



\_\_\_\_\_ *menù*





Para nosotros no se trata solo de *pizza*,  
sino de ofrecerte una experiencia  
basada en el *amor* por la comida  
y el arte de compartirla.

---

Cargo por servicio: 2 € por persona

**ALÉRGENOS**

1 cereales – 2 crustáceos – 3 huevo – 4 pescado – 5 cacahuetes – 6 soja – 7 leche y lácteos  
– 8 frutos secos – 9 apio – 10 mostaza – 11 semillas de sésamo – 12 dióxido de azufre  
– 13 altramuces – 14 moluscos



=PIZZA VEGETARIANA



=PIZZA VEGANA

# entrantes

## TABLAS

### Rústica <sup>(1,7)</sup>

Selección de embutidos y quesos, servida con focaccia 15€

### Sabrosa <sup>(1,7)</sup>

Jamón culaccia de Parma y burrata fresca, con focaccia 15€

### Contemporánea <sup>(1)</sup>

Una selección poco convencional: quesos artesanales vegetales, ricos en sabor y textura sorprendente, servidos con mermelada y focaccia 18€

## Focaccias

*perfectas para compartir!*

### invernal <sup>(1,7)</sup>

Panceta cocinada de tres maneras con miel, lascas de pecorino, cebolla caramelizada 9€

### Viva <sup>(1,7)</sup>

Gorgonzola, pétalos de 'nduja 6€

### Mediterránea <sup>(1)</sup>

Mezcla de especias mediterráneas, sal, aceite de oliva 4€



Invernal

## LOS MORELLOZZI

### *Nuestros bollitos salados tipo maritozzi*

Anchoas de Cetara, stracciatella, pétalos de tomate cherry seco 5€ <sup>(1,3,4,7)</sup>

Crema carbonara, guanciale crujiente, pecorino romano 5€ <sup>(1,3,7)</sup>

Babaganoush, cebolla caramelizada, nueces, hoja de patata morada crujiente 5€ <sup>(1,3,7,11)</sup>

## LOS TRES POR 13€

<sup>(1,3,4,7,11)</sup>



los morellozzi



# pizzas "crujientes de otra manera"

Crujientes por fuera, suaves y fundentes por dentro -  
nuestra nueva masa ligera para una experiencia única.

## Nuestra Margherita <sup>(1,7)</sup> **la más vendida**

Tomate, stracciatella, tomate cherry  
confitado, albahaca 14€

 perfecta con Samar - Pilsner / Tingo - Helles

## La Giovanna <sup>(1,7,10)</sup>

Provola ahumada, panceta  
cocinada tres maneras con miel,  
cebolla crujiente, ralladura de  
naranja, mayonesa de wasabi 20€

 perfecta con Wanderlust - Session IPA

## Mica pizza e fichi <sup>(1,7,11)</sup>

Mozzarella, jamón curado,  
stracciatella, mermelada de higos,  
higos secos, sésamo negro 18,5€

 perfecta con Saudade IPA - NEIPA



# nuestro menú *visión de sabores*

Pizzas audaces con ingredientes poco convencionales.



## Invernale (1,7)

Tomate, fiordilatte, gorgonzola, cebolla caramelizada, nueces 13,5€

 perfecta con Kaamos – Bock

## Bottino (1,7)

Tomate, fiordilatte, wüstel, salami picante, aceitunas negras, champiñones, jamón cocido, salchicha, gorgonzola 12€

 perfecta con Saudade IPA – NEIPA

## Verace (1,7)

Tomate, grana, straciatella de búfala fresca, albahaca 12€

 perfecta con Samar – Pilsner

## Altro che marinara (1)

Tomate, aceitunas Taggiasca, crema de albahaca, chips de patata crujiente, crema de ajo dulce 12,5€

 perfecta con Wanderlust – Session IPA

## Raz vegan (1)

Tomate, dados de berenjena frita, aceitunas Taggiasca, tomates cherry, gotas de chile dulce, tomates semisecos, fruto de alcaparra 12,5€

