



menù





Para nosotros no se trata solo de *pizza*,
Se trata de una experiencia basada en
el *amor* por la comida y el compartir.

El coste del servicio es de 2 € por persona

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE PUEDAN PROVOCAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1 cereal - 2 crustáceos - 3 huevos - 4 peces - 5 cacahuetes - 6 soja - 7 productos lácteos
8 frutos secos - 9 apio - 10 mostaza - 11 sésamo - 12 dióxido de azufre - 13 lupinos - 14 moluscos



=PIZZA VEGETARIANA



=PIZZA VEGANA



=PIZZA ROJA

aperitivo

LE STIACCE

¡perfectas para compartir en la mesa!

Estiva ^(1,7)

Straciatella, tomates cherry, aceitunas taggiasche, albahaca 8€

Briosa ^(1,7)

Gorgonzola, tiras de Nduja 6,5€

Mediterranea ⁽¹⁾

Mezcla de especias mediterráneas, sal, aceite 4€

Tablas de embutidos

RUSTICO ^(1,7)

Selección de embutidos y cordero con su pequeño bocado 15€

GUSTOSO ^(1,7)

Culaccia di Parma y burrata fresca con un pequeño bocado 15€

I MORELLOZZI

Nuestros finos pescados salados

Anchoas de Cetara, ricotta con sabor a anchoa, limón rallado, hojas de tomate cherry secas 5€ ^(1,7)

Carbocrema, tocino crujiente, pecorino romano 5€ ^(1,3,7)

Espuma de grana, tomates confitados, aceitunas 5€ ^(1,7)

PRUEBA LOS 3 POR 13€ ^(1,3,7)

i morellozzi



les diversamente croccanti

novedad

Crujiente por fuera, suave y fundente por dentro, nuestra nueva masa ligera e irresistible, una nueva experiencia de sabor.

Provolosa ^(1,7)

Salchicha, provola ahumada, cebolla caramelo, ricotta ahumada 17€

🍷 Perfecto con Kaamos (Bock)

Mica pizza e fichi ^(1,7, 11)

Mozzarella cruda, stracciatella, mermelada de higo, higos secos, sésamo negro 18,5€

🍷 Perfecto con Saudade IPA (NEIPA)

Nuestra margherita ^(1,7)

Tomate, stracciatella, confit de tomate, albahaca 14€

🍷 Perfecto con Samar (Pilsner) / Tingo (Helles)



nuestro menù *visiones de sabor*

¡Prueba nuestras pizzas más atrevidas con ingredientes poco convencionales que te seducirán desde el primer sabor!

cetara (1,4,7)

Fior di latte, anchoas de cetara, hojas secas de tomate cherry, stracciatella 13,5€

 Perfecto con Kaamos (Bock)

bottino (1,7)

Tomate italiano, fior di latte, salchichas, pimientos, aceitunas negras, champiñones, Jamon de York, salchicha, gorgonzola 12€

 Perfecto con Kaamos (Bock)

della (1,7,8)

Fior di latte, mortadela bolonia IGP, ricotta aromatizada con limón, pistacho 13,5€

 Perfecto con Tingo (Helles)

regina (1,7)

Puré de tomates cherry amarillos, mozzarella de búfalo, crema de albahaca 10€

 Perfecto con Saudade IPA (NEIPA)

tradizione (1,4,7) **el más amado**

Puré de tomates cherry amarillos, mozzarella de búfalo, anchoas de cetara, alcaparras, tomates cherry frescos, crema con albahaca 15€

 Perfecto con Saudade IPA (NEIPA)

foresta nera (1,7)

Tomate italiano, fior di latte, pancetta tesa, salchicha, salami picante, humo de provola, tocino crujiente 12,5€

 Perfecto con Wanderlust IPA (Sesión IPA)

stagionata (1,7)

Tomate italiano, fior di latte, culaccia di parma, robiola, cebolla caramelizada 15€

 Perfecto con Kaamos (Bock)

italia (1,7)

Tomate italiano, fior di latte, trozos de berenjena asada, berenjenas frescas, frijoles, albahaca fresca 12€

