

éccolo

PIZZA SANA

• MOZZARELLA BAR •

MOZZARELLAS

Nuestras mozzarellas están elaboradas a mano con leche 100% de búfala y provienen de pequeñas queserías certificadas por el Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. (denominación de origen protegido).

Burrata pugliese de 125 gr **8.50** 

Burrata pugliese de 125 gr con caviar de berenjena y aceite de trufa **13.00** 

Burrata pugliese de 125 gr con salumi italiani **14.50**

Mozzarella de Búfala Campana D.O.P. de 125 gr **8.50** 

Mozzarella de Búfala Campana D.O.P. de 125 gr con mortadella de Bologna D.O.P. **12.50**

Burratina ahumada al heno de 125 gr **7.50** 

PIATTINI

Selección de embutidos italianos y pequeños platos para acompañar a nuestras mozzarellas o como entrante de la pizza.

Scamorza al horno 7.00 

Scamorza dei Monti de Agerola ahumada al heno y tomate San Marzano BIO

Carpaccio de ternera 8.50

con Parmigiano Reggiano, rúcula, limón, reducción de vinagre balsámico y aceite de oliva virgen extra

Parmigiana 8.50 

Milhojas de berenjena, mozzarella Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., tomate BIO y Parmigiano Reggiano

Caponata 8.00 

Pisto siciliano de berenjenas con piñones y pasas

Ensalada Caprese 11.00 

Mozzarella de Búfala Campana D.O.P., tomate BIO y aceite de pesto de albahaca

Ensalada de alcachofas y cecina 11.50
con hojas tiernas variadas y vinagreta de ajo, naranja y vinagre de Jerez

Arancini 9.00

Croquetas de arroz al azafrán rellenas de ragú de ternera y mozzarella

Polpette al sugo 10.00

Albóndigas con ternera de Ávila, tomate San Marzano BIO, Parmigiano Reggiano y albahaca



Vegetariano



Vegano




IVA incluido

"Todos los precios tendrán un incremento del 10% para su consumo en terraza".

PIZZAS

Para nuestra pizza utilizamos exclusivamente harina BIO tipo 1 molida a piedra con un elevado contenido de salvado y germen de trigo que la hace altamente nutritiva, saludable y sabrosa. La fermentación es lenta y natural siguiendo el método antiguo. El resultado es una pizza sana, aromática, genuina y fácilmente digerible.

1

Tomate San Marzano BIO, mozzarella de Búfala Campana D.O.P., aceite de oliva virgen extra y albahaca fresca **10.00** 


2

Tomate San Marzano BIO, Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., cecina de León, straciatella de burrata D.O.P. y pesto **13.00**

3

Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., calabaza asada, queso de cabra, guanciale y aceite de trufa **13.50**

4

Scamorza dei Monti di Agerola ahumada al heno D.O.P., setas variadas, boletus y salsa de trufa **13.50** 

5

Tomate San Marzano BIO, Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., jamón curado San Daniele D.O.P., rúcula fresca, tomate picado BIO y escamas de Parmigiano Reggiano **13.50**


6

Tomate San Marzano BIO, pesto de pistacho, mortadella de Bologna D.O.P., straciatella de burrata D.O.P., y granillo de pistacho **13.50**

7

Tomate San Marzano BIO, mozzarella de búfala Campana D.O.P., 'nduja di Spilinga (sobrasada picante), cebolla roja y tomatitos amarillos **12.00**

8

Tomate San Marzano BIO, escalivada de berenjena, pimiento y cebolla, tomate seco **11.50** 

9

Tomate San Marzano BIO, Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., ternera asada a baja temperatura y salsa barbacoa **12.00**

10

Tomate San Marzano BIO, gorgonzola, berenjena y jamón cocido **11.00**

11

Tomate San Marzano BIO, mozzarella de Búfala Campana D.O.P., anchoas del Cantábrico y pesto de olivas y piñones **13.00**

NIÑOS

Pizzeta con tomate San Marzano BIO, mozzarella Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P. y jamón cocido **6.50**

Ingrediente extra **1.50**



Vegetariano



Vegano








IVA incluido

"Todos los precios tendrán un incremento el 10% para su consumo en terraza".

POSTRES

Nuestros postres son de elaboración propia empleando productos lácteos y huevos de origen ecológico.

- New York Cheesecake:** Tarta de queso crema con salsa de naranja **5.00** 
- Torta Caprese:** Tarta de chocolate y almendras con helado de vainilla **5.00** 
- Tiramisú:** Preparación a base de bizcochos, café y queso mascarpone **5.00** 
- Crema de mascarpone y mango** **5.00** 
- Panna Cotta:** Flan de nata