

ENTRANTES & PASTA

FOCACCIAS

Focaccia Blanca **6,50€**
Aceite de oliva virgen extra DOP, queso parmesano reggiano 24 meses y romero.

TAPAS & CAZUELITAS

Pequeña Grande

Parmesana Berenjena **8,90€**
Con salsa de tomate San Marzano DOP, queso fior di latte y albahaca.

Cazuela Salsiccia & Friarielli **8,90€**
Salchicha napolitana, friarielli napolitanos salteados previamente con un diente de ajo, vino blanco, guindilla picante, aceite de oliva virgen extra DOP y romero.

Provoleta Napolitana **5,90€**
Queso provolone cocinado en el horno de leña con salsa de tomate acompañado con nuestro pan "cafone".

Taglieri Misti **9,50€** **13,50€**
Surtido de antipasti, mortadela, porchetta, salami milano, jamon curado y Nduja. Tacos de parmigiano, provolone, scamorza ahumada y ricotta.

ENSALADAS

Rúcula & Cherry **7,50€**
Rúcula, tomates cherry, virutas de parmesano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra DOP y nueces.

Caprese **8,90€**
Queso fior di latte, tomate natural, aceite de oliva virgen extra DOP, orégano y albahaca.

Burrata **10,50€**
Burrata de Andria DOP 125gr. con rúcula, tomates cherry y aceite de oliva virgen extra DOP.

La Bonita **9,50€**
Bonito, mezclum, tomate cherry, maíz, zanahoria, aceitunas, picatostes, vinagreta y aceite de albahaca.

La Cabrita **8,90€**
Queso de cabra, mezclum, tomate deshidratado, frutos secos, cebolla caramelizada, vinagre balsámico de Módena.

PASTA

Lasagna de Boloñesa **10,90€**
Con pasta fresca, salsa de tomate san Marzano DOP, queso fior di latte y parmigiano Reggiano

Lasagna de Verduras **10,90€**
Con pasta fresca, pesto de albahaca, funghi Porcini, queso fior di latte y parmigiano Reggiano

PIZZA & PANUOZZO

PIZZA CLÁSICA

Marinara **7,90€**
Tomate San Marzano DOP, ajo, orégano, aceite de oliva virgen extra DOP y albahaca (bien hecha).

Margherita Clásica **8,50€**
Tomate San Marzano DOP, queso fior di latte, parmesano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra DOP y albahaca.

Provola & Pepe **9,90€**
Un velo de salsa de tomate San Marzano DOP, provola ahumada de búfala, parmesano reggiano 24 meses, pimienta negra, albahaca, aceite de oliva virgen extra DOP.

Napolitana **11,90€**
Tomate San Marzano DOP, queso fior di latte, parmesano reggiano 24 meses, alcaparras, anchoas, aceitunas negras de Gaeta, albahaca, orégano y aceite de oliva virgen extra DOP.

Bufala **12,50€**
Margherita manchada de tomate San Marzano DOP, mozzarella de búfala, parmesano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra DOP y albahaca.

Diavola **12,50€**
Tomate San Marzano DOP, queso fior di latte, salame napolitano, aceitunas negras de Gaeta, cebolla morada, parmesano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra DOP y albahaca.

Atún **12,50€**
Tomate San Marzano DOP, atún, cebolla morada, aceitunas negras de Gaeta, aceite de oliva virgen extra DOP, perejil, orégano y alcaparras.

5 quesos **12,90€**
Queso gorgonzola, queso ricotta de búfala, queso fior di latte, queso provola ahumada de búfala, parmesano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra DOP.

Campešina **12,90€**
Tomate San Marzano DOP, queso fior di latte, berenjenas, jamón dulce, queso de cabra, aceite de oliva virgen extra DOP parmesano reggiano 24 meses y albahaca.

Bufala & Cherry **11,90€**
Tomates cherry, mozzarella de búfala, aceite de oliva virgen extra DOP y albahaca.

4 Stagioni **13,50€**
Tomate San Marzano DOP, queso fior di latte, salame napolitano, alcachofas, champiñones, jamón dulce, parmesano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra DOP y albahaca.

Calzone Clásico **13,50€**
Tomate San Marzano DOP, queso fior di latte, queso ricotta de búfala, salame napolitano, aceite de oliva virgen extra DOP y pimienta negra.

Calzone "Frito al Horno" **13,50€**
Queso fior di latte, ricotta de búfala, jamón dulce, parmesano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra DOP y pimienta negra.

PIZZA GOURMET

Porchetta **13,50€**
Porchetta de Ariccia, queso provola ahumada de búfala, champiñones, rúcula, tomates cherry, aceite de oliva virgen extra DOP.

La Calabresa **13,50€**
Bordes llenos de ricotta de búfala, sobrasada artesanal picante (N'duja calabresa), pimienta negra y albahaca. En el medio: spianata calabresa (salame picante), N'duja calabresa, queso fior di latte y aceite de oliva virgen extra DOP.

Zio Pasqualino **13,90€**
Mozzarella de búfala, rúcula, spianata calabra (salame picante), mixto de setas, virutas de parmesano reggiano 24 meses, aceite de oliva virgen extra DOP.

Fresca **13,90€**
Mozzarella fresca de búfala campana DOP en rodajas, jamón de Parma DOP, rúcula, tomates cherry, virutas de parmesano reggiano 24 meses y aceite de oliva virgen extra DOP.

