

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI (PARA DOS)

Plato de embutidos italianos.
Italian cured meat plate selection.

12€

TAGLIERE DI FORMAGGI (PARA DOS)

Selección de quesos italianos.
Italian cheese selection.

12€

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI (PARA DOS)

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.

12€

PROSCIUTTO IBERICO E BURRATA

Jamón ibérico y burrata.
Iberic ham and burrata.

16€

PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DOP

Jamón de Parma y mozzarella de bufala DOP.
Parma ham and buffalo mozzarella PDO.

12€

BRUSCHETTA AL POMODORO

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

5€



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.

4€

CROCCHÈ DI PATATE

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

5€

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.

12€

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).

13€



INSALATE

MISTA

Lechuga, achicoria, rúcula y tomates Cherry.
Lettuce, radicchio, rocket and cherry tomatoes.

7€

CAPRESE

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

9€

CAPRICCIOSA

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

8€



PASTA

LASAGNA

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

15€

CANNELLONI

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

14€

BUCATINI ALLA CARBONARA

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

12€

RIGATONI ALLA GENOVESE

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

12€

RIGATONI ALLA AMATRICIANA

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

12€

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.

12€

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

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

12€



SPECIALITÀ FRITTE

PIZZA FRITTA AL POMODORO

Pizza rellena con salsa de tomate, mozzarella Fior Di Latte y albahaca.
Folded pizza filled with tomato sauce, mozzarella Fior Di Latte and basil.

10€

PIZZA FRITTA CLASSICA

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

12€

PIZZA FRITTA DIAVOLA

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

13€

PIZZA FRITTA NAPOLETANA

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

12€

PIZZA FRITTA BOLOGNA

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

13€

PIZZA FRITTA GENOVESE

Pizza rellena con salsa genovesa y mozzarella.
Folded pizza filled with genovese sauce and mozzarella.

12€

SPECIALITÀ FRITTE E AL FORNO

MONTANARA FRITTA AL FORNO

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

12€

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.

14€



PIZZE

MARINARA

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

MARGHERITA

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

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.

PROVOLA

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

DIAVOLA

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

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.

SALSICCIA E FRIARIELLI

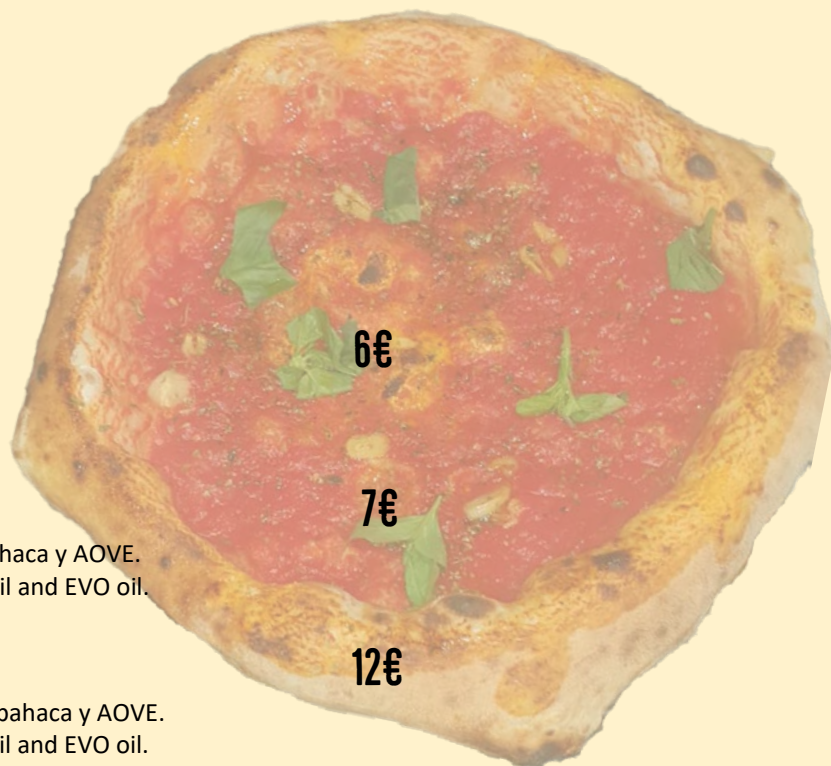
Base blanca con provola ahumada, salchichas italianas de cerdo, friarielli, albahaca y AOVE.
White base with smoked provola, Italian pork sausages, friarielli (Italian vegetable), basil and EVO oil.