 perfecta con Zapoi – Double IPA

## Stagionata (1,7)

Tomate, fiordilatte, jamón culaccia de Parma, robiola, cebolla caramelizada 15€

 perfecta con Kaamos – Bock

## Italia (1,7)

Tomate, fiordilatte, berenjena frita, berenjena fresca, grana, albahaca fresca 13€

 perfecta con Samar – Pilsner

## Greca

Tomate, cebolla, aceitunas negras, tomates cherry frescos, tomates amarillos “pacchetelle”, cubos de feta de almendra, albahaca 14,5€

 perfecta con Samar – Pilsner





# NUESTRAS MASAS

## Nuestras propuestas

Tradicional «Zero»

Granos antiguos +1,5€ *¡la mejor elección!*

### Suprema (1,7)

Tomate, fiordilatte, jamón culaccia de Parma, tomates cherry confitados, burrata fresca, crumble de aceitunas 19€

 perfecta con Tingo – Helles

### Tradizione (1,4,7) **¡El más amado!**

Passata de tomate cherry amarillo, mozzarella de búfala, anchoas de Cetara, alcaparras de roca, tomates cherry frescos, crema de albahaca 15€

 perfecta con Samar – Pilsner

### Viola (1,6,7,10)



Tomate, provola ahumada, salchicha, chips de patata morada, salsa sriracha 15,5€

 perfecta con Wanderlust – Session IPA

### Verso sud (1,7,11)

Fiordilatte, babaganoush, tomates cherry confitados, berenjena frita, tomates semisecos, gotas de chile dulce, burrata fresca, hilos de chile, albahaca fresca 16,5€

 perfecta con Saudade IPA - NEIPA

### Carbonara (1,3,7) **¡Debes probarlo!**

Fiordilatte, crema carbonara, guanciale, pecorino romano, crumble de guanciale crujiente, pimienta 14,5€

 perfecta con Kaamos – Bock

### Amatriciana (1,7)

Tomate, guanciale crujiente, pecorino romano, pimienta 13€

 perfecta con Tingo – Helles

### Bosque Negro (1,7)

Tomate, fiordilatte, panceta, wüstel, salami picante, scamorza ahumada, speck crujiente 12,5€

 perfecta con Samar – Pilsner

### Piantala (1,7)

Tomate, tomates cherry confitados, tomates semisecos, tomates cherry frescos, stracciatella de búfala fresca, crumble de aceitunas 13,5€

 perfecta con Tingo (Helles)



# nuestras cervezas *artesanales*

Cervecería  
Mudita 33Cl

**kaamos** Bock 6,8% Vol.  
6,5€

Con algunos malts alemanes, ofrece una complejidad aromática rica que va de frutas rojas y secas al caramelo y corteza de pan.

**tingo** Gluten free helles  
5% Vol. 6€

Helles bávara: rubia, de baja fermentación, notas de cereal y pan

**saudade** NEIPA 6,3% Vol.  
6,5€

Mezcla de lúpulos tropicales (Citra, Mosaic, Idaho 7), doble dry hopping, aromas de lima, maracuyá y papaya.

**wanderlust** Session IPA  
4,2% Vol. 6,5€

Lupulada con Mosaic y Simcoe, color amarillo pajizo, aromas florales y tropicales, muy bebible gracias a su bajo grado alcohólico.

**samar** Pilsner 4,8% Vol.  
6€

Pils amarillo pajizo con aromas de cereal y pan, final herbáceo – ligera pero satisfactoria.

**zapoi** Double IPA 8% Vol.  
7€

Seca, amarga y fácil de beber, explosión tropical de mango a papaya.

