

EST. 2017



# GROSSO



## NAPOLETANO

### ANTIPASTI

<p><b>VITELLO TONNATO</b> 10,90</p> <p>Redondo de ternera blanca en lonchas, acompañado de alcaparrones y nuestra mayonesa de atún, anchoas y alcapparas.</p> <p><b>CARPACCIO TARTUFATO</b> 11,90</p> <p>Carpaccio crudo de ternera laminado con lascas de parmesano, rúcula y salsa tartufata.</p> <p><b>BURRATA ALLE FRAGOLE</b>  13,90</p> <p>Queso fresco y cremoso acompañado de fresas del campo, tomates cherry aliñados y un toque de hierbabuena y albahaca.</p>	<p><b>CAPRESE</b>  11,50</p> <p>Base de pesto, tomate fresco, cebolla morada cocinada al horno de leña y perlas de mozzarella con orégano y albahaca.</p> <p><b>INSALATA DI CESARE</b>  9,90</p> <p>Cama de lechuga francesa con dados de aguacate, nuestra salsa cesare, olivas leccino, ricotta salada, acompañada de picatostes y pipas de calabaza.</p>
---	---

### PIZZAS

<p><b>MARGHERITA</b>  8,90</p> <p>Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, albahaca y parmesano.</p> <p><b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>  10,90</p> <p>Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto (jamón cocido), champiñones frescos y albahaca.</p> <p><b>DIAVOLA</b>  11,50</p> <p>Base de tomate San Marzano, salame picante napolitano, mozzarella fiordilatte y albahaca.</p> <p><b>QUATTRO K</b> (<i>Quattro formaggi</i>)  11,90</p> <p>Base blanca de mozzarella fiordilatte, caciocavallo, gorgonzola, lascas de parmesano y albahaca.</p> <p><b>CALZONE</b>  12,50</p> <p>Relleno de mozzarella fiordilatte, salame picante napolitano, ricotta con pimienta negra, tomate San Marzano, lascas de parmesano y albahaca.</p> <p><b>MARE E MONTI</b> 12,90</p> <p>Base de tomate San Marzano, salame napoletano, mozzarella fiordilatte, rúcula, emulsión de anchoas y pesto rosso. No preguntes, <i>fidati</i>.</p>	<p><b>PESTO SEGRETO</b>  12,90</p> <p>Base de pesto de rúcula, mozzarella fiordilatte, mix de tomates cherry frescos, lascas de ricotta salada y rúcula.</p> <p><b>LA PERTUTTI</b>  12,90</p> <p>Base de tomate San Marzano, picado vegano, Mözza di Väckä®, champiñones frescos, tomate cherry marinado con un toque de orégano y albahaca.</p> <p><b>COPPA CABANA</b>  12,90</p> <p>Base blanca de mozzarella fiordilatte, coppa (lomo curado italiano), crema agria, lascas de parmesano y un toque fresco de cebollino y cilantro.</p> <p><b>POMO D'ORO 2020</b>  13,50</p> <p>Base de tomate San Marzano, variedad de tomate semiseco, tomate cherry marinado, burratina, pesto y albahaca.</p> <p><b>NUOVA GROSSO</b> 13,90</p> <p><i>Nostra capricciosa</i>. Base de tomate San Marzano, prosciutto cotto, salame napoletano, alcachofas, olivas leccino, mozzarella fiordilatte y albahaca.</p> <p><b>OFELIA TARTUFONA</b> 13,90</p> <p>Base blanca de mozzarella fiordilatte, mortadella tartufata di Bologna, crema di Grana Padano (16 mesi), lascas de parmesano y albahaca.</p>
--	--

\* Tenemos carta de alérgenos a disposición del cliente.



**INGREDIENTES EXTRA** Pide tu extra por 2€ más.



**VEGAN CHEESE:** Puedes cambiar la mozzarella fiordilatte por Mözza di Väckä (sin lactosa) + 2€.

3MKTo10

\* IVA incluido en todos los precios

## DOLCI

<b>TIRAMISÚ BIANCO</b>	5,90	♦	<b>ICHI'S NUTELLA PIZZA</b>	7,90
Crema de mascarpone y chocolate blanco con base de bizcocho italiano, amaretto y café.			Nuestra famosa pizza de Nutella.	
<b>ALBERO DA ZIA LUCY</b>	5,50		<b>POLOS ARTESANALES</b>	4,50
Su famosa crema de nata semihelada, polvo de galleta e <i>molta magia!</i>			Surtido de 2 paletas artesanales a elegir: mango, chocolate, avellana, limoncello y amaretto.	
<b>CIOCCOLATO CAPRICCIOSO</b>	5,90			
Delizioso mousse a los dos chocolates con una capa de galleta.				

