

MENU AZZURRO

SAPORI DELL'INIZIO (ENTRANTS)

PORCHETTA DE ARICCIA AL HORNO

Porchetta delicadament cuita a baixa temperatura, acompanyada d'una exquisida salsa de Pecorino Romano i servida amb focaccia casolana. 13,30.

PARMIGIANA DE BERENJENAS

Un clàssic de la cuina italiana, on l'albergínia fresca es capa amb salsa de tomàquet Mutti i formatge Parmesà, cuit lentament fins a la perfecció. 11,90.

FOCACCIA RIVIERA CON OLIVE SPAGNOLE

Focaccia fina cuita a la perfecció, infosa amb orenga fresc i sal marina, acompanyada d'olives regionals delicioses. 8,50.

STRACCIATA DE BURRATA

Burrata cremosa acompanyada de tomàquets cherry al forn i banyada en un suau oli d'albahaca. 12,50.

BRUSCHETTA TRADIZIONALE AL FORNO

Pa rústic torrat amb crema de tomàquet cherry al forn, coronat amb stracciatella de burrata i tomàquets cherry daurats. 9,90.

ABRUZZO

Cassola de formatge scamorza fumat amb xampinyons saltats i compota de tomàquet, acompanyada de focaccia casolana. 12,00.

VITELLO TONNATO

Delicades làmines de vedella freda banyades en una suau crema de tonyina amb essència d'anxoves. 12,00.

DELIZIE ITALIANE (CUINA)

ROSSO MALPELO

Clàssics spaghetti amb una deliciosa salsa de tomàquet cherry, oli d'albahaca fresca i una generosa capa de formatge parmesà. 15,00.

LA DIVINA COMEDIA

La nostra versió exclusiva de la carbonara, elaborada amb una cremosa gema d'ou, pecorino romano, pebre negre acabat de moldre i guanciale. 15,50.

IL PEASE DI PULCINELLA

Pasta fresca amb un tradicional ragú genovès, acabada amb formatge parmesà i un toc de pebre negre. 16,90.

UNO NESSUNO E CENTOMILLA

Pasta fresca acompanyada d'un vibrant pesto de pistatxos, stracciatella pugliese i gambes marinades. 16,50.

IL FANCIULLINO

Spaghetti al dente amb l'autèntic ragú boloñès, elaborat amb ingredients de primera qualitat. 16,50.

SAPORE DI MARE

Risotto de gambes fresques, enriquit amb parmesà i mozzarella fior di latte, realçat per una salsa de pebrots i un toc de ratlladura de llimona. 18,50.

IL FU MATTIA PASCAL

Risotto daurat amb safrà, coronat amb una cremosa stracciatella de burrata pugliese, espàrrecs verds tendres, un toc d'oli de trufa negra i un cruixent de pistatxos triturats. 18,50.

LA COSCIENZA DI ZENO

Risotto fumat amb delicada albergínia, acompanyat de tomàquet al forn i suau mozzarella, en un equilibri perfecte de sabors. 17,50.



L'ARTE DELLA PIZZA (PIZZAS)

LES NOSTRES PIZZES S'ELABOREN AMB MASSA ARTESANAL, CUIDADAMENT PREPARADA AMB DIVERSOS TIPUS DE FARINA I REPOSADA DURANT 48-72 HORES, GARANTINT UNA TEXTURA SUAU PER DINS, CRUIXENT PER FORA I DONANT UN SABOR AUTÈNTIC EN CADA MOSSEGADA.

DAMMI SOLO UN MINUTO

Crema de tomàquets cherry al forn amb mozzarella fior di latte, tomàquets cherry torrats, parmesà i albahaca fresca. 15,50.

PROSCIUTTO E FUNGHI ALLA FIORENTINA

Salsa de tomàquet Mutti, mozzarella fior di latte, pernil dolç i xampinyons frescos. 13,50.

TUTTO IL RESTO È NOIA

Mozzarella fior di latte amb crema de pebrots vermells al forn, taronja, 'nduja calabresa i amaretti triturats. 15,50.

MARGHERITA DI NAPOLI

Salsa de tomàquet Mutti i mozzarella fior di latte, amb un toc d'oli d'oliva verge extra i albahaca fresca. 11,90.

A ME ME PIACE 'O BLUES

Ragú genovès sobre mozzarella, acabat amb parmesà i un toc de pebre negre. 16,50.

PIAZZA GRANDE

Mortadela, pesto de pistatxos, burrata i pistatxos triturats sobre una base de mozzarella fior di latte. 16,90.

VEGETARIANA PRIMAVERA TOSCANO

Base de mozzarella fior di latte amb albergínies, carbassons, pebrots vermells i xampinyons frescos. 11,90.

