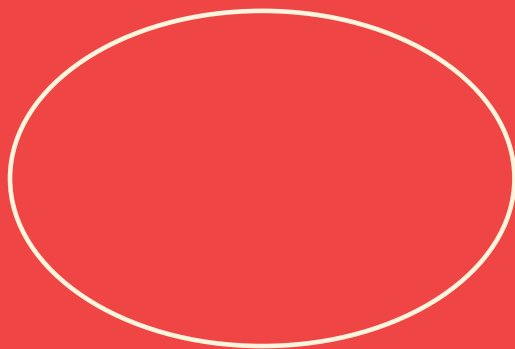




_____ *menù*



Entrates

Le stiacce

¡Perfectas para compartir en la mesa!



Recomandadas con Prapian prosecco
Valdobbiadene DOC

Estiva

(1,4,7)

Stracciatella, anchoas de Cetara Armatore,
pétalos de tomate cherry seco, hojas crujientes de
alcaparra 9€



Mediterranea

(1)

Mix de especias mediterráneas, sal, aceite 4,5€

Briosa

(1,7)

Gorgonzola, pétalos de 'nduja 6,5€



I taglieri

(1,7)



Recomendados con Rhea toscana rosso IGT

Rustico

Selección de embutidos y quesos con su
"schiacciata" 16€

Gustoso

Gustoso Culaccia de Parma y burrata fresca
con su "schiacciata" 15€

I morellozzi

Nuestros apetitosos maritozzi salados

Crema cacio e pepe, Pesto de alcachofas,
Crumble de pan, Polvo de cebolla (1,3,7) 5€

Carbocrema, Guanciale crujiente, Pecorino
romano (1,3,7) 5€

Babaganoush, Cebolla caramelizada, Nueces,
Polvo de cebolla (1,3,7,11) 5€

Salsa a la amatriciana, guanciale crujiente,
Pecorino romano (1,3,7) 5€

Stracciatella, Anchoas de Cetara Armatore,
Pétalos de tomate cherry seco (1,3,4,7) 5€

Tris di morellozzi classico (1,3,4,7,11)

Carbonara, Stracciatella y anchoas,
Babaganoush 13€



Recomendados con La Casata Vermentino di
Bolgheri IGT

Tris di morellozzi "il romano" (1,3,7)

Carbonara, Amatriciana, Cacio e pepe 13€



Recomendados con Rhea toscana rosso IGT

Tris di morellozzi "il romano"



¡Pensadas para compartir!



Le diversamente croccanti

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

¡Esta es la top!

Tonno spiaggiato (1,3,7)

Tonno del Chianti, Tomates semidry, Mayonesa de alcázaras homemade, Hojas de alcázarra crujientes 18€



Recomendada con Gala AOP Rosé



Recomendada con Kaamos



Contrasti (1,2,7)

Crema cacio e pepe, Tartar de gamba rosa, Polvo de limón negro de Amalfi 25€



Recomendada con Etern pinot grigio



Recomendada con Zapoi

Mica pizza e fichi (1,7,11)

Mozzarella, Jamón crudo, Fiordilatte, Mermelada de higos, Higos secos, Sésamo negro 18,5€



Recomendada con Gala AOP Rosé Peyre



Recomendada con Saudade



¡La mas vendida!

LA NOSTRA MARGHERITA (1,7)

Tomate, Stracciatella, Tomate cherry confitado, Albahaca 15€



Recomendada con La Casata Vermentino di Bolgheri IGT



Recomendada con Samar

Visioni di gusto

Prueba nuestras pizzas más audaces creadas con ingredientes no convencionales que sabrán conquistarte desde el primer bocado.

Nerano ^(1,7)

Fiordilatte, Provola ahumada, Crema de calabacines al estilo Nerano, Concentrado de tomate, Calabacines crujientes, Provolone rallado 14,5€



Recomendada con Reguta Ribolla Gialla



Recomendada con Samar

Raz vegan ⁽¹⁾

Tomate italiano, Bocaditos de berenjenas fritas, Olivas Taggiasche, Tomate cherry, Gotas de pimienta dulce, Tomate semi-seco, Fruto de la alcaparra 13€



Recomendada con Rhea toscana rosso IGT



Recomendada con Zapoi

¡La más querida!

Tonno e cipolla al Nishiki Market ^(1,4,7)

Crema de tomate amarillo, Fiordilatte, Filetes de bonito del Mediterráneo "Armatore", Cebolla caramelizada, Katsuobushi, Pimienta arcoiris



Recomendada con Bianco del Michi Montecarlo DOC



Recomendada con Wanderlust

¡Nueva!

