



REGINA  
**MARGHERITA**

PIZZERIA  
NAPOLETANA

## ANTIPASTI



### ARANCINO

Croqueta frita de arroz con salsa de tomate, carne picada, guisantes y mozzarella.  
Deep fried rice ball with tomato sauce, mince meat, peas and mozzarella.

5€

### FRITTATINA

Tortilla de pasta con guisantes, jamón york y bechamel.  
Pasta omelette with peas, cooked ham and bechamel.

5€

### PATATINE

Patatas fritas.  
French fries.

5€

### CROCCHÈ DI PATATE

Croqueta de patata, perejil y pimienta negra.  
Smashed potato croquette, parsley and black pepper.

5€

### TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI

Tagliere di salumi y tagliere di formaggi juntos.  
Italian cured meat and cheese selection combined.

18€

### TAGLIERE DI BURRATA E VERDURE (PARA DOS)

Burrata pugliese, berenjena, calabacín y pimientos frita en tempura.  
Burrata pugliese, fried aubergine, courgette and peppers in tempura

13€

### FRITTO NAPOLETANO

Crocchè, arancino, frittatina y verdura frita.  
Crocchè, arancino, frittatina and fried vegetable.

15€

### STRACCETTI DI SAN JUAN

Tiras de masa de pizza fritas con rucúla, tomates cherry y escama de parmesano.  
Fried dough stick with rocket, cherry tomatoes and parmesan sprinkles.

14€

### TRIS DI MONTANARA

3 pizzas fritas (salsa de tomate y mozzarella, ternera y cebolla, queso ricota y mortadela).  
3 fried pizza dough (tomato sauce and mozzarella, beef and onion, ricotta cheese and mortadella).

15€



# BRUSCHETTE

## BRUSCHETTA AL POMODORO

Pan tostado con tomate, AOVE, orégano y sal.  
Toasted bread with tomato, EVO oil, oregano and salt.

5€



## BRUSCHETTA ALLA PARMIGIANA

Pan tostado con parmigiana de berenjena.  
Toasted bread with aubergine parmigiana.

10€



## BRUSCHETTA RUCOLA, SAN DANIELE E PARMIGGIANO

Pan tostado con rucúla, jamón de parma y parmesano.  
Toasted bread with rocket, Parma ham and parmesan.

12€



## BRUSCHETTA POMODORINI E BURRATA

Pan tostado con tomate cherry y burrata.  
Toasted bread with cherry tomatoes and burrata.

10€



## BRUSCHETTA BURRATA E ACCHIUGHE

Pan tostado con burrata y anchoas.  
Toasted bread with burrata and anchovies.

10€



## BRUSCHETTA BURRATA E MORTADELLA

Pan tostado con burrata y mortadella.  
Toasted bread with burrata and mortadella.

10€



## BRUSCHETTA RUCOLA E SALMONE

Pan tostado con rucúla y salmón ahumado.  
Toasted bread with rocket and smoked salmon.

12€



## BRUSCHETTA RICOTTA E NDUJA

Pan tostado con ricotta y nduja.  
Toasted bread with ricotta and nduja

10€



## BRUSCHETTA FUNGHI E MOZZARELLA

Pan tostado con setas y mozzarella.  
Toasted bread with mushrooms and mozzarella.

10€



## BRUSCHETTA MOZZARELLA SALSICCIA E FRIARIELLI

Pan tostado con mozzarella, salsichas italianas y friarielli.  
Toasted bread with mozzarella, Italian sausages and friarielli.

10€



# INSALATE

## CAPRICCIOSA

Lechuga mixta, tomates Cherry, maíz y aceitunas verdes.  
Mix leaves, cherry tomatoes, corn, green olives.

10€

## CAPRESE

Tomate, mozzarella de bufala DOP, orégano y albahaca.  
Tomatoes, buffalo mozzarella PDO, oregano and basil.

9€

## CÉSAR

Lechuga, pollo, parmesano y salsa César.  
Salad, chicken, parmesan and César sauce.

12€



# PASTA

## LASAGNA

Lasaña con bechamel, mozzarella, parmesano y salsa boloñesa.  
Lasagna sheet with bechamel, mozzarella, parmesan and bolognese sauce.

16€



## CANNELLONI

Cannelloni con carne picada mixta, mozzarella, ricota y salsa de tomate.  
Cannelloni with mixed mince meat, mozzarella, ricotta and tomato sauce.