## nuestras cervezas *de barril*

Riegele Lager 40cl 5€

Riegele Sin Filtrar 40cl 5,5€

Affligem Roja 40cl 6,5€

Jarra Riegele Lager 1,5L 16€

Jarra Riegele Sin Filtrar 1,5L 17,5€

Jarra Affligem Roja 1,5L 22,5€

La Cervecería Mudita es artesanal, de Livorno, y selecciona materias primas de los mejores malteros alemanes y británicos y de los mejores cultivadores de lúpulo en Alemania y Estados Unidos.

“Mudita” significa “alegría compartida”: ¡abre una y empieza a compartir!

Cerveza sin alcohol 

Clausthaler Sin Filtrar  
sin alcohol (Keller <0,49% vol.) 4,5€





# nuestros vinos

---

## *blancos y rosados*

Campogrande, Santa Cristina Marchesi Antinori

Orvieto DOC 13€ | 5€ por copa

Bramito della Sala, Marchesi Antinori

Chardonnay 22€

Vivia Fattoria Le Mortelle

Marchesi Antinori  
(Vermentino, Viogner e Ansonica) 22€

Vermentino Tenuta Guado al Tasso

Marchesi Antinori (Bolgheri doc) 24€

## *espumosos*

Calmaggiore, Masottina

Prosecco Extra Dry 16€ | 6€ por copa

Diebolt-Vallois, Champagne

Blanc de Blanc 50€

## *tintos*

Fattoria le Maestrelle, Santa Cristina

Marchesi Antinori (Toscana IGT )  
15€ | 5€ por copa

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 Montenisia

Marchesi Antinori 35€

# bebidas sin alcohol

---

Acqua Panna / San Pellegrino 2€

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

Chinotto artesanal 4€

Gazzoza artesanal 4€

Spuma bionda artesanal 3,5€

# postres *caseros*

Brownie de chocolate <sup>(1,3,7)</sup> 6€

Cheesecake <sup>(1,3,7)</sup>

Mousse de frutos rojos o Nutella 6€

Tarta  <sup>(1)</sup>

crema con fruta fresca 6€

Tiramisù <sup>(1,3,7)</sup> 6€

Trio de tiramisù <sup>(1,3,7,8)</sup> 8€ **¡el más goloso!**

Clásico atemporal, pistacho, frutos rojos

## Vino y postre: el maridaje perfecto

### Moscato D'Asti Gianni Doglia

Botella 20€      Copa 6€

Copa con postre 3€



Trio de tiramisù

## Tarta



## café

Espresso 2€

Descafeinado 2€

Espresso "corretto" 2,5€

Ponce 3€

# Amargos/digestivos

## Licor de genciana La Valdôtaine

Digestivo con amargor característico y persistente. 4€

## Licor de fresa silvestre La Valdôtaine

Sabor dulce y fiel a la fruta, con nota de grappa; mejor frío. 4€

## Amargo de diente de león La Valdôtaine

Amaro de hierbas alpinas, armonioso en boca, perfectamente equilibrado entre amargo y dulce. 5€

# grappas

## La Visione di Luigi *riserva*

Añejo en madera; suave y envolvente, con notas equilibradas de madera, vainilla, tabaco, cacao y pasas. 5€

## La Visione di Luigi *bianca*

Joven, fragante, afrutada, con notas florales frescas; dulce, equilibrada y persistente. 5€

# Whiskies

## Caol Ila 12yo

Fresco y suave en boca, con notas de almendra. 9€

## Nikka Taketsuru Pure malt 10yo

Whisky japonés multipremiado; elegante y equilibrado. 10€

## Laphroaig 10yo

Whisky escocés ahumado con un toque de dulzor. 6€

# rones

## Don Papa Baroko

Suave y delicado, con notas intensas de vainilla, miel y fruta confitada. 7€

## Zacapa Centenario xo

Envolvente y cálido, con notas de vainilla y cacao, y un toque de madera tostada. 12€

## J. Bally Ambré Agricole

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





@pizzeriamorelli



Pizzeria Morelli