

## PIZZAS CLÁSICAS

### Margherita

La clásica de toda la vida: Salsa de tomate, mozzarella, aceite EVO y albahaca fresca. 8,0

### Capricciosa

Satisfaciendo los caprichos de un paladar exigente, lleva un selecto jamón dulce, mozzarella, champiñón, salsa de tomate, olivas negras, alcachofas, aceite EVO y albahaca fresca. 10,0

### Diavola

Distinguiéndose por su picante, lleva masa tierna, mozzarella cortada en trozos, salsa de tomate, salame picante, aceite EVO y albahaca fresca. 9,0

### Vegetariana

Esta deliciosa pizza que se ganó un espacio entre las clásicas, lleva berenjena, calabacín, pimientos, setas, aceite EVO, albahaca y mozzarella. Sin tomate para sentir los sabores anteriores. 9,2

### Búfala

Especial entre las clásicas por tener mozzarella de búfala, esta deliciosa pizza lleva salsa de tomate, aceite EVO y albahaca. 10,5

### 4 Formaggi

Para los amantes de los quesos y sus sabores, lleva mozzarella, gorgonzola, queso de cabra y parmesano, junto con aceite EVO, albahaca. 9,2

### Prosciutto y Funghi

Exquisita pizza con salsa de tomate, mozzarella, jamón dulce, setas, aceite EVO y albahaca fresca de huerto. 9,0

### Napoli

Desde el sur de Italia esta delicia lleva salsa de tomate, mozzarella, anchoas, olivas negras, alcaparras, orégano, aceite EVO y albahaca. 9,2

### La Italiana

Para cerrar con broche de oro a las pizzas clásicas, La Italiana que lleva mozzarella, tomate cherry, rúcula, jamón crudo, escamas de parmesano, aceite EVO y albahaca. 11,5



## PIZZAS GOURMET

### A Mano a Mano

La primera pizza diseñada por nuestro pizzaiolo. Lleva tomate cherry, anchoas, burrata fresca, con un toque de limón, aceite EVO, orégano y albahaca. 12,8

### Piazza Grande

Esta delicia es una focaccia que lleva mortadela, granela de pistacho, burrata fresca, aceite EVO y albahaca. 13,5

### Pensiero Stupendo

Para paladares finos, esta pizza lleva queso gorgonzola, nueces, jamón crudo, miel y aceite EVO. 13,0

### Amici Mai

EXCLUSIVA!. Estilo carbonara, lleva guanciale de Amatrice, crema de yema de huevo, pecorino romano y pimienta negra. 13,0

### Azzurro

Para amantes de lo mediterráneo tenemos esta Focaccia con gambas marinadas, burrata fresca, salsa y granela de pistacho, aceite EVO y albahaca. 14,2

### Tutto Il Resto è Noia

Solo para valientes, esta delicia lleva salsa de tomate, mozzarella, nduja (salchicha picante), crema de queso de cabra, aceite EVO y albahaca. 13,0

### Parole Parole

Nuevas sensaciones en el paladar con el salmón nórdico ahumado, mozzarella, crema de gambas con un toque de pan casero tostado de alcaparra, aceite EVO y albahaca. 14,8

### Minuetto

Crema de setas porcini, mozzarella, guanciale de Amatrice y escamas de pecorino romano. 13,8

## ENTRANTES

### La Pugliese

Delicada y cremosa burrata italiana fresca con salsa de tomate cherry y albahaca de huerta. 6,5

### Tartar di Tonno

Delicioso, fresco y sutil entrante de atún rojo picado en crema de aguacate, cebolla roja fina, zanahoria, olivas negras y lima. 9,5

### Il Norgese

Elegante y suave canelón hecho con salmón noruego ahumado relleno con crema de gambas, aguacate, pan casero tostado en horno y alcaparra.