15€



## BUCATINI ALLA CARBONARA

Bucatini con guanciale, yema de huevo, pecorino y pimienta negra.  
Bucatini with guanciale, yolk egg, pecorino and black pepper.

13€



## RIGATONI ALLA GENOVESE

Rigatoni con salsa de ternera, cebolla y zanahoria cocinada a fuego lento.  
Rigatoni with slow cooked beef, onion and carrot sauce.

13€



## RIGATONI ALLA AMATRICIANA

Rigatoni con guanciale, salsa de tomate y pecorino.  
Rigatoni with guanciale, tomato sauce and pecorino.

13€



## TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

Tagliatelle con carne picada mixta cocinada a fuego lento con panceta y salsa de tomate.  
Tagliatelle with slow cooked mince beef ragu, pancetta and tomato sauce.

14€



## GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi con salsa de tomate, mozzarella y parmesano.  
Gnocchi with tomato sauce, mozzarella and parmesan.

13€



## SPAGHETTI ALLA NERANO

Spaghetti con crema de calabacin, mantequilla, parmesano y albahaca.  
Spaghetti with aubergine cream, butter, parmesan and basil.

14€



## SPAGHETTI CON POLPETTINE

Spaghetti con salsa de tomate, albodingas de ternera.  
Spaghetti with tomato sauce, beef meatballs.

15€



## SPAGHETTI AL PURPTIELL AFFUGAT

Spaghetti con salsa de tomate, pulpitos y perejil.  
Spaghetti with tomato sauce, baby octopus and parsley.

16€



# PASTA

## TAGLIATELLE PORCINI E SALSICCIA

Tagliatelle con cebolla, porcini, salchichas italianas, mantequilla, parmesano y pimienta negra  
Tagliatelle with onion, porcini, italian sausages, butter, parmesan and black pepper.

16€



## SPAGHETTI AGLI SCAMPI

Spaghetti con tomate cherry, cigala y perejil.  
Spaghetti with cherry tomatoes, scampi and parsley.

16€



## SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

Spaghetti con almejas y perejil.  
Spaghetti with clams and parsley.

16€



## SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Spaghetti con almejas, mejillones, cigala, calamares, pulpitos, salsa de tomate y perejil.  
Spaghetti with clams, mussels, shrimp, squid, baby octopus, tomatoes sauces and parsley.

18€



## PENNE AL SALMONE

Penne con cebolla, salmón ahumado, nata y perejil.  
Penne with onion, smoked salmon, cream and parsley.

15€



## PENNE AL QUATTRO FORMAGGI

Penne con fontina, Emmenthal, Gorgonzola y parmesano.  
Penne with fontina, Emmenthal, Gorgonzola y parmesan.

15€



## BUCATINI CACIO E PEPE

Bucatini con pecorino Romano y pimienta negra.  
Bucatini with pecorino Romano and black pepper.

13€



## PATATE E PROVOLA

Pasta mixta con papa, provola ahumada, parmesano y pimienta negra.  
Mixed pasta with, smoked provola, parmesan and black pepper .

14€



## GNOCCHI FRIARIELLI E ACCIUGHE

Gnocchi con friarielli y anchoas.  
Gnocchi with friarielli and anchovies.

14€



## GNOCCHI CON PESTO ALLA GENOVESE

Gnocchi con pesto de albahaca y parmesan.  
Gnocchi with basil pesto and parmesan.

14€



# RISOTTI

## RISOTTO ALLA PESCATORA

18€

Arroz con gambas, mejillones, calamares, almejas, tomate cherry y perejil.  
Rice with prawn, mussels, squid, clams, tomatoes cherry y parsley.

## RISOTTO RUCOLA GAMBERETTI E LIMONE

17€

Arroz con rucúla, gambas y limon.  
Rice with rocket, prawn and lemon.

## RISOTTO CON SCAMPI E LIMONE

16€

Arroz con cigala, limon y perejil.  
Rice with shrimps, lemon and parsley.

## RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

16€

Arroz con setas porcini.  
Rice with porcini mashrooms.

## SPECIALITÀ FRITTE

### PIZZA FRITTA CLASSICA

Pizza rellena con salsa de tomate, ricota, mozzarella y jamón cocido.  
Folded pizza filled with tomato sauce, ricotta cheese, mozzarella and cooked ham.

