



Sapori D'Italia menú

il segreto di una buona pizza sta nel pizzaiolo....

PIZZA CLASSICA CONTEMPORANEA

Variante moderna de la pizza napoletana, hidratación elevada,
fermentación prolongada.
La masa se elabora con harina molida a piedra de gama premium buscando
ligereza y digestibilidad.

PiNSA ROMANA

Masa ligera y crujiente, elaborada con una mezcla de harinas de trigo, arroz
y soja, hidratación alta y fermentación lenta de hasta 72 horas.
Su forma ovalada y su textura aireada la hacen única: crujiente por fuera,
suave por dentro.
Cubierta con ingredientes frescos y seleccionados, es una opción sabrosa y
muy digerible.

PALA ROMANA

Masa de alta hidratación, fermentada durante al menos 48 horas, trabajada
con harina de trigo y estirada en forma alargada.

Tiene una base crujiente y ligera, perfecta para compartir.
Se acompaña de ingredientes frescos que exaltan su sabor auténtico y su
textura inconfundible,

PIZZA AL PADELLINO

cocinada en pequeños moldes redondos para lograr una base esponjosa por
dentro y crujiente por fuera.
fermentación lenta, combinación de ingredientes de alta calidad y
presentación creativa.
una experiencia gastronómica única que fusiona tradición e innovación.

entrantes

starters

pan casero
homemade bread

pax/ 1-

arancino siciliano

ud. 5-

croqueta de arroz rellena de boloñesa, guisantes y mozzarella
Rice croquette stuffed with bolognese, peas and mozzarella

provolone alla griglia con verdure
queso provolone a la plancha con verduras variadas
Grilled provolone cheese with assorted vegetables

12.5-

tagliare salumi e formaggi

surtido de quesos y embutidos italianos
assortment of Italian cheeses and sausages

medio 16.5-
entero 25-

piatto bologna.

15-

mortadela y parmigiano
mortadella and parmesan cheese

carpaccio rucula y parmesano o tartufo

15-

carpaccio de ternera con rucula y parmesano o con trufa.
beef carpaccio with rocket and parmesan or with truffle.

crudo e bufala

18-

jamón de parma con mozzarella de bufala.
Parma ham with bufala mozzarella.

vitello tonnato

15-

redondo de ternera con su salsa.
veal round with sauce.

bruschetta

ud. 5.5-

pan casero con tomate troceado y pesto casero.
homemade bread with chopped tomato and homemade pesto.

ensaladas

salads

tropical

ensalada verde con mango, queso de cabra, bresaola, cebolla, cherry, avellanas y salsa de aguacate.

green salad with mango, goat cheese, bresaola, onion, cherry, hazelnuts and avocado sauce.

15-

exótica

ensalada verde con gambas, cherry, cebolla, parmesano, pistachos y salsa de aguacate.

green salad with prawns, cherry, onion, Parmesan, pistachios and avocado sauce.

15-

búfala

ensalada con tomate, mozzarella bufala, atún, cebolla, tomate seco, dulces lágrimas, nueces y orégano

salad with tomato, buffalo mozzarella, tuna, onion, dried tomato, sweet tears, walnuts and oregano.

15-

burrata

burrata con tartar de tomate, mango y salsa de aguacate.

burrata with tomato and mango tartare and avocado sauce.

16-

vegana

ensalada verde con tomate seco, calabacín, pimiento, berenjena, maíz, olivas, frutos secos y parmesano vegano.

Green salad with dried tomato, zucchini, pepper, eggplant, corn, olives, nuts, vegan parmesan.

14-

focaccia

focaccia con aglio

mozzarella y salsa de ajo.

mozzarella and garlic sauce.

6-

focaccia classica

aceite, orégano y sal.

oil, oregano and salt.

5-

focaccia vegana

mozzarella vegana y salsa de ajo.

vegan mozzarella and garlic sauce.

8-

primeros platos

lasagna di carne	11-
melanzane alla parmigiana	11-
ravioli di carne	14-
ravioli rellenos de carne con salsa cuatro quesos o boloñesa. ravioli stuffed with meat with four cheese or bolognese sauce.	
ravioli di verdura	13.5-
ravioli rellenos de verduras con mantequilla y parmesano. ravioli stuffed with vegetables with butter and parmesan.	
ravioli di burrata	16-
ravioli rellenos de burrata y cherry con salsa de pesto ravioli stuffed with burrata and cherry with pesto sauce.	
ravioli di salmone	15.5-
ravioli rellenos de salmon y requesón con salsa de nata y salmón ahumado. ravioli stuffed with salmon and cottage cheese with cream sauce and smoked salmon.	
ravioli di mare	17-
ravioli rellenos de marisco con salsa mediterranea. ravioli stuffed with seafood with mediterranean sauce.	
gnocchi di patate	10,5-
ñoquis de patatas a elegir con salsa de pesto, boloñesa o cuatro quesos. Potato gnocchi to choose with pesto, bolognese or four cheese sauce.	
spaghetti / maccheroni (sin gluten +2€)	11.5-
a elegir salsa de tomate, boloñesa, carbonara, cuatro quesos o pesto. to choose tomato sauce, bolognese, carbonara, four cheeses or pesto.	
paccheri amatriciana	15-
pasta corta con salsa de tomate y bacon. short pasta with tomato sauce and bacon.	
tagliatelle al tartufo	15-
pasta larga con salsa de trufa y nata. long pasta with truffle sauce and cream.	
linguine vongole	14-
pasta larga con almejas y perejil. long pasta with clams and parsley.	