Stagionata ^(1,7)

Tomate italiano, Fiordilatte, Culaccia di Parma, Robiola, Cebolla caramelizada 15€



Recomendada con Reguta Pinot nero



Recomendada con Kaamos

IVORY ^(1,7,11)

¡Prueba la versión VEG!



¡Esta es fit!

Masa fit, Crema de tomate amarillo, Calabacines marinados en aceite y limón, Hummus de garbanzos, Tomate semi-seco, Jamón crudo crujiente 14€



Recomendada con Reguta Ribolla Gialla



Recomendada con Wanderlust

Foresta nera ^(1,7)

Tomate italiano, Fiordilatte, Panceta cruda, Würstel, Salami picante, Scamorza ahumada, Speck crujiente 13,5€



Recomendada con Reguta Pinot nero



Recomendada con Samar

Bottino ^(1,7)

Tomate italiano, Fiordilatte, Würstel, Salami picante, Olivas negras, Champiñones, Jamón dulce, Salchicha fresca, Gorgonzola 13,5€



Recomendada con Rhea toscana rosso IGT



Recomendada con Saudade

Greca ⁽¹⁾

Tomate italiano, Cebolla, Olivas negras, Tomate cherry fresco, "Pacchetelle" amarillas, Feta de almendras en cubos, Albahaca 14,5€



Recomendada con Gala AOP Rosé



Recomendada con Samar



Tradizione ^(1,4,7)

Puré de tomate cherry amarillo, Mozzarella de búfala, Anchoas de Cetara, Alcaparras de roca, Tomate cherry fresco, Crema de albahaca 15€



Recomendada con Gusto AOP Rolle



Recomendada con Samar

Novedad

Croccantissima ^(1,4,7)

Fiordilatte, Anchoas de Cetara Armatore, Stracciatella, Alcaparras crujientes de Pantelleria, Hojas de alcaparra crujientes, Crumble de patatas aromatizadas con Anchoas de Cetara Armatore 16€



Recomendada con Gusto AOP Rolle (Vermentino)



Recomendada con Samar

Carbonara ^(1,3,7)

Fiordilatte, Crema de carbonara, Guanciale, Queso Pecorino Romano, Crumble crujiente de guanciale, Pimienta negra 14,5€



Recomendada con Etern pinot grigio



Recomendada con Kaamos

Burro e alici ^(1,4,7)

Fiordilatte, Mantequilla, Anchoas de Cetara Armatore, Stracciatella, Polvo de limón negro de Amalfi 12€



Recomendada con Bianco del Michi Montecarlo DOC



Recomendada con Kaamos

Verace ^(1,7)

Tomate italiano, Queso Grana, Stracciatella de búfala fresca, Albahaca 12€



Recomendada con Etern pinot grigio



Recomendada con Samar

Italia ^(1,7)

Tomate italiano, Fiordilatte, Bocaditos de berenjenas fritas, Berenjenas frescas, Queso Grana, Albahaca fresca 13€



Recomendada con Rhea toscana rosso IGT



Recomendada con Samar

Nuestros tipos de masa

Nuestras opciones

Tradicional "zero"

Granos antiguos +€1.5 *¡Super digerible!*

FIT +3€ *Low carb!*

Verso sud ^(1,7,11)

Fiordilatte, Babaganoush, Tomates cherry confitados, Bocaditos de berenjenas fritas, Tomates cherry semi-secos, Gotas de guindilla dulce, Burrata fresca, Hilos de guindilla, Albahaca fresca 16,5€



Recomendada con Gala AOP Rosé



Recomendada con Saudade

Suprema ^(1,7)

Tomate italiano, Fiordilatte, Culaccia de Parma (jamón curado fino), Tomate cherry confitado, Burrata fresca, Tierra de olivas 19€



Recomendada con Reguta Ribolla Gialla



Recomendada con Tingo



Nuestras *cervezas artesanales* Mudita Brewery 33cl

Kaamos **Bock 6,8% Vol.**

6,5€

Con pocas maltas alemanas, ofrece una rica complejidad aromática que va desde frutas rojas y frutos secos hasta caramelo y corteza de pan

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

Helles de estilo bávaro: clara, de baja fermentación, con 5 grados de alcohol y notas de cereal y pan

Saudade **NEIPA 6,3% Vol.**

6,5€

Su mezcla de lúpulos tropicales (Citra, Mosaic e Idaho 7) y un doble dry hopping destan aromas a lima, maracuyá y papaya

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

Session IPA lupulada con Mosaic y Simcoe de color pajizo. Desprende aromas florales y tropicales, y ofrece una alta facilidad de trago gracias a su baja graduación alcohólica

Samar **Pilsner 4,8% Vol.**

6,5€

Pilsen de color amarillo pajizo, con aromas a cereal, pan y un final herbáceo, pensada para ser saciante pero ligera

Zapoi **Double IPA 8% Vol.** 7€

Seca, amarga y fácil de beber, con una explosión tropical de aromas que van desde el mango hasta la papaya

Nuestra *cerveza de barril*

Riegele rubia 40cl 5€

Riegele sin filtrar 40cl 5,5€

Affligem roja 40cl 6,5€

Riegele rubia [Jarra] 1,5L 16€

Riegele sin filtrar [Jarra] 1,5L 17,5€

Affligem roja [Jarra] 1,5L 22,5€

Mudita Brewery es una fábrica de cerveza artesanal de Livorno que selecciona sus materias primas de las mejores malterías alemanas y británicas, así como de los mejores productores de lúpulo alemanes y estadounidenses.

