

# CARTA AZZURRO

## SAPORI DELL'INIZIO (ENTRANTES)

### PORCHETTA DE ARICCIA AL HORNO

Delicada porchetta asada lentamente, acompañada de una exquisita salsa de pecorino romano y servida con focaccia casera. 13,30

### PARMIGIANA DE BERENJENAS

Un clásico de la cocina italiana, donde las berenjenas frescas se entrelazan con capas de salsa de tomate Mutti y queso parmesano gratinado lentamente al horno. 11,90

### FOCACCIA RIVIERA CON OLIVE SPAGNOLE

Fina focaccia horneada a la perfección, aromatizada con orégano fresco y sal, junto con deliciosas olivas de la región. 8,50

### STRACCIATA DE BURRATA

Creмосa burrata acompañada de tomates cherry asados al horno y bañada en un suave aceite de albahaca. 12,50

### BRUSCHETTA TRADIZIONALE AL FORNO

Pan rústico tostado con crema de tomate cherry asado, coronado con stracciatella de burrata y tomates cherry dorados. 9,90

### ABRUZZO

Cazuela de queso scamorza ahumada con champiñones salteados y compota de tomate, acompañada de focaccia casera. 12,00

### VITELLO TONNATO

Delicadas lonchas de ternera fría bañadas en una suave crema de atún con esencia de anchoas. 12,00

## DELIZIE ITALIANE (COCINA)

### ROSSO MALPELO

Clásico spaghetti con una deliciosa salsa de tomate cherry, aceite de albahaca fresca y una generosa capa de queso parmesano. 15,00

### LA DIVINA COMEDIA

Nuestra exclusiva versión de la carbonara, elaborada con una cremosa yema de huevo, pecorino romano, pimienta negra recién molida y guanciale. 15,50

### IL PEASE DI PULCINELLA

Pasta fresca con un tradicional ragú genovés, terminado con queso parmesano y un toque de pimienta negra. 16,90

### UNO NESSUNO E CENTOMILLA

Pasta fresca acompañada de un vibrante pesto de pistacho, stracciatella pugliese y gambas marinadas. 16,50

### IL FANCIULLINO

Spaghetti al dente con el auténtico ragú boloñés, elaborado con ingredientes de primera calidad. 16,50

### SAPORE DI MARE

Risotto de gambas frescas, enriquecido con parmesano y mozzarella fior di latte, realzado por una salsa de pimientos y un toque de ralladura de limón. 18,50

### IL FU MATTIA PASCAL

Risotto dorado al azafrán, coronado con una cremosa stracciatella de burrata pugliese, espárragos verdes tiernos, un toque de aceite de trufa negra y un crujiente de pistacho triturado. 18,50

### LA COSCIENZA DI ZENO

Risotto ahumado con delicada berenjena, acompañado de tomate asado al horno y suave mozzarella, en un equilibrio perfecto de sabores. 17,50



# L'ARTE DELLA PIZZA(PIZZAS)

NUESTRAS PIZZAS SE ELABORAN CON MASA ARTESANAL, CUIDADOSAMENTE PREPARADA CON DIVERSOS TIPOS HARINA Y REPOSADA DURANTE 48-72 HORAS, GARANTIZANDO UNA TEXTURA SUAVE POR DENTRO, CRUJIENTE POR FUERA Y DANDO SABOR AUTÉNTICO EN CADA BOCADO.

## DAMMI SOLO UN MINUTO

Crema de tomates cherry asados con mozzarella fior di latte, tomates cherry tostados, parmesano y albahaca fresca. 15,50

## PROSCIUTTO E FUNGHI ALLA FIORENTINA

Salsa de tomate Mutti, mozzarella fior di latte, jamón dulce y champiñones frescos. 13,50

## TUTTO IL RESTO È NOIA

Mozzarella fior di latte con crema de pimientos rojos asados, naranja, 'nduja calabresa y amaretti triturados. 15,50

## MARGHERITA DI NAPOLI

Salsa de tomate Mutti y mozzarella fior di latte, con un toque de aceite de oliva virgen extra y albahaca fresca. 11,90

## A ME ME PIACE 'O BLUES

Ragú genovés sobre mozzarella, terminado con parmesano y un toque de pimienta negra. 16,50

## PIAZZA GRANDE

Mortadela, pesto de pistacho, burrata y pistachos triturados sobre una base de mozzarella fior di latte. 16,90