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.

CROCCHÈ

Base blanca con mozzarella Fior Di Latte, jamón cocido, nata, crocchè, albahaca y AOVE.
White base with mozzarella Fior Di Latte, cooked ham, cream, crocchè, basil and EVO oil.



6€

7€

12€

12€

12€

14€

13€

13€

13€



PIZZE

ORTOLANA

Tomate San Marzano con mozzarella Fior Di Latte, calabacín, berenjena, pimientos, albahaca y AOVE.
San Marzano tomato with mozzarella Fior Di Latte, aubergine, zucchini, peppers, basil and EVO oil.

14€

SICILIANA

Tomate San Marzano, mozzarella Fior Di Latte, berenjenas, escamas de parmesano, albahaca y AOVE.
San Marzano tomato, mozzarella Fior Di Latte, aubergine, parmesan sprinkles, basil and EVO oil.

12€

NAPOLETANA

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

13€

VESUVIO

Pizza rellena de ricota, mozzarella Fior di Latte, jamón cocido y encima margherita.
Pizza filled with ricotta, mozzarella Fior Di Latte, cooked ham and on the top margherita.

13€

CAPRESE

Focaccia con mozzarella de bufala DOP, tomates en rodaja, rúcula, orégano y AOVE.
Focaccia with buffalo mozzarella PDO, sliced tomatoes, rocket, oregano and EVO oil.

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

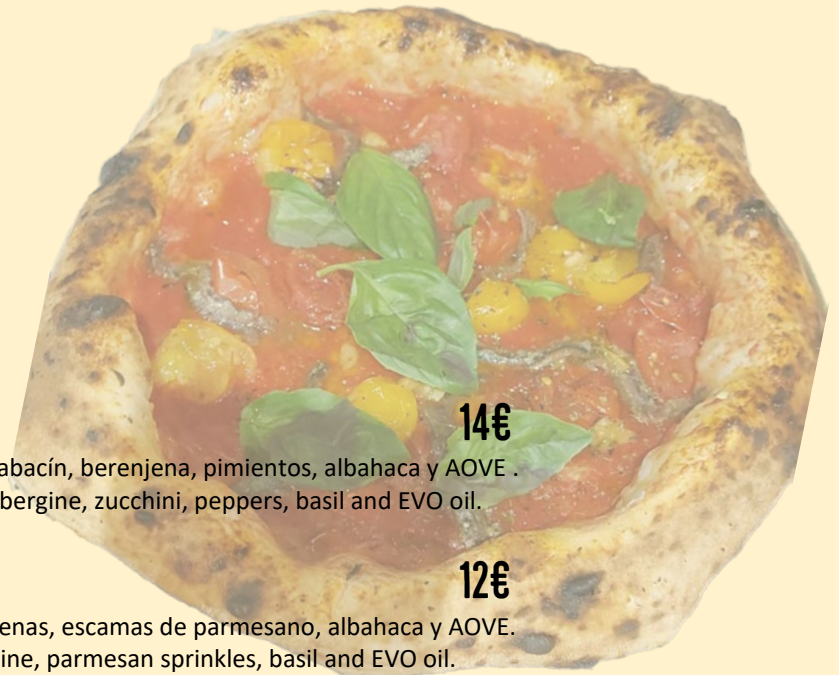
Tomate San Marzano, calamares, mejillones, almejas, gambas, pulpos y cigala.
San Marzano tomato, squid, mussels, clams, prawns, baby octopus and scampi.

18€

TROPEA

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

13€



PIZZE GOURMET

REGINA MARGHERITA

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

15€

IBERICA

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

15€

MORTAZZA

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

16€

RUCOLA

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

16€

GENOVESE

Mozzarella Fior di Latte, salsa Genovese y albahaca.
Mozzarella Fior di Latte, Genovese sauce and basil.