le nostre pizze

margherita

tomate, mozzarella y albahaca.
tomato, mozzarella and basil.

bufala

tomate, queso bufala y albahaca.
tomato, bufala cheese and basil.

calzone

masa cerrada con tomate mozzarella y jamón york.
Closed dough with mozzarella tomato and York ham.

prosciutto

tomate, mozzarella, jamón york.
tomato, mozzarella, ham.

prosciutto e funghi

tomate, mozzarella, jamón york y champiñones.
tomato, mozzarella, ham and mushroom.

capricciosa

tomate, mozzarella, jamón, alcachofas, aceitunas y anchoas.
tomato, mozzarella, ham, artichokes, olives and anchovies.

quattro stagioni

tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas.
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives.

diavola

tomate, mozzarella, salami picante.
tomato, mozzarella, spicy salami.

pino

tomate, mozzarella, atún y cebolla.
tomato, mozzarella, tuna and onion.

vegetariana

tomate, mozzarella, calabacín, pimiento rojo y berenjena.
tomato, mozzarella, zucchini, red pepper and aubergine.

genovese

tomate, mozzarella, queso gorgonzola y pesto.
tomato, mozzarella, gorgonzola cheese and pesto.

a mi gusto

tomate, mozzarella mas cuatro ingredientes a elegir.
tomato, mozzarella plus four ingredients to choose.

CLASSICA	PINSA	PALA
8-	9,5-	19-
12-	13,5-	27-
9-	10,5-	21-
9-	10,5-	21-
9,5-	11-	22-
11-	12,5-	25-
10-	11,5-	23-
9-	10,5-	21-
9,5-	11-	22-
10-	11,5-	23-
11-	12,5-	25-
desde 13-	14,5-	29-

quattro formaggi

tomate, mozzarella, quesos gorgonzola, taleggio, provolone.
tomatoes, mozzarella, gorgonzola, taleggio, provolone.

napoli

tomate, mozzarella, salsicha y friariello.
tomato, mozzarella, sausage and friariello.

parmigiana

tomate, mozzarella, queso búfala, berenjena, tomate semiseco y parmesano.

sapori d'italia

tomate, mozzarella, queso bufala, cherry y pesto.
tomato, mozzarella, buffalo cheese, cherry and pesto.

parma

mozzarella, jamón serrano, cherry, parmesano y rúcula.
mozzarella, serrano ham, cherry, parmesan and rocket.

tartufo

mozzarella, nata, trufa, setas y salsicha.
mozzarella, cream, truffle, mushrooms and sausage.

carbonara

mozzarella, nata, huevo, bacon y pimienta molida.
mozzarella, cream, egg, bacon and ground pepper.

carbonara 2.0

mozzarella, crema de huevo, guanciale crujiente, huevo de codorniz y pimienta molida.
mozzarella, egg cream, crusty guanciale, quail egg and ground pepper.

12-	13.5-	27-
12-	13.5-	27-
13-	14.5-	29-
13-	14.5-	29-
14-	15.5-	30.5-
14-	15.5-	30.5-
13-	14.5-	29-
15-	16.5-	33-

pizzas gourmet

-pizzas disponibles también en versión pinsa, pala y padellino-
pizzas available also in pinsa, pala and padellino version

Bologna

16.5-

fiordilatte, mortadella, burrata y pistacho.
fiordilatte, mortadella, burrata and pistacho.