Mudita significa "alegría compartida": itómate una y empieza a compartirla!

Cerveza sin alcohol



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



Nuestros *vinos*

vinos tintos

Dolce Vita

Toscana IGT - Casata Davini

15€ - Copa 5€

Fichimori Tormaresca

Salento IGT 20€

Rhea

Toscana IGT - Casata Davini

25€ - Copa 6,5€

Reguta

Pinot Nero 23€ - Copa 6€

L'Eclair AOP

Grenache, Carignan -
Domaine des Peyre (Francia) 30€

Pèppoli

Chianti Classico - Marchesi Antinori 27€

Il bruciato

Bolgheri DOC - Marchesi Antinori 32€

espumosos

Prapian Valdobbiadene

Prosecco superiore Brut DOCG

18€ - Copa 6€

Franciacorta Cuvée Royale

Tenuta Montenisia Marchesi Antinori 40€

Diebolt-Vallois

Champagne Blanc de Blancs 50€

Cava Reserva

Metodo Classico brut (España) 25€

745

Pinot Nero brut rosé Método Tradicional
dell'Oltrepò Pavese Manuelina 36€

vinos blancos y rosados

Alto Mare

Toscana IGT - Casata Davini

15€ - Copa 5€

Bramito della Sala

Chardonnay - Marchesi Antinori 24€

La Casata

Vermentino di Bolgheri IGT
- Casata Davini

25€ - Copa 6,5€

Etern

Pinot Grigio Trentino DOC
- Casata Davini

18€ - Copa 6€

Reguta

Ribolla Gialla IGP 20€ - Copa 6€

Gusto AOP

Rolle - Domaine des Peyre (Francia)

28€ - Copa 7€

Bianco del Michi

Montecarlo DOC - Casata Davini

25€ - Copa 6,5€

Gala AOP

Rosé (Grenache, Mourvèdre)
- Domaine des Peyre (Francia)

26€ - Copa 7€

Los postres *de Verónica*



Tarta de queso con frutos rojos (1,3,7) 6€

Tarta de queso con mousse de Nutella (1,3,7,8) 6€

Gelée de frutas de temporada 6€ 🍃

Vinos y postres: el maridaje perfecto

Cavallero

Moscato d'Asti 20€ - Copa 6€

Ailis

Nasco DOC Pauli's 23€ - Copa 7€

Pasiòn tiramisù

Tiramisù (1,3,7) 6€

Trío de tiramisù (1,3,7,8) 8€
(Clásico, Pistacho, Frutos rojos)

Polo de helado de tiramisù (1,3,7) 6€

Trío de tiramisù



Cafetería

Café 2€

Descafeinado 2€

Café con gotas 2,5€

Ponce 3,5€

Amargos y destilados

licores digestivos

Lemonami

Licor de limón ecológico toscano 6€

Washington

Licor amargo de naranja y hierbas silvestres 5€

Rupes

Licor amargo calabrés de hierbas y raíces aromáticas 5€

Jefferson

Licor amargo selecto de hierbas con notas cítricas 5€

whisky

Caol Ila 12yo

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

Nikka Taketsuru Pure malt 10yo

Galardonado whisky japonés, elegante y equilibrado 10€

Laphroaig 10yo

Whisky escocés ahumado (turbado), con un toque de dulzor 6€

ron

Don Papa Baroko

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

Zacapa Centenario XO

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

J. Bally Ambré Agricole

Suave, con cuerpo y bien estructurado, de final cálido con matices avainillados 6€

Soft Drink

Acqua Panna / San Pellegrino 2€

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta 3,5€

Chinotto artesanal 4€

Gazzosa artesanal 4€

Spuma bionda 3,5€

El precio del servicio es de 2€ por persona

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1 cereales - 2 crustáceos - 3 huevo - 4 pescado - 5 cacahuetes - 6 soja - 7 leche y derivados - 8 frutos de cáscara - 9 apio - 10 mostaza - 11 granos de sésamo - 12 dióxido de azufre - 13 altramuces - 14 moluscos



= PIZZA VEGETARIANA



= PIZZA VEGANA