13€

### PIZZA FRITTA DIAVOLA

Pizza rellena con salsa de tomate, mozzarella y Nduja.  
Folded pizza filled with tomato sauce, mozzarella and Nduja (soft spicy salami).

14€

### PIZZA FRITTA NAPOLETANA

Pizza rellena con salsa de tomate, ricota, mozzarella, salami de napoli y pimienta negra.  
Folded pizza filled with tomato sauce, ricotta, mozzarella, salame napoli and black pepper.

14€

### PIZZA FRITTA BOLOGNA

Pizza rellena con pesto de pistacho, provola y mortadella DOP.  
Folded pizza filled with pistachio pesto, provola and mortadella PDO.

15€

## SPECIALITÀ FRITTE E AL FORNO

### MONTANARA FRITTA AL FORNO

Pizza frita y horneada con tomate San Marzano, mozzarella, parmesano, albahaca y AOVE.  
Fried pizza and oven cooked with San Marzano tomato, mozzarella, parmesan, basil and EVO oil.

14€

### MONTANARA NAPOLETANA

Pizza frita y horneada con friarielli, provola ahumada, salchichas italianas, pimienta negra, parmesano, albahaca y AOVE.  
Fried pizza and oven cooked with friarielli cream, smoked provola, Italian sausages, black pepper, parmesan, basil and EVO oil.

15€

# PIZZE

## MARINARA

Pizza con tomate San Marzano, ajo, orégano y AOVE.  
Pizza with San Marzano tomato, garlic, oregano and EVO oil.

7€

## MARGHERITA

Pizza con tomate San Marzano, mozzarella, albahaca y AOVE.  
Pizza with San Marzano tomato, mozzarella, basil and EVO oil.

8€

## DOC

Pizza con tomate San Marzano, mozzarella de bufala DOP, albahaca y AOVE.  
Pizza with San Marzano tomato, buffalo mozzarella PDO, basil and EVO oil.

13€

## PROVOLA E PEPE

Pizza con tomate San Marzano, provola ahumada, albahaca, pimienta negra y AOVE.  
Pizza with San Marzano tomato, smoked provola, basil, black pepper and EVO oil.

13€

## DIAVOLA

Pizza con tomate San Marzano, mozzarella, parmesano, salami picante, albahaca y AOVE.  
Pizza with San Marzano tomato, mozzarella, parmesan, spicy salami, basil and EVO oil.

13€

## QUATTRO FORMAGGI

Base blanca con provola ahumada, gorgonzola, emmental, fontina, albahaca y AOVE.  
White base with smoked provola, gorgonzola, emmenthal, fontina, basil and EVO oil.

15€

## SALSICCIA E FRIARIELLI

Base blanca con provola ahumada, salchichas italianas de cerdo, friarielli, albahaca y AOVE.  
White base with smoked provola, Italian pork sausages, friarielli (Italian vegetable), basil and EVO oil.

14€

## CAPRICCIOSA

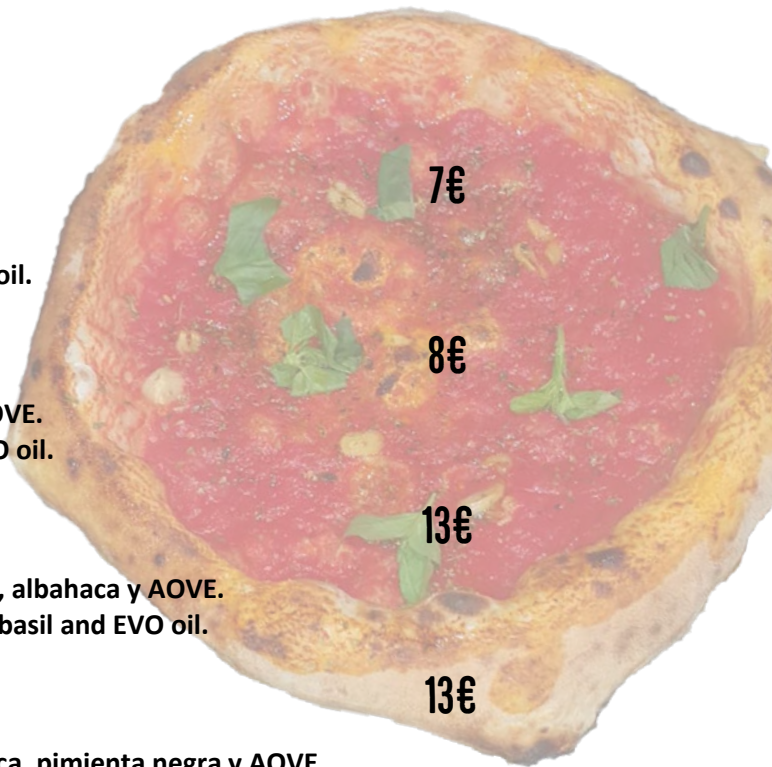
Tomate San Marzano, mozzarella, jamón cocido, alcachofas, aceitunas negras, setas, albahaca y AOVE.  
San Marzano tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, black olives, mushrooms, basil and EVO oil.