12€

BOLOGNESE

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

14€

CARBONARA

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

14€

A' PURPETTA

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

15€

RICOTTINA

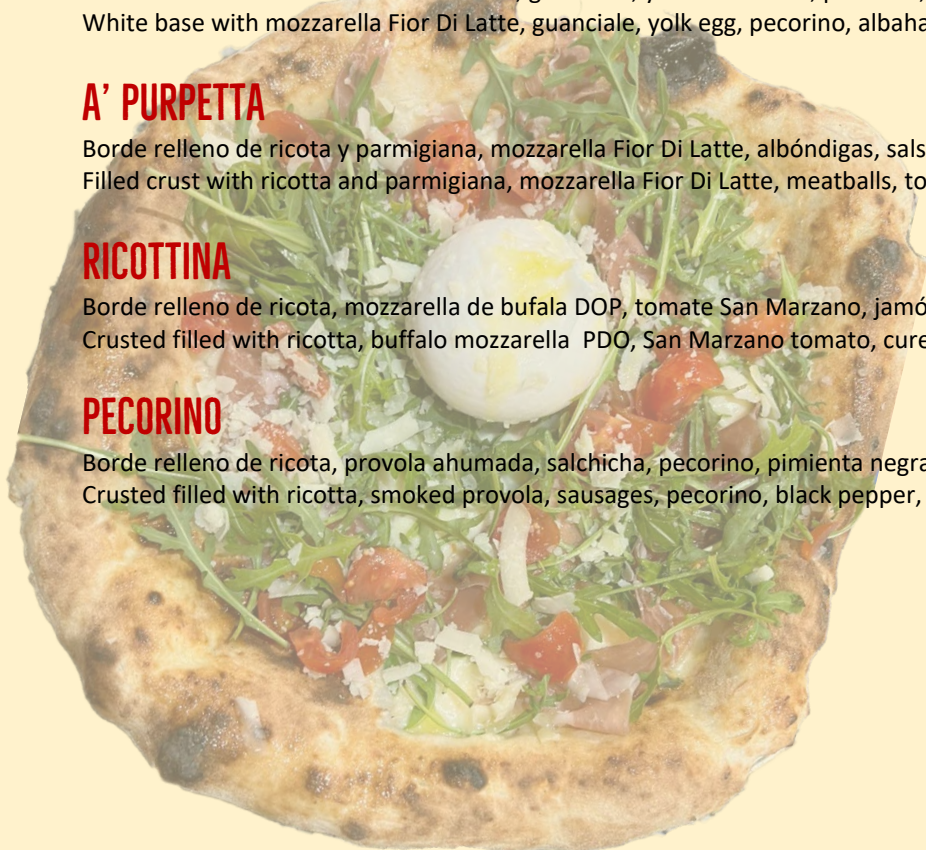
Borde relleno de ricota, mozzarella de bufala DOP, tomate San Marzano, jamón de Parma, albahaca y AOVE.
Crusted filled with ricotta, buffalo mozzarella PDO, San Marzano tomato, cured Parma ham, basil and EVO oil.

15€

PECORINO

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

15€



PIZZE GOURMET

TROISI

Base blanca con provola ahumada, tomates piennolo amarillo, crema de alcachofa, burrata rota, albahaca y AOVE.
White base with smoked provola, yellow piennolo tomatoes, artichoke cream, broken burrata, basil and EVO oil.

15€

MASANIELLO

Base blanca con provola ahumada, berenjena, papa horneada, salchicha, parmesano, pimienta negra, albahaca y AOVE.
White base with smoked provola, aubergine, potato oven cooked, sausages, parmesan, black pepper, albahaca and EVO.

15€

SALMONE

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

14€

PORCINA

Base blanca con provola ahumada, crema de seta porcini, setas porcini, albahaca y AOVE.
White base with smoked provola, porcini mushrooms cream, porcini mushrooms, basil 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€

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.

14€

DIAVOLA 2.0

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

16€

BLACK ANGUS

Base blanca con mozzarella Fior Di Latte, cebolla caramelizada, carne picada, nduja, albahaca y AOVE.
White base with mozzarella Fior Di Latte, caramelized onion, minced meat, nduja, basil and EVO oil.

