MORELLI

dal 1985

PIZZERIA

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
Selecciòn de embutidos y quesos con su "schiacciatina" 16€

Gustoso
Gustoso Culaccia de Parma y burrata fresca con su "schiacciatina" 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 (1,3,7,8,11) 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 (1,3,4,7,8,11)

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 alcaparras homemade, Hojas de alcaparra crujientes 18€

Recomendada con Gala AOP Rosé

Recomendada con Kaamos



Contrasti (1,2,7)

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

Recomendada con Etern pinot grigio

Recomendada con Zapoi

Mica pizza e fichi (1,7,11)

Mozzarella, Jamòn 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 màs audaces creadas con ingredientes no convencionales que sabràn 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

¡Nueva!

Tonno e cipolla al Nishiki Market (1,4,7)
Crema de tomate amarillo, Fiordilatte, Filetes de bonito del Mediterràneo "Armatore", Cebolla caramelizada, Katsuobushi, Pimienta arcoìris

Recomendada con Bianco del Michi Montecarlo DOC

Recomendada con Wanderlust



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

Raz vegan (1)
Tomate italiano, Bocaditos de berenjenas fritas, Olivas Taggiasche, Tomate cherry, Gotas de pimiento dulce, Tomate semi-seco, Fruto de la alcaparra 13€

Recomendada con Rhea toscana rosso IGT

Recomendada con Zapoi

¡La màs querida!

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 versiòn VEG!

¡Esta es fit!

Masa fit, Crema de tomate amarillo, Calabacines marinados en aceite y limòn, 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, Jamòn dulce, Salchicha fresca, Gorgonzola 13,5€

Recomendada con Rhea toscana rosso IGT

Recomendada con Saudade

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 *¡Sùper 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

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

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

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

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

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 16,5€
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 -
Domaîne 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€

145
Pinot Nero brut rosé Método Tradicional
dell'Oltrepò Pavese Manuelina 36€

vinos blancos y rosados

Alto Mare
Toscana IGT - Casata Davini
15€ - Copa 5€

Bramìto 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 - Domaîne des Peyre (Francia)
28€ - Copa 7€

Bianco del Michi
Montecarlo DOC - Casata Davini
25€ - Copa 6,5€

Gala AOP
Rosé (Grenache, Mourvèdre)
- Domaîne 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 tiramisú (1,3,7,8) 8€
(Clásico, Pistacho, Frutos rojos)

Polo de helado de tiramisú (1,3,7) 6€


Trío de tiramisú

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

MORELLI

dal 1985

PIZZERIA

@pizzeriamorelli

Pizzeria Morelli