15€

## COTTO E FUNGHI

Tomate San Marzano, mozzarella, jamón cocido, setas, albahaca y AOVE.  
San Marzano tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, basil and EVO oil.

12€





# PIZZE

## ORTOLANA

Tomate San Marzano con mozzarella, calabacín, berenjena, pimientos, setas, albahaca y AOVE.  
San Marzano tomato with mozzarella, aubergine, zucchini, pepper, mushrooms, basil and EVO oil.

15€

## NAPOLETANA

Tomate San Marzano, ajo, tomates piennolo rojo y amarillo, anchoas, aceitunas negras, orégano y AOVE.  
San Marzano tomato, garlic, red and yellow piennolo tomatoes, anchovies, black olives, oregano and EVO oil.

14€

## VESUVIO

¼ de pizza rellena de ricota, mozzarella, jamón cocido y 3/4 margherita.  
¼ of pizza filled with ricotta, mozzarella, cooked ham and 3/4 margherita.

14€

## FRU-FRU

Pizza doblada con rúcula, jamón de parma, mozzarella de bufala DOP, tomates cherry, albahaca y AOVE.  
Folded pizza with rocket, parma ham, buffalo mozzarella PDO, cherry tomatoes, basil and EVO oil.

14€

## TRICOLORE

1/3 con crema de friarielli, provola ahumada y salchichas italianas, 1/3 ricota y salami de Napoli, 1/3 DOC.  
1/3 with friarielli cream, smoked provola and italian sausages, 1/3 ricotta and salami Napoli, 1/3 DOC.

17€

## CANTANAPOLI

Tomate San Marzano, tomates piennolo rojo y amarillo, stracciatella de burrata, pesto de albahaca y AOVE.  
San Marzano tomato, red and yellow piennolo tomatoes, stracciatella di burrata, basil pesto and EVO oil.