16€



PANUOZZI

PANUOZZO NAPOLI

Masa de pizza rellena con mozzarella, salchichas italianas y friarielli.
Pizza dough filled with mozzarella, italian sausages and friarelli .

14€

PANUOZZO COTTO E MOZZARELLA

Masa de pizza rellena con jamón cocido y mozzarella fior Di Latte.
Pizza dough filled with cooked ham and mozzarella fior Di Latte.

13€

PANUOZZO MORTAZZA 2.0

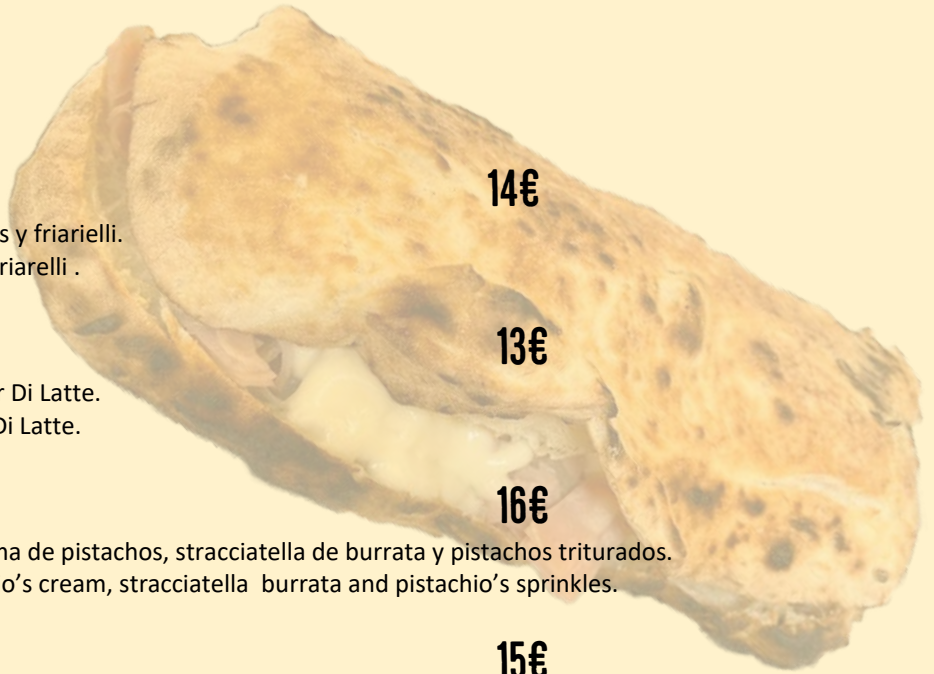
Masa de pizza rellena con mortadella DOP, burrata, crema de pistachos, stracciatella de burrata y pistachos triturados.
Pizza dough filled with mortadella DOP, burrata, pistachio's cream, stracciatella burrata and pistachio's sprinkles.

16€

PANUOZZO FANTASIA

Masa de pizza rellena con ingredientes a elegir desde por chef.
Pizza dough filled with ingredients chosen by the chef.

15€



CALZONI

CALZONE CLASSICO AL FORNO

Calzone con tomate San Marzano, mozzarella Fior Di Latte, ricota, salami, pimenta negra, albahaca y AOVE.
Calzone with San Marzano tomato, mozzarella Fior Di Latte, 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 Fior Di Latte, gorgonzola, emmental, fontina, albahaca y AOVE.
Calzone with mozzarella Fior Di Latte, gorgonzola, emmenthal, fontina, basil and EVO oil.

13€



DESSERTS

TIRAMISU

5€

CANNOLO SICILIANO

5€

PROFITTEROL AL CIOCCOLATO

5€

NUTELLOTTA

12€

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

STRACCETTI ALLA NUTELLA

12€

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



CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

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

VINI BIANCHI

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

VINI ROSATI	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	2,5€
COCA-COLA	2,5€
COCA-COLA ZERO	2,5€
COCA-COLA LIGHT	2,5€
SPRITE	2,5€
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	2,5€/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	1,5€
MACCHIATO	2€
CAPPUCCINO	2€
DECAFFEINATO	2€

DIGESTIVI

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