 Perfecto con Samar (Pilsner)

tizi (1,4,7)



Fior di latte, lentejuelas amarillas, anchoas de cetara, ricotta aromatizada con salsa de anchoas, crumble de pan en aceite, ralladura de limón 15€

 Perfecto con Kaamos (Bock)

piantala



Prueba
nuestras pizzas
con el
surtido perfecto
de cerveza

Nuestra pasta

Nuestras propuestas

TRADICIONAL 'CERO'

GRANOS VIEJOS +1,5€ *Esto es el TOP*

suprema  (1,7)

Tomate italiano, fior di latte, culaccia di Parma, pomodorino ciliegino confit, burrata fresca, terra di olive 19€

 Perfecto con Tingo (Helles)

mediorientale  (1,11)

Sopa de datterino amarillo, babaganoush, tomates secos, garbanzos crujientes con pimienta 12€

 Perfecto con Wanderlust IPA (Sesión IPA)

altro che marinara  (1)

Tomate italiano, aceitunas taggiasca, crema de albahaca, hojas de patata crujientes, crema suave de ajo 11€

 Perfecto con Samar (Pilsner)

raz vegan  (1)

Tomate italiano, trozos de berenjena frita, aceitunas taggiasche, tomates cherry, pimientos, tomates semisecos, frutos del alcaparro 12,5€

 Perfecto con Zapoi (Doble IPA)

carbonara  (1,3,7) **¡imperdible!**

Fior di latte, Carbocrema, pancetta, pecorino romano, crumble crujiente de panceta, pepe 14,5€

 Perfecto con Kaamos (Bock)

giardino  (1,7)

Fior di latte, espuma de grana, tomates confitados, polvo de aceituna, microgreens de rúcula, crumble de pan y aceite 13,5€

 Perfecto con Samar (Pilsner)

provola e pepe  (1,7) 

Tomate italiano, fior di latte, provola ahumada, pacchetelle amarillo, ricotta ahumada, pimienta negra, albahaca fresca 14€

 Perfecto con Kaamos (Bock)

piantala  (1,7) 

Tomate italiano, tomates encurtidos, tomates semicurados, tomates frescos, buey fresco, polvo de aceituna, crumble de pan y aceite, albahaca fresca 13€

 Perfecto con Tingo (Helles)

verso sud  (1,7,11) 

Fior di latte, babaganoush, tomates confitados, trozos de berenjena asada, tomates semisecos, gotas de chile, burrata fresca, chiles, albahaca fresca 16,5€

 Perfecto con Saudade IPA (NEIPA)



nuestras *cervezas* artesanales Mudita Brewery 33Cl

kaamos Bock 6,8% Vol.
6,5€
Con algunas maltas alemanas, ofrece una rica complejidad aromática desde frutas rojas y secas hasta caramelo y corteza de pan

tingo Gluten free helles
5% Vol. 5,5€
Ligero al estilo bávaro: claro, de baja fermentación, con 5 grados de alcohol y notas de cereales y pan

saudade NEIPA 6,3% Vol.
6,5€
Su mezcla de lúpulo tropical (Citra, Mosaic e Idaho 7) y un doble Dry Hopping con sabores de lima, fruta de la pasión y papaya

wanderlust Sesión IPA
4,2% Vol. 6,5€
Sesión IPA con mosaico y Simcoe de color paja, que libera aromas florales y tropicales y ofrece una alta potabilidad con un bajo contenido de alcohol

samar Pilsner 4,8% Vol.
5,5€
Pils color amarillo pajizo, con aroma de cereales, pan y un final herbáceo, que debe ser satisfactorio pero ligero

zapoí Doble IPA 8% Vol.
6,5€
Seco, amargo y fácil de beber con una explosión de sabores tropicales desde el mango hasta la papaya