14€

## SCOGLIO

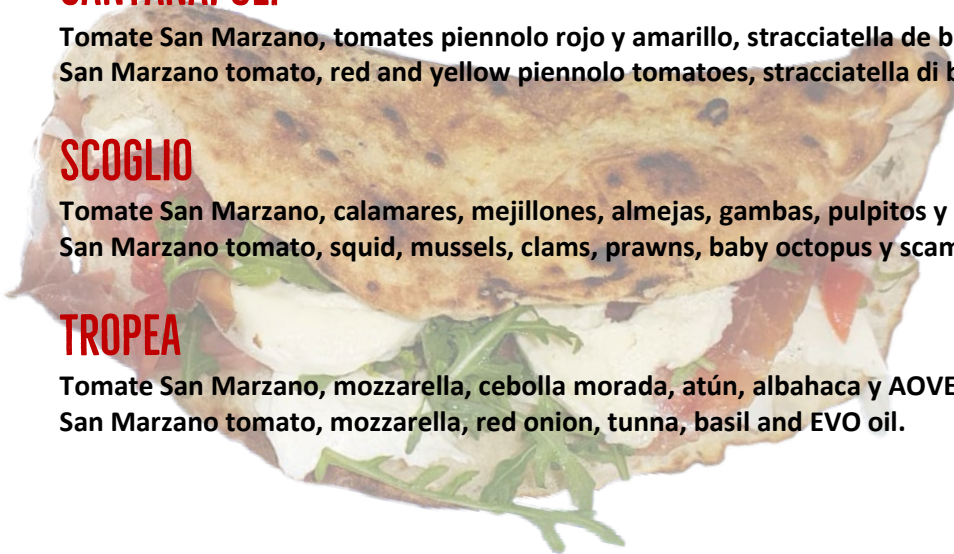
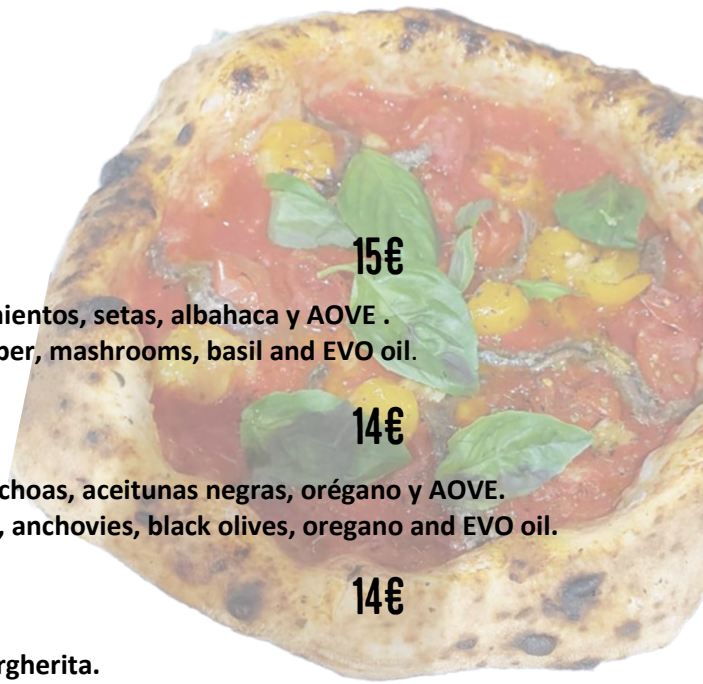
Tomate San Marzano, calamares, mejillones, almejas, gambas, pulpitos y cigala.  
San Marzano tomato, squid, mussels, clams, prawns, baby octopus and scampi.

18€

## TROPEA

Tomate San Marzano, mozzarella, cebolla morada, atún, albahaca y AOVE.  
San Marzano tomato, mozzarella, red onion, tunna, basil and EVO oil.

13€



# PIZZE GOURMET

## REGINA MARGHERITA

Base blanca con tomates piennolo rojo, crema de tomate amarillo, mozzarella bufala DOP, pesto de albahaca y AOVE.  
White base with red piennolo tomatoes, yellow tomatoes cream buffalo mozzarella PDO, pesto basil and EVO oil.

16€

## IBERICA

Provola ahumada, crema de tomates piennolo amarillo, jamón ibérico, pecorino, albahaca y AOVE.  
Smoked provola, yellow piennolo tomatoes cream, iberic ham, pecorino, basil and EVO oil.

16€

## MORTAZZA

Base blanca con pesto de pistacho, provola ahumada, pistacho troceado, mortadela, straciatella de burrata, AOVE.  
White base with pistachio pesto, smoked provola, pistachio sprinkles, mortadella, straciatella burrata and EVO.

16€

## RUCOLA

Mozzarella, jamón de Parma, tomates cherry, escamas de parmesano, rúcula, burrata and AOVE.  
Mozzarella, cured Parma ham, cherry tomatoes, parmesan flakes, rocket, burrata and EVO oil.

16€

## BOLOGNESE

Mozzarella, salsa boloñesa, albahaca y AOVE.  
Mozzarella, bolognese sauce, basil and EVO oil.

14€

## CARBONARA

Base blanca con mozzarella, guanciale, yema de huevo, pecorino, albahaca y AOVE.  
White base with mozzarella, guanciale, yolk egg, pecorino, albahaca and EVO oil.

14€

## A' PURPETTA

Borde relleno de ricota y parmigiana, mozzarella, albóndigas, salsa de tomate, parmesano y albahaca.  
Filled crust with ricotta and parmigiana, mozzarella, meatballs, tomato sauce, parmesan and basil.

16€

## RICOTTINA

Borde relleno de ricota, mozzarella de bufala DOP, tomate San Marzano, jamón de Parma, albahaca y AOVE.  
Crusted filled with ricotta, buffalo mozzarella DOP, San Marzano tomato, cured Parma ham, basil and EVO oil.

