



## ANTIPASTI

### VITELLO TONNATO 10.90

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

### CARPACCIO DI BRESAOLA 11.90 NEW

Carpaccio de bresaola, fiambre italiano de carne de ternera curado acompañado de lascas de parmesano, rúcula y salsa tartufata.

### BURRATA DI STAGIONE 13.90 NEW

Queso fresco y cremoso acompañado de pesto y tomates cherry aliñados con vinagreta balsámica y 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

Caponata preparada en nuestro horno de leña con berenjenas, tomate y alcarraras, acompañada de perlas de mozzarella y albahaca. Nosotros la servimos fría, "a mo' di insalata".

### PROVOLA AFFUMICATA 11.90 NEW

Queso ahumado fundido, preparado en horno de leña con salsa de tomate San Marzano con orégano y albahaca. Acompañada de nuestra focaccia.

### PARMIGIANA DI MELANZANE 11.90

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

Accompagnare con:

FOCACCIA 5.90

GRISSINI 1.90

## AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

### 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

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

### BIANCA AL PROSCIUTTO 12.90

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, 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 Heura, Mözza di Vacka®, 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.

### SPICY STRACCIATELLA 15.90 NEW

Base de tomate San Marzano con nduja, cebolla morada asada al horno de leña, stracciatella y terminada con miel, un toque de romero y albahaca.

### LA VERA CARBONARA 15.90

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 napolitano, alcachofas, olivas leccino, mozzarella fiordilatte y albahaca.

### POMO D'ORO 16.90

Base de tomate San Marzano, variedad de tomate cherry marinado, tomate semisecco, burratina, 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.

### LOS MÁS BORDES: SALSAS PARA DIPPEAR

Dip Pesto - Dip Nduja - Dip Grana Padano

UNIDAD 1.50 / TRÍO DE SALSAS 4.00

### \*INGREDIENTES EXTRA:

PIDE TU INGREDIENTE EXTRA POR 2€ MÁS

QUESO VEGANO: PUEDES CAMBIAR LA MOZZARELLA FIORLILATTE POR MÖZZA DI VÁCKA (SIN LACTOSA) POR 2€ MÁS



## DOLCI

<b>TIRAMISÚ BIANCO</b>	<b>6.50</b>
Crema de mascarpone y chocolate blanco con base de bizcocho italiano, amaretto y café.	
<b>ALBERO DA ZIA LUCY</b>	<b>5.90</b>
Su famosa crema de nata semihelada, polvo de galleta e molta magia!	
<b>CIOCCOLATO CAPRICCIOSO</b>	<b>5.90</b>
Delicioso mousse a los dos chocolates con una capa de galleta.	

<b>ICHI'S NUTELLA PIZZA</b>	<b>9.50</b>
Nuestra famosa pizza de Nutella.	
<b>POLOS ARTESANALES</b>	<b>4.90</b>
Surtido de 2 paletas artesanales a elegir: mango, chocolate, avellana, limoncello y amaretto.	
<b>I CANNOLI DI GROSSO</b> 🍷 <b>NEW</b>	<b>7.50</b>
Pásate al cannoli. Masa enrollada, rellena de crema dulce de ricotta con pistacho granulado.	