Salsiccia & Friarielli **12,90€**
Queso provola, salchicha, friarielli (brócoli-grelos napolitanos), parmesano reggiano 24 meses y aceite de oliva virgen extra DOP.

Cafuncella **14,50€**
Fior di latte, pimienta negra, queso gorgonzola, cebolla caramelizada, parmesano reggiano 24 meses, champiñones, y al salir del horno: speck, rúcula y aceite de oliva virgen extra DOP.

Mortazza **14,50€**
Mortaccia blanca con ricotta de búfala campana DOP, queso provola ahumado, mortadela de Boloña DOP con pistachos, tomate seco y pistachos troceados.

Cuerno de La Suerte **14,90€**
Parte Rellena: queso ricotta de búfala de pistachos, jamón dulce; Parte Abierta: tomate seco, mozzarella de búfala, queso parmesano reggiano 24 meses, panceta, rúcula, aceite de oliva virgen extra DOP y albahaca.

Papirata **14,90€**
i3 en una! Por un lado: Margherita con jamón dulce; En el medio: 4 Quesos; Por el otro: tomate cherry, rúcula, parmesano reggiano 24 meses, jamón de Parma DOP y aceite de oliva virgen extra DOP.

Burrata **16,90€**
Vegetariano (con verduras de temporada) ó de carne (con embutido de la casa italiano); En el medio burrata fresca de 125gr., rúcula, tomates cherry y aceite de oliva virgen extra DOP.

PIZZA VEGETARIANA

*Todas nuestras pizzas se pueden convertir en veganas sustituyendo el queso fior di latte por mozzarella vegana.

Vegetariana **11,90€**
Tomate San Marzano DOP, queso fior di latte*, pimientos, berenjenas y calabacines cocidos en horno de leña, aceite de oliva virgen extra DOP y albahaca.

Veg. Berenjena **11,90€**
Berenjenas, queso fior di latte*, tomates naturales, albahaca y orégano.

Veg. Calabacin **11,90€**
Calabacin, queso fior di latte*, tomates cherry, albahaca y nueces.

Campañola **11,90€**
Tres partes: (1) calabacín, champiñones - (2) berenjena, tomate rama natural - (3) Salsa de tomate, queso fior di latte*, alcachofas, cebolla morada, olivas negras y rúcula.

Burrata **16,90€**
Con verduras de temporada y en el medio burrata fresca de 125gr, rúcula, tomates cherry y aceite de oliva virgen extra DOP.

PANUOZZO

Parmigiana **12,90€**
Parmesanas de berenjenas, queso fior di latte, mozzarella di búfala y aceite de oliva virgen extra DOP.

Porchetta **13,50€**
Porchetta, queso provola ahumado, rúcula, tomates cherry y aceite de oliva virgen extra DOP y berenjenas a la plancha.

TOPPING

Añade tus ingredientes favoritos

- Queso de Cabra 1,10€
- Salami 1,10€
- Jamón curado 1,65€
- Salsiccia 1,65€
- Nduja 1,65€
- Jamón cocido 1,10€
- Speck 1,00€
- Pimientos rojos 1,10€
- Mortadella 1,10€
- Salsa de Tomate 0,60€
- Aceite picante 1,10€
- Mix Setas 1,10€
- Spianata 1,10€
- Mozzarella vegana 2,20€
- Olio al Tartufo 1,10€
- Tofu 1,10€
- Mozzarella 2,20€
- Parmigiano 1,65€
- Aceitunas 1,10€
- Alcachofas 1,10€
- Olive 1,10€
- Albahaca 0,60€
- Alcaparras 1,10€
- Pancetta 1,65€
- Ajo 0,60€
- Atún 1,10€
- Mozzarella 1,10€
- Orégano 0,60€
- Anchoas 1,10€
- Porchetta 2,70€
- Pistacho 1,00€
- Búfala 2,20€
- Próvola 1,10€
- Chorizo 1,10€
- Cebolla 1,00€
- Ricotta 1,10€
- Tomate seco 1,10€
- Calabacín 1,10€
- Rúcula 1,10€
- Pesto berenjena 1,10€
- Cherry 1,10€
- Friarielli 1,65€
- Cebolla caramelizada 1,10€
- Gorgonzola 1,10€

POSTRES & LICORES

POSTRES

Cannolo Siciliano **5,30€**
Masa crujiente enrollada en forma de tubo, con dentro queso ricotta de oveja azucarado, granela de pistachos y azúcar glas por encima.

Tiramisú **5,30€**
Tiramisú clásico: savoiardi, crema de mascarpone, café y cacao en polvo.

Savarè **5,30€**
Dulce esponjoso elaborado en el horno, remojado en un almibar aromatizado con ron y crema.

Gianduiotto **5,30€**
Dulce de chocolate con leche, corazón de delicioso chocolate Gianduia y cubierto con una capa fina de chocolate.

Almendrato **5,30€**
Mousse de chocolate relleno de almendras crujientes.

Tarta Rocher **5,95€**
Tarta de chocolate con crema de avellanas y pralines.

Pizza de Nutella **9,65€**
Pizza horneada al horno con queso ricotta dulce, avellanas troceadas y azúcar avainillado.



GLUTEN



LÁCTEOS



AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



SESAMO



CACAHUETES



SOJA



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADOS



HUEVOS



MOSTAZA