nuestras cervezas *en el grifo*

Riegele claro 40cl 5€

Riegele sin filtrar 40cl 5,5€

Affligem rojo 40cl 6,5€

Jarra de cerveza clara 1,5l 16€

Jarra sin filtrar 1,5l 17,5€

Jarra de vino rojo 1,5l 22,5€



wines

Vinos blancos y rosados

Campogrande, Santa Cristina Marchesi Antinori

Orvieto DOC 13€ | 5€ en vaso

Bramito della Sala, Marchesi Antinori

Chardonnay 26€

Scalabrone Guado al Tasso Marchesi Antinori

Bolgheri Rosè 22€

Vermentino Tenuta Guado al Tasso,

Marchesi Antinori

Bolgheri DOC 24€

Vivia Fattoria Le Mortelle

Marchesi Antinori (Vermentino, Viogner e Ansonica) 22€

Vinos espumosos

Calmaggiore, Masottina

Prosecco Extra Dry 16€ | 6€ en vaso

Bernard Lonclas Champagne, Blanc de Blanc

40€

los vinos tintos

Fattoria le Maestrelle, Santa Cristina

Marchesi Antinori (Toscana IGT)

15€ | 5€ en vaso

Fichimori Tomaresca

Salento IGT 19€

Pèppoli, Marchesi Antinori

Chianti Classico 25€

Il bruciato, tenuta Guado al Tasso,

Marchesi Antinori

Bolgheri DOC 28€

Franciacorta Cuvée Royale, Tenuta

Montenisa, Marchesi Antinori

35€

bebidas carbonatadas

Agua mineral natural Panna 2€

Agua mineral San Pellegrino 2€

Coca Cola / Coca Cola zero/Fanta
(en botella) 3,5€

Espuma rubia hecha a mano 4€

Chinotto hecho a mano 4€

Gazzosa casera 4€

Naranja roja orgánica Aranciata 4€

**Clausthaler Unfiltered cerveza sin alcohol
(Keller <0,49% vol.) 4,5€**

los pasteles *que hacemos*

DIVERSAMENTE CROCCANTE VERSION DULCE

Crema de ricotta, melocotones
frescos, miel (1,7)

△ 6€
⊕ 20€



biancomangiare (8)

Fresco biancomangiare con leche de almendras,
con bayas 6€

cheesecake (1, 3, 7, 8)

Bayas silvestres o Nutella 6€

DIVERSAMENTE CROCCANTE VERSION DULCE

Pastel de crema y queso
Nutella (1,7,8)

△ 6€
⊕ 20€



tiramisù (1,3,7) 6€

tres tiramisù (1,3,7,8) 8€

Clásico atemporal, pistacho, bayas



Cafetería

Café 2€

Décaféiné 2€

Café correcto 2,5€

Cebada 2€

Ponce 3€

amers

Licor a la Gentiane La Valdôtaine

Licor digestivo, con un sabor amargo característico largo y agradable 4€

Amaro diente de león Valdôtaine

Amargo con hierbas alpinas, armonioso en el paladar, con un equilibrio perfecto entre amargo y dulce 5€

La Valdôtaine licor de bayas silvestres

El sabor es suave, característico de la fruta, con una nota notable de Grappa, para disfrutar frío 4,5€

grappa

La Visione di Luigi *reserva*

Grappa envejecida de madera, con un sabor suave y envolvente, con notas equilibradas de madera, vainilla, tabaco y cacao, así como notas de pasas 5€

La Visione di Luigi *el blanco*

Grappa juvenil fragante y afrutada con notas florales frescas, dulce y equilibrada, larga duración 5€

whisky

Caol Ila 12yo

Un whisky fresco y suave al paladar, con notas de almendra 9€

Nikka Taketsuru Pure malt 10yo

Galardonado, elegante y equilibrado whisky japonés 10€

Laphroaig 10yo

Whisky escocés con turba, con una pizca de dulzura 6€

rum

Don Papa Baroko

Dulce y tierno, con notas intensas de vainilla, miel y frutas confitadas 7€

Zacapa Centenario xo

Envolvente y cálido, con notas de vainilla, cacao y un recuerdo de madera quemada 12€

J. Bally Ambré Agricole

Suave, alcohólico y bien estructurado, con un final cálido con notas de vainilla 6€



 @pizzeriamorelli  Pizzeria Morelli