QUATTRO FORMAGGI DELL'ARTE

Una barreja de formatges: mozzarella fior di latte, gorgonzola, formatge de cabra i parmesà, per a una experiència cremosa i rica en sabors. 13,50.

AZZURRO

Focaccia napolitana amb gambes marinades, burrata pugliese i salsa de pistatxo, decorada amb pistatxos triturats. 17,00.

CAPRICCIOSA VENEZIA

Una combinació perfecta de pernil dolç, xampinyons, olives negres i alcachofes sobre una base de salsa de tomàquet Mutti i mozzarella fior di latte. 13,50.

BOLOGNA È UNA REGOLA

Mozzarella fior di latte amb ragú boloñès, banyada en una suau beixamel i acabada amb cruixents làmines de parmesà. 16,00.

AMICI MAI

Pizza carbonara d'Azzurro, amb guanciale di Amatrice, crema de gema d'ou, pecorino romano i pebre negre acabat de moldre. 16,00.

DIAVOLA INFERNO VERONESE

Salsa de tomàquet Mutti i mozzarella fior di latte acompanyades de spianata picant, un toc d'albahaca fresca i oli d'oliva verge extra. 12,50.

UNICA

Porchetta amb formatge scamorza fumat, mozzarella fior di latte, xampinyons frescos i salsa de pecorino romano. 16,00.

AMATRICIANA ROMANA

Salsa de tomàquet Mutti i guanciale di Amatrice, realçada amb pecorino romano en escates i pebre negre acabat de moldre. 12,90.

LEGGERO

Base de parmigiana de berenjes casera amb mozzarella fior di latte, pesto d'albergínia, escames de parmesà i albahaca fresca. 15,90.

NAPOLI ANTICA

Una combinació clàssica d'anxoves, olives negres, alcaparras i orenga sobre salsa de tomàquet Mutti i mozzarella fior di latte. 12,00.

PARMA ELEGANTE

Base de mozzarella fior di latte adornada amb tomàquets cherry, rúcula fresca, pernil curat de Parma i virutes de parmesà. 15,90.

PENSIERO STUPENDO

Mozzarella fior di latte i gorgonzola, combinats amb pernil curat de Parma, gotes de mel de tòfona i nous triturades. 16,00.

DELIZIE FINALI (POSTRES)

CANNOLO

Deliciosa massa cruixent feta a casa, farcida de ricotta suau i acabada amb pistatxos. 8,50.

SEMIFREDDO

Postre gelat de textura cremosa, elaborat de manera artesanal, perfecte per acabar un àpat. 8,50.

MODENA NERA

Exquisits lingots de xocolata negra, amb una subtil infusió d'oli d'oliva verge extra o oli d'oliva tòfona. 8,50.

LA DOLCE VITA

Cheesecake artesanal amb un toc de dolç de llet casolà, el final perfecte per a un àpat memorable. 8,50.

POSTRE DE LA CASA

Sorpresa dolça preparada diàriament pel nostre xef, amb ingredients frescos i locals. 8,50.

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Un gir artesanal al clàssic tiramisù, preparat a casa amb crema de pistatxo. 8,50.

BEGUDES

COCA COLA. 2,85

COCA COLA ZERO. 2,85

FANTA NARANJA. 2,85

NESTEA. 2,95

AGUA. 2,00

AGUA CON GAS. 2,30

CERVESA

COPA (ALHAMBRA DE BARRIL). 3,50

COPA CLARA (ALHAMBRA DE BARRIL). 3,60

COPA DE CLARA SIN ALCOHOL. 3,90

BOT. DE CERVEZA ARTESANAL. 4,50

BOT. DE ALHAMBRA SIN ALCOHOL. 3,90

COPAS

APEROL SPRITZ. 7,90

CAMPARI SPRITZ. 7,90

VERMUT MARTINI. 5,50

AMARO DEL CAPO. 3,90

GRAPPA BARRICATA RISERVA. 4,20

CAFÈS

CAFÈ SOL. 1,95

CAFÈ EXPRESSO. 1,95

CAFÈ TALLAT. 2,00

CAFÈ AMB LLET SENCERA. 2,60

CAFÈ AMB LLET D'AVENA. 2,80

CAFÈ LLARG. 2,20

CAFÈ DESCAFEÏNAT. 2,20

CARAJILLO DE BAILEYS. 2,90

INFUSIÓ. 2,50

CAFÈ TALLAT DESCAFEÏNAT. 2,30

CAFÈ TALLAT DESCAFEÏNAT AMB LLET D'AVENA. 2,70

CAFÈ AMB LLET DESCAFEÏNAT. 2,80

CAFÈ DESCAFEÏNAT AMB LLET D'AVENA. 2,90

CAPUCCINO. 2,90

CAPUCCINO DESCAFEÏNAT. 2,95