## BEBIDAS

<b>CERVEZA ARTESANAL ITALIANA</b> (Con Gluten)	
<b>BIRRA GRADISCA AMARCORD 50CL</b>	<b>5.90</b>
Premium Lager. Un equilibrio perfecto del sabor más deseado. 5,2% vol.	
<b>BIRRA VOLPINA AMARCORD 50CL</b>	<b>5.90</b>
Premium Red Ale. Con lúpulo y maltas especiales con un final amargo. 6,5% vol.	
<b>CERVEZA CON GLUTEN</b>	
<b>ESTRELLA DAMM 33CL</b>	<b>2.90</b>
Lager. La más mediterránea.	
<b>DAMM LEMON 33CL</b>	<b>2.90</b>
Clara con limón.	
<b>KELER 33CL</b>	<b>3.50</b>
Lager. La intensidad de Donostia en una cerveza.	
<b>ORO 33CL</b>	<b>3.50</b>
Tostada sin filtrar. Con su propia liturgia bilbaína.	
<b>TURIA 33CL</b>	<b>3.50</b>
Tostada. Desde Valencia con amor.	
<b>VICTORIA 33CL</b>	<b>3.50</b>
Pilsen. Malagueña y exquisita.	
<b>COMPLIT IPA 33CL</b>	<b>3.50</b>
IPA. Intensa con 8 variedades de lúpulo.	
<b>MALQUERIDA 33CL</b>	<b>3.50</b>
Roja fresca. Un nuevo estilo de cerveza seductora por los hermanos Adrià.	
<b>VOLL-DAMM 33CL</b>	<b>3.50</b>
Tostada. Doble malta, más sabor y cuerpo.	
<b>INEDIT DAMM 33CL</b>	<b>3.50</b>
Con trigo y malta de cebada by Ferran Adrià.	
<b>CERVEZA SIN GLUTEN</b>	
<b>FREE DAMM 33CL</b>	<b>2.90</b>
Sin alcohol. 0,0% con el mejor sabor.	
<b>FREE DAMM TOSTADA 33CL</b>	<b>3.50</b>
Sin alcohol. Cerveza sin gluten con todos los matices de las maltas tostadas.	
<b>ESTRELLA DAMM DAURA 33CL</b>	<b>3.50</b>
Sin gluten. La cerveza sin gluten más premiada del mundo.	
<b>DAURA MÄRZEN 33CL</b>	<b>3.50</b>
Doble malta. Sin gluten, diferente y especial.	
<b>VINO TINTO</b>	
<b>MARQUÉS DE LA CONCORDIA</b>	<b>BOTELLA 16.90</b>
D.O: Rioja. 100% Tempranillo.	<b>COPA 3.50</b>

<b>BRACO</b>	<b>BOTELLA 18.50</b>
D.O: Toro. 90% Tinta de toro, 10% Garnacha.	
<b>ESPINELA</b>	<b>BOTELLA 19.90</b>
D.O: Ribera del Duero. 100% Tempranillo.	
<b>ARIENZO DE MARQUÉS DE RISCAL</b>	<b>BOTELLA 21.00</b>
D.O: Rioja Tempranillo, Graciano y Mazuelo.	
<b>PILÙNA (ITA)</b>	<b>BOTELLA 21.90</b>
D.O: IGT Salento (Puglia) 100% Primitivo.	
<b>VINO BLANCO</b>	
<b>BENTO</b>	<b>BOTELLA 16.90</b>
D.O. Rueda. 100% Verdejo.	
<b>MARQUÉS DE RISCAL</b>	<b>BOTELLA 24.50</b>
D.O: Rueda. 100% Verdejo.	
<b>VINO ESPUMOSO</b>	
<b>LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
Vino frizzante rosado, afrutado, con una envoltura dulzura en boca.	
<b>LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO</b>	<b>BOTELLA 15.90</b>
Vino frizzante tinto, natural, fresco y afrutado.	
<b>AGUA, REFRESCOS Y CAFÉ</b>	
<b>AGUA.</b> Mineral natural.	<b>2.50</b>
<b>AGUA CON GAS.</b> San Pellegrino.	<b>3.50</b>
<b>ZUMO DE NARANJA.</b> Minute Maid.	<b>2.50</b>
<b>REFRESCOS 35CL.</b> Sí, los grandes.	<b>3.50</b>
<b>REFRESCOS 30CL.</b> Nestea y Aquarius.	<b>3.50</b>
<b>TÓNICA 20CL</b>	<b>2.90</b>
<b>REDBULL 25 CL</b>	<b>3.50</b>
<b>REDBULL SUGAR FREE 25 CL</b>	<b>3.50</b>
<b>TÉ / INFUSIONES</b>	<b>2.50</b>
<b>CAFÉ SOLO</b>	<b>2.50</b>
<b>CAFÉ CORTADO</b>	<b>2.50</b>
<b>CAFÉ CON LECHE</b>	<b>2.50</b>
<b>CAPUCCINO</b>	<b>2.50</b>
<b>CAFÉ DESCAFEINADO</b>	<b>2.50</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2.50</b>
<b>CAFÉ AMERICANO</b>	<b>2.50</b>
<b>SOLO DOBLE</b>	<b>2.90</b>