Londra

16.5-

salmón, trufa, piñones, boletus, alcachofa, albahaca y limón rallado y burrata.
salmon, truffle, pine nuts, boletus, artichoke, basil and grated lemon and burrata cheese.

mare e monti

15.5-

calabacín, burrata, boletus, gambas, tomate seco y parmesano.
zucchini, burrata, mushrooms, prawns, dried tomato and Parmesan.

fantasia del chef

16.5-

chef's fantasy.

zuccotta

15.5-

mozzarella, crema calabaza, gorgonzola, panceta, nueces y tomate seco
mozzarella, pumpkin cream, gorgonzola, belly, walnuts and dried tomato

piacentina

15.5-

queso de cabra, fiordilatte, coppa, canónigos y cebolla caramelizada
goat cheese, fiordilatte, coppa, lamb's lettuce and caramelized onion

calzone rústico

15.5-

masa cerrada con ricotta, salsicha y grelos.
closed dough with ricotta, sausage and turnip greens.

pizzas veganas-vegan pizza

capricciosa

tomate, mozzarella vegana, aceitunas y alchacofas.
tomato, vegan mozzarella, olives and artichokes.

14-

napoli vegana

mozzarella vegana, salsicha y grelos.
vegan mozzarella, sausage and napoles spinach.

16-

salame

tomate, mozzarella vegana y chorizo vegano
tomato, vegan mozzarella and vegan chorizo

15-

bomba

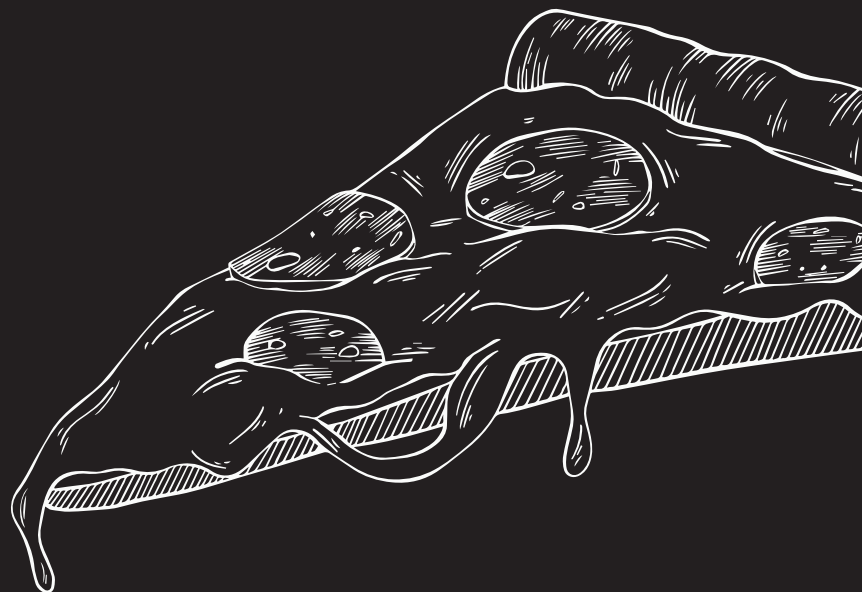
tomate, queso vegano, pimiento, alcachofa, grelos, champiñones y aceite picante
tomato, vegan cheese, pepper, artichoke, grelos, mushrooms and spicy oil

15-

salsiccia e cipolla

tomate, mozzarella vegana, salsicha vegana y cebolla.
tomato, vegan mozzarella, vegan sausage and onion.

16-



carnes meats

entrecote

entrecote black angus 220gr.

23-

filetto di manzo

solomillo de ternera añojo a la plancha 220gr.

grilled beef yearling tenderloin 220gr.

25-

plato combinado

hamburger , huevo frito y patatas.

burger, fried egg and fries.

12-

todos los platos vienen con guarnición de patatas fritas

all dishes come with side of french fries

pescados fishes

sepia a la plancha

grilled cuttlefish.

15-

filete de lubina o dorada

sea bass fillet.

16-

todos los platos vienen con guarnición de patatas fritas

all dishes come with side of french fries

guarniciones side dishes

patatas fritas

chips fries.

5-

verduras a la plancha

grilled vegetables.

6-

ensalada verde

green salad.

5-

postres-desserts

tiramisù

6,5-

panna cotta

flan de leche vainilla con sirope de chocolate, fresa o caramelo.

Vanilla milk flan with chocolate, strawberry or caramel syrup.

5,5-

cannolo siciliano

hojaldre frito con dentro crema de queso dulce.

fried puff pastry with sweet cream cheese inside.

6,5-

coulant chocolate

bizcocho con cremoso de chocolate y helado de vainilla.

sponge cake with creamy chocolate and vanilla ice cream.

6,5-

coulant pistacho

bizcocho con cremoso de pistacho con Nutella.

sponge cake with creamy pistachio with Nutella.

6,5-

babá napoletano

bizcocho esponjoso mojado en ron con helado de vainilla.

sponge cake soaked in rum with vanilla ice cream.

6,5-

coppa gelato italiano

Italian gelato cup.

ud. 2-

5-

sorbete de limón

lemon sorbet.

12-

padellino dolce (min.2)

sweet pizza.

IVA. INCLUIDO EN LOS PRECIOS