16€

## PECORINO

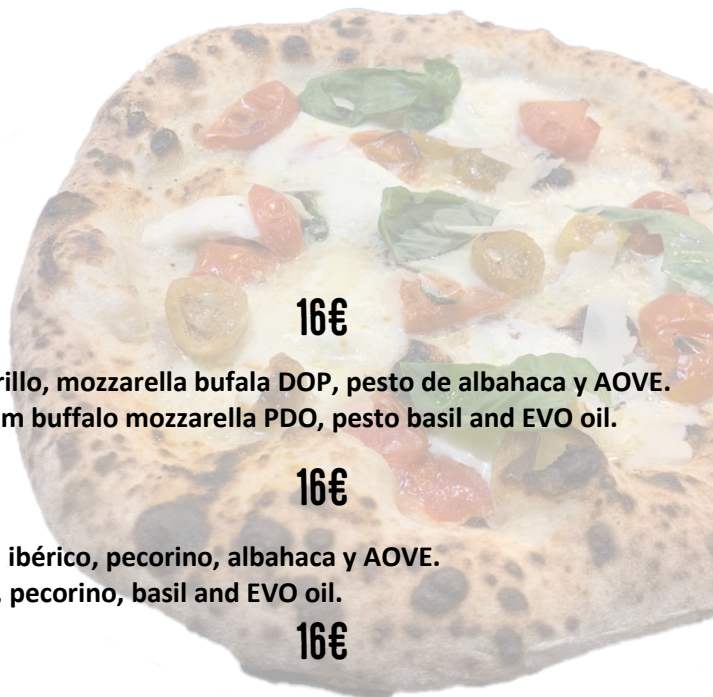
Borde relleno de ricota, provola ahumada, salchicha, pecorino, nduja, pimienta negra, albahaca y AOVE.  
Crusted filled with ricotta, smoked provola, sausages, pecorino, nduja, black pepper, basil and EVO oil.

16€

## STELLA

Tomate San Marzano, mozzarella de bufala, rúcula, tomates cherry, parmesano y AOVE.  
San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella, rocket, cherry tomatoes, parmesan and EVO oil.

15€



# PIZZE GOURMET

## ARICCIA

Base blanca con provola Ahumada, papas horneada y porchetta de Ariccia.  
White base with smoked provola, oven baked potatoes and Ariccia's porchetta.

16€

## PARMIPORCHETTA

Tomate san Marzano, provola ahumada, porchetta de Ariccia, berenjena, parmesano, pimienta negra, albahaca y AOVE.  
San Marzano tomatoes, smoked provola, Ariccia's porchetta, aubergines, parmesan, black pepper, basil and EVO oil.

15€

## TRUFATA

Base blanca con provola ahumada, crema de trufa, salchichas italianas, albahaca y AOVE.  
White base with smoked provola, truffle cream, Italian sausages, basil and EVO oil.

15€

## NORCINA

Base blanca con provola ahumada, crema de porcini, ricota, guanciale, parmesano, pimienta negra, albahaca y AOVE.  
White base with smoked provola, porcini cream, ricotta, guanciale, parmesan, black pepper, basil and EVO oil.

16€

## SALMONE

Base blanca con mozzarella, nata, cebolla morada, salmón ahumado, ralladura de limón y AOVE.  
White base with mozzarella, cream, red onion, smoked salmon, grated lemon and EVO oil.

15€

## POLPETTINA QUATTRO FORMAGGI

Base cuatro quesos, pimienta negra, albóndigas, guanciale, albahaca y AOVE.  
Four cheeses base, black pepper, meatballs, guanciale, basil and EVO oil.

16€

## DIAVOLA 2.0

Pizza diavola con borde relleno de ricota y nduja.  
Pizza diavola crust filled with ricotta and nduja.

16€

## BLACK NDUJA

Base blanca con mozzarella, cebolla caramelizada, carne picada, crema de nduja, albahaca, parmesano, pimienta negra y AOVE.

White base with mozzarella, caramelized onion, minced meat, nduja cream, basil, parmesan, black peper and EVO oil.

16€

## I TRE SAPORI

1/3 crema de tomate amarillo y provola ahumada, 1/3 base tomate, tomate piennolo, ajo y oregano, 1/3 mozzarella de bufala y jamón york.

1/3 yellow tomatoes cream and smoked provola, 1/3 tomatoes base, piennolo tomatoes, garlic and oregano, 1/3 buffalo mozzarella and cooked ham.

