. 13'40€

CALZONE MORTADELLA DI BOLOGNA

Tomate D.O San Marzano, mozzarella fior di latte, champiñón Portobello, tomate cherry, mortadella di Bologna, parmesano en polvo y aceite de oliva virgen extra. 13'40€

ANTIPASTI

BOCCONE DI PANCETTA ARROTOLATA

Focaccia de aceitunas con cebolla y aceite de albahaca, tomate San Marzano confitado y panceta arrotolata al horno.. 3'50€

ENSALADILLA RUSA TRUFADA

Patata, zanahoria, huevo cocido, pepinillo, lomos de atún, mayonesa trufada, pan focaccia y pimentón 4'50€

ENSALADA HUMMUS Y MANGO

Lollo rossa, mango, aguacate, uva, pistacho, zanahoria y vinagreta de hummus. 8'50€

ENSALADA POLLO

Lollo rossa, aguacate, pollo, tomates cherry asados, fresas, pepino, Grana Padano y salsa yogur.

9'90€

FUNDIDO DE PROVOLONE CON NDUJA

Queso provolone dulce, Nduja picante calabresa, tomate San Marzano confitado, focaccia de aceitunas con cebolla y aceite de albahaca.

9'50€

SCHIACCIATA DE PASTRAMI Y BURRATA

Pan focaccia, lollo rossa, burrata, salsa pesto, pastrami, yema de huevo, pimienta negra molida, tomate cherry y Grana Padano.

10'50€

TABLA EMBUTIDOS ITALIANOS

Mortadella Bologna I.G.P., Coppa Piacentina, prosciutto San Daniele D.O.P. y Salame Napoli dulce.

9'90€

PASTRAMI DE LA FINCA

Carne de ternera especiada y ahumada, acompañado con salsa de mostaza, aceite de oliva virgen extra con tomates cherry asados y pan focaccia.

10'50€

BURRATA CON SAN MARZANO CONFITADO

Nuestra burrata, tomate D.O. San Marzano confitado, yema de huevo, salsa pesto y aceite de albahaca.

10'90€

BURRATA Y PROSCIUTTO SAN DANIELE

Burrata italiana, tomate kumato, prosciutto San Daniele D.O.P., salsa pesto, aceite de oliva virgen extra. Pan focaccia.

12'90€

FOCACCIAS Y AL FORNO

VITELLO TONNATO

Ternera asada al estilo Piemonte con emulsión de tonnata y pan focaccia.

9'90€

MORTADELLA BOLOGNA

Mortadella di Bologna I.G.P., salsa de queso, yogur y gorgonzola, pistacho, pimentón y aceite de oliva virgen extra y pan focaccia.

10'50€

CANELÓN DE LA CASA

Canelones caseros de carne de ternera, pollo, cerdo y pato.

9'50€

LASAÑA DE PATO TARTUFATA

Lasaña de pato, foie y crema tartufata.

9'50€

PARMIGIANA DE MELANZANA Y PATATA DOLCE

Lasaña de berenjena y boniato asados, mozzarella Fior di Latte y tomate D.O. San Marzano. Todo ello gratinado con Grana Padano, sal cristal y pimienta negra recién molida.

8'50€

DOLCE

TIRAMISÚ

Receta tradicional. Saboyardis, crema de mascarpone y amaretto.

5'50€

TARTA CASERA DE QUESO

Nuestra famosa tarta casera de queso. Suave, cremosa y derretida en su interior. Irresistible.

5'50€

SORBETE DE LIMONCELLO

Con limón natural y limoncello macerado.

5'50€

HELADO GIANDUJA

Helado de chocolate y avellana.

4'50€

HELADO YOGUR FRUTOS ROJOS

Helado de yogur con culis de fresa.

4'50€

HELADO MASCARPONE Y GALLETA

Helado de queso mascarpone con polvo de galleta maría.

4'50€

HELADO PISTACHO

Helado de pistacho con polvo de pistacho.

4'50€

HELADO SORBETE DE LIMÓN

Helado de sorbete de limón y limonchello.

4'50€