8,7

### Insalata Mediterranea

Marisco fresco del día con queso de cabra, deliciosa mermelada de higo hecha en casa y nueces tostadas. 8,5

### Tris Montanare

La primera lleva mortadela y salsa de pistacho, la segunda con ternera reposada en vino 24 horas y la tercera lleva salsa de tomate, queso pecorino romano y albahaca. 7,0

### Bruschetta Azzurro

Crujiente pan casero tostado con marinado de tomate cherry, olivas negras, burrata fresca y albahaca. 6,0

### Arancina della Nonna

Deliciosa y crujiente arancina de arroz casera con azafrán Ragú bolognesa, pecorino romano y albahaca fresca. 6,5

## SEGUNDOS

### Seppia alla Piastra

Deliciosa y fresca sepia a la plancha con pesto de albahaca hecha en casa y reducción en cebolla caramelizada, lima en polvo. 15,5

### Costolette di Agnello

Deliciosa y carnosa costilla de cordero a la plancha con puré de patatas de romero en reducción de vino tinto y laurel en polvo. 16,5

### Tonno alla Siciliana

Fresco Atún rojo a la plancha con salsa de tomate, olivas negras y alcaparras. 17,5

### Gnoochi

Ragú a la Genovesa, con un sabor suave y majestuoso, Ternera reposada en vino 24 horas cocinada a baja temperatura con crema de queso de cabra. 13,5

### Paccheri

Deliciosa pasta fresca en cremosa salsa de pistacho, burrata y gambas marinada con ajo, aceite, guindilla y lima. 14,5

### Pasta mediterranea

Pasta con gambas, sepia y almejas, tomate cherry con un toque de pan tostado de la casa y perejil. 14,5

### Tagliatelle con Crema Porcini

Cremosa Tagliatelle al huevo en sutil salsa porcini (setas) con pesto de rúcula y un toque de nueces tostadas. 13,5

### Carbonara

Auténtica carbonara con pasta fresca, crema de yema de huevo y pecorino romano junto con crujiente guanciale y pimienta negra. 11,5

## ARROCES

### Risotto Azzurro

Especialidad de la casa. Exquisito risotto azul con bisque de gambas, botarga de atún y gambas marinadas y flores de montaña. 14,5

### Risotto al Gorgonzola e Pere

Cremoso Risotto con suave crema de queso gorgonzola y delicioso toque de peras. 13,0

## **TINTO**

Jummare Nero d'Avola Sicilia DOC. 17,5

Aglianico Beneventano IGP. 18,0

Negroamaro Salento IGP.

Botella 16,0    Copa 4,5

Lambrusco Tinto IGT 11,0

## **BLANCO**

Lacryma Christi Del Vesuvio Bianco. 23,5

San Marzano Timo Vermentino

Salento IGP. 18,0

Grillo Sicilia DOC BIO.

Botella 16,0    Copa 4,5

## **ROSADO**

Lambrusco Rosado IGT 11,0

## **ESPUMOSO**

Vino Spumante Prosecco 13,00



## **CERVEZAS**

- Copa Cerveza (Alhambra de barril) 2,50**
- Copa Clara 2,50**
- Bot. Cerveza Ichnusa non-Filtrada 33cl. 4,50**
- Bot. Peroni 33 cl. 3,00**
- Bot. Alahambra ROJA 33 cl. 3,50**
- Bot. Alahambra sin alcohol 33 cl. 3,50**

## **BEBIDAS**

- Coca Cola 2,20**
- Coca Cola Zero 2,20**
- Fanta Naranja 2,20**
- Fanta Limón 2,20**
- Nestea 2,2**
- Agua 2,00**
- Agua con gas 2.2**
- Schweppes 2,5**

## **CAFÉS**

- Café Solo 1,70**
- Café Espresso 1,70**
- Café Cortado 1,75**
- Café con Leche Entera 2,40**
- Café con Leche de Avena 2,70**
- Café con Leche de Soja 2,70**
- Café Americano o Largo 1,70**
- Café Descafeinado 1,70**
- Carajillo 2,90**
- Infusión 2,00**

## **COPAS**

- Aperol Spritz 6,50**
- Campari Spritz 6,50**
- Gintonic Seagrams 7,0**
- Gintonic Larios 7.5**
- Gintonic Beefeater 8,5**
- Gintonic Martin Miller 10,5**