## VEGETARIANA PRIMAVERA TOSCANO

Base de mozzarella fior di latte con berenjenas, calabacines, pimientos rojos y champiñones frescos. 11,90

## QUATTRO FORMAGGI DELL'ARTE

Una mezcla de quesos: mozzarella fior di latte, gorgonzola, queso de cabra y parmesano, para una experiencia cremosa y rica en sabores. 13,50

## AZZURRO

Focaccia napolitana con gambas marinadas, burrata pugliese y salsa de pistacho, decorada con pistachos triturados. 17,00

## CAPRICCIOSA VENEZIA

Una combinación perfecta de jamón dulce, champiñones, olivas negras y alcachofas sobre una base de salsa de tomate Mutti y mozzarella fior di latte. 13,50

## BOLOGNA È UNA REGOLA

Mozzarella fior di latte con ragú boloñés, bañada en una suave bechamel y terminada con crujientes láminas de parmesano. 16,00

## AMICI MAI

Pizza carbonara de Azzurro, con guanciale di Amatrice, crema de yema de huevo, pecorino romano y pimienta negra recién molida. 16,00

## DIAVOLA INFERNO VERONESE

Salsa de tomate Mutti y mozzarella fior di latte acompañada de spianata picante, un toque de albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra. 12,50

## UNICA

Porchetta con queso scamorza ahumado, mozzarella fior di latte, champiñones frescos y salsa de pecorino romano. 16,00

## AMATRICIANA ROMANA

Salsa de tomate Mutti y guanciale di Amatrice, realzada con pecorino romano en escamas y pimienta negra recién molida. 12,90

## LEGGERO

Base de parmigiana de berenjenas casera con mozzarella fior di latte, pesto de albahaca, escamas de parmesano y albahaca fresca. 15,90

## NAPOLI ANTICA

Una combinación clásica de anchoas, olivas negras, alcaparras y orégano sobre salsa de tomate Mutti y mozzarella fior di latte. 12,00

## PARMA ELEGANTE

Base de mozzarella fior di latte adornada con tomates cherry, rúcula fresca, jamón curado de Parma y virutas de parmesano. 15,90

## PENSIERO STUPENDO

Mozzarella fior di latte y gorgonzola, combinados con jamón curado de Parma, gotas de miel de trufa y nueces trituradas. 16,00

## DELIZIE FINALI (POSTRES)

### CANNOLO

Deliciosa masa crujiente hecha en casa, rellena de suave ricotta y terminada con pistacho. 8,50.

### SEMIFREDDO

Postre helado de textura cremosa, elaborada de manera artesanal, perfecto para finalizar la comida. 8,50.

### MODENA NERA

Exquisitos lingotes de chocolate negro, con una sutil infusión de aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva trufado. 8,50

### LA DOLCE VITA

Cheesecake artesanal con un toque de dulce de leche casero, el final perfecto para una comida memorable. 8,50.

### POSTRE DE LA CASA

Sorpresa dulce preparada diariamente por nuestro chef, con ingredientes frescos y locales. 8,50

### TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Un giro artesanal al clásico tiramisù, preparado en casa con crema de pistacho. 8,50

## BEBIDAS

**COCA COLA.** 2,85

**COCA COLA ZERO.** 2,85

**FANTA NARANJA.** 2,85

**NESTEA.** 2,95

**AGUA.** 2,00

**AGUA CON GAS.** 2,30

## CERVEZA

**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

## CAFÉS

**CAFÉ SOLO.** 1,95

**CAFÉ ESPRESSO.** 1,95

**CAFÉ CORTADO**2,00

**CAFÉ CON LECHE ENTERA.** 2,60

**CAFÉ CON LECHE DE AVENA.** 2,80

**CAFÉ AMERICANO O LARGO.** 2,20

**CAFÉ DESCAFEINADO.** 2,20

**CARAJILLO DE BAILEYS.** 2,90

**INFUSIÓN.** 2,50

**CAFÉ CORTADO DESCAFEINADO.** 2,30

**CORTADO DECAF. CON LECHE DE AVENA** 2,70

**CAFÈ CON LECHE DESCAFEINADO.** 2,80

**CAFÈ DECAF. CON LECHE DE AVENA.** 2,90

**CAPUCCINO.** 2,90

**CAPUCCINO DESCAFEINADO.** 2,95