16€

## GIALLA PROVOLA E NDUJA

Base blanca con provola ahumada, crema de tomate amarillo, nduja, albahaca y AOVE.  
White base with smoked provola, yellow tomatoes cream, nduja, basil and EVO oil.

15€



# PANUOZZI

## PANUOZZO NAPOLI

Masa de pizza rellena con mozzarella, salchichas italianas y friarielli.

Pizza dough filled with mozzarella, italian sausages and friarelli .

15€

## PANUOZZO COTTO E MOZZARELLA

Masa de pizza rellena con jamón cocido y mozzarella.

Pizza dough filled with cooked ham and mozzarella.

14€

## PANUOZZO LA PORCHETTARA

Masa de pizza rellena porchetta de Ariccia, provola Ahumada, calábacin, berenjena, setas, pimientos.

Pizza dough filled with Ariccia porchetta, smoked provola, courgettes, aubergine, mushrooms, peppers.

16€



# CALZONI

## CALZONE CLASSICO AL FORNO

Calzone con tomate San Marzano, mozzarella, ricota, salami, pimenta negra, albahaca y AOVE.

Calzone with San Marzano tomato, mozzarella, ricotta, salame, black pepper, basil and EVO oil.

12€

## CALZONE LASAGNA AL FORNO

Calzone con salsa boloñesa, ricota, provola ahumada, parmesano, albahaca y AOVE.

Calzone with bolognese sauce, ricotta, smoked provola, parmesan, basil and EVO oil.

14€

## CALZONE QUATTRO FORMAGGI AL FORNO

Calzone con mozzarella, gorgonzola, emmental, fontina, albahaca y AOVE

Calzone with mozzarella, gorgonzola, emmenthal, fontina, basil and EVO oil.

14€



# DESSERTS

**TIRAMISU**

6€

**CANNOLO SICILIANO**

6€

**PROFITTEROLES AL CIOCCOLATO**

6€

**TORTA FORESTA NERA**

8€

**CROSTATA AL CIOCCOLATO**

8€

**NUTELLOTTA**

Pizza rellena con Nutella con avellana picada en cima.  
Filled pizza with Nutella and hazelnuts sprinkles on top.

12€

**STRACCETTI ALLA NUTELLA**

Tiras de masa de pizza fritas con azúcar y nutella.  
Fried dough stick sugar and nutella.

14€



# CARTA DEI VINI

## VINI ROSSI

VALPOLICELLA DOP	18€
NERO D'AVOLA	16€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	18€
AGLIANICO DEL VULTURE	18€
NEGROAMARO DEL SALENTO	16€
LAMBRUSCO	17€

## VINI BIANCHI

PINOT GRIGIO	15€
FALANGHINA	18€
GREDO DI TUFO	20€
FRASCATI DOC	15€

VINO ROSATO	16€
-------------	-----

## COPAS VINO (WINE GLASS)

BIANCO/ROSSO 175 ML	4€
---------------------	----

## VINI ALLA SPINA

TINTO DE VERANO PEQUEÑO/MEDIANO/GRANDE	3€/4€/5€
--	----------



# BEVANDE

AGUA SIN GAS	2€
AGUA CON GAS	2,5€
FANTA NARANJA/LIMON	3€
COCA-COLA	3€
COCA-COLA ZERO	3€
COCA-COLA LIGHT	3€
SPRITE	3€
NESTEA LIMON	2,5€
AGUA TONICA	2,5€
AQUARIUS LIMON/NARANJA	2,5€
ZUMO DE PIÑA/MELOCOTON/NARANJA	2,5€

# BIRRE

VICTORIA CAÑA/MEDIANA/GRANDE	3€/4€/5€
VICTORIA EN BOTTELLA	3€
VICTORIA 0.0%	2,5€
VICTORIA 0.0% TOSTADA	2,5€
VICTORIA LIMON	2,5€
ICHNUSA	3,5€
PERONI	3€

# COCKTAILS

APEROL SPRITZ/ GIN&TONIC /RON-COLA



8€

# CAFFÈ

ESPRESSO	2€
MACCHIATO	2,20
CAPPUCCINO	2,5€
DECAFFEINATO	2,5€

# DIGESTIVI

LIMONCELLO	4€
MELONCELLO	4€
FRANGELICO	4€
GRAPPA	4€