## BEBIDAS

### CERVEZA ARTESANAL ITALIANA

<b>Birra Gradisca Amarcord 50cl</b>	5,90
Premium Lager. Un equilibrio perfecto del sabor más deseado. 5,2% vol.	
<b>Birra Volpina Amarcord 50cl</b>	5,90
Premium Red Ale. Con lúpulo y maltas especiales con un final amargo. 6,5% vol.	

### CERVEZAS

<b>Estrella Damm 33cl</b>	2,90
Lager. La más mediterránea.	
<b>Free Damm 33cl</b>	2,90
Sin alcohol. 0,0% con el mejor sabor.	
<b>Damm Lemon 33cl</b>	2,90
Clara con limón.	
<b>Free Damm Tostada 33cl</b>	3,50
Sin alcohol. Cerveza sin gluten con todos los matices de las maltas tostadas.	
<b>Estrella Damm Daura 33cl</b>	3,50
Sin gluten. La cerveza sin gluten más premiada del mundo.	
<b>Keler 33cl</b>	3,50
Lager. La intensidad de Donostia en una cerveza.	
<b>Oro 33cl</b>	3,50
Tostada sin filtrar. Con su propia liturgia bilbaína.	
<b>Turia 33cl</b>	3,50
Tostada. Desde Valencia con amor.	
<b>Victoria 33cl</b>	3,50
Pilsen. Malagueña y exquisita.	
<b>Complot IPA 33cl</b>	3,50
IPA. Intensa con 8 variedades de lúpulo.	
<b>Malquerida 33cl</b>	3,50
Roja fresca. Un nuevo estilo de cerveza seductora por los hermanos Adrià.	
<b>Voll-Damm 33cl</b>	3,50
Tostada. Doble malta, más sabor y cuerpo.	
<b>Inedit Damm 33cl</b>	3,90
Con trigo y malta de cebada by Ferran Adrià.	
<b>Brooklyn Lager 35,5cl</b>	3,90
Lager. Un intenso sabor americano.	

### VINO TINTO

<b>La Bestia Rossa</b> <i>Grassa</i>	BOTELLA 15,90 COPA 3,50
D.O: Rioja. Tempranillo. Nuestro tinto della casa con variedades 100% frutales, aroma a frutos rojos.	
<b>Marqués de la Concordia</b>	BOTELLA 16,90
D.O: Rioja. 100% Tempranillo.	
<b>Braco</b>	BOTELLA 18,50
D.O: Toro. 90% Tinta de toro, 10% Garnacha.	
<b>Espinela</b>	BOTELLA 19,90
D.O: Ribera del Duero. 100% Tempranillo.	
<b>Pilùna (ITA)</b>	BOTELLA 21,90
D.O: IGT Salento (Puglia) 100% Primitivo.	

### VINO BLANCO

<b>La Bella Bianca</b> <i>Grassa</i>	BOTELLA 15,90 COPA 3,50
D.O: Rueda. Verdejo. Nuestro blanco della casa, fresco y afrutado.	
<b>Bento</b>	BOTELLA 16,90
D.O: Rueda. 100% Verdejo.	

### VINO ESPUMOSO

<b>Lambrusco Ca' De' Medici Rosado</b>	BOTELLA 14,90
Vino frizzante rosado, afrutado, con una envolvente dulzura en boca.	
<b>Lambrusco Ca' De' Medici Tinto</b>	BOTELLA 14,90
Vino frizzante tinto, natural, fresco y afrutado.	

### OTROS

<b>Agua.</b> Mineral natural.	2,50
<b>Agua con gas.</b> San Pellegrino.	3,00
<b>Refrescos 35cl.</b> Sí, los grandes.	3,50
<b>Refrescos 30cl.</b> Nestea y Aquarius.	3,50
<b>Tónica 20cl</b>	2,50