

## PIZZE

**Margherita** ..... 9,00€

Tomate San Marzano, mozzarella FDL, albahaca y AOVE.  
Tomàquet Sant Marzano, mozzarella FDL, alfàbrega i OOVE.

**Bufalina** ..... 12,50€

Tomate San Marzano, mozzarella de búfala, albahaca y AOVE.  
Tomàquet Sant Marzano, mozzarella de búfala, alfàbrega i OOVE.

**Marinara** ..... 8,50€

Tomate San Marzano, ajo, orégano y AOVE.  
Tomàquet Sant Marzano, all, orenga i OOVE.

**Napoletana** ..... 13,00€

Tomate San Marzano, mozzarella FDL, anchoas, olivas y orégano.  
Tomàquet Sant Marzano, mozzarella FDL, anxoves, olives i orenga.

**Diavola** ..... 11,00€

Tomate San Marzano, mozzarella FDL y salami picante.  
Tomàquet Sant Marzano, mozzarella FDL i salami picant.

**Prosciutto cotto** ..... 12,00€

Tomate San Marzano, mozzarella FDL, jamón dulce y albahaca,  
Tomàquet Sant Marzano, mozzarella FDL, pernil dolç i alfàbrega

**Prosciutto e funghi** ..... 13,00€

Tomate San Marzano, mozzarella FDL, jamón dulce y champiñones.  
Tomàquet Sant Marzano, mozzarella FDL, pernil dolç i xampinyons.

**Tropea** ..... 14,50€

Tomates cherry amarillos y rojos, FDL, atún y cebolla.  
Tomàquets cherry grocs i vermellos, FDL, tonyina i ceba.

**Provola e Pepe** ..... 12,50€

Tomate San Marzano, próvola, pimienta negra.  
Tomàquet Sant Marzano, próvola, pebre negre.

**Vegetariana** ..... 14,00€

Mozzarella FDL y verduras de temporada.  
Mozzarella FDL i vegetals de temporada.

**Salsiccia e friarielli** ..... 15,00€

Pròvola ahumada, salsiccia y friarielli.

Pròvola fumada, salsiccia i friarielli napoletans.

**Calzone classico** ..... 14,50€

Ricotta, FDL, Tomate San Marzano, Salami Napoli y pimienta negra.  
Ricotta, FDL, Tomàquet Sant Marzano, Salami Nàpoli i pebre negre.

**Primavera** ..... 16,00€

Tomates cherry amarillos y rojos, rúcula y pesto de albahaca.

Tomàquets cherry grocs i vermellos, rúcula i pesto d'alfàbrega.

**Pizza fritta** ..... 16,50€

Tomate San Marzano, ricotta, próvola y cicoli.

Tomàquet Sant Marzano, ricotta, pròvola i cicoli.

**Capricciosa** ..... 15,00€

Tomate S. M., FDL, jamón dulce, champiñones, olivas, Salami Napoli y alcachofas.

Tomàquet S. M., FDL, pernil dolç, xampinyons, olives, Salami Napoli i carxofes.

## PIZZE GOURMET

**Sorrentina** ..... 16,90€

Crema de limón de Sorrento, próvola de Agerola, ricotta de búfala, tomates amarillos del Piennolo y limón rallado.

Crema de llimona de Sorrento, pròvola d'Agerola, ricotta de bufala, tomàquets grocs del Piennolo i llimona ratllada.

**La mortadella** ..... 18,90€

Mozzarella FDL, mortadella, burrata, pesto de pistacho.

Mozzarella FDL, mortadella, burrata, pesto de festuc.

**La carbonara** ..... 19,90€

Crema de huevo, guanciale, FDL, pimienta negra y fonduta de queso.  
Crema d'ou, guanciale, FDL, pebre negre i fonduà de formatge.

**La tartufo** ..... 21,90€

Crema de trufa, mozzarella de búfala, butifarra, champiñones y láminas de provolone campano.

Crema de tòfona, mozzarella de búfala, botifarra, xampinyons i làmines de provolone.

**La Mia Marinara** ..... 18,90€

Tomate S.M., tomates cherry, anchoas de Cetara, olivas, ajo y oregano (cocción en molde al horno).

Tomàquet S.M., tomàquets cherry, anxoves de Cetara, olives, all i orenga (coccio en motlle al forn).

**Ragù** ..... 19,90€

**(Doble cocción, Doble cocció)**

Salsa de ragú napolitano, pecorino, albóndigas fritas y ricotta.

Salsa de ragú napolità, pecorí, mandonguilles fregides i ricotta.

**Na081** ..... 17,90€

Antes frita y luego al horno con base ricotta. Cicoli, sal y pimienta a la salida.

Abans fregida i després al forn amb base ricotta. Cicoli, sal i pebre a la sortida.

**Salsiccia e patate 2.0** ..... 17,90€

Base de bechamel con provolone, butifarra y patatas, copos de patata morada a la salida.

Base de bechamel amb provolone, botifarra i patates, flocs de patata morada a la sortida.

**Da Nanni** ..... 20,90€

Corteza rellena de ricotta y salami de Nápoles, a base de provolone,

jamón cocido y taralli desmenuzados.

Cornisa farcida de ricotta i salami de Nàpols, amb base de provolone, pernil cuit i taralli esmicolat.

**Largo Maradona** ..... 17,90€

Cocción en molde, stracciata burrata, calabacín marinado a la scapece y jamón.

Coccio en motlle, stracciata burrata, calabacín marinat a la scapece i pernil.

**Sofia Loren** ..... 19,90€

Pròvola, tomates cherry, rúcula, jamón, copos de parmesano y burrata.

Pròvola, tomàquets cherry, rúcula, pernil, copos de parmesano i burrata.

**Cheese** ..... 17,00€

Ricotta, próvola, gorgonzola, FDL, fondue de parmesano y chips de parmesano.

Ricotta, pròvola, gorgonzola, FDL, fondue de parmesà i flocs de parmesà.

## ANTIPASTI

**Parmigiana di melanzane** ..... 14,50€

Parmigiana de berenjena con tomate y próvola.

Parmigiana d'albergínia amb tomàquet i pròvola.

**Tris di bruschette** ..... 12,00€

Tomate San Marzano, albahaca y AOVE.

Tomàquet Sant Marzano, alfàbrega i OCVE.

**Polpette di carne** ..... 15,00€

Albóndigas de ternera con salsa ragú napoletano y parmesano.

Mandonguilles de vedella amb salsa ragú napolità i parmesà.

**Crostone con polipetti** ..... 10,00€

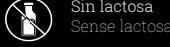
Pulpitos con pan.

Popets amb pa.

**Tagliere Misto** ..... 23,00€

Selección de embutidos y quesos típicos italianos.

Selecció d'embotits i formatges típics italiens.



Sin lactosa  
Sense lactosa



Vegetariano  
Vegetarià



Con frutos secos  
Amb fruits secs



Con marisco  
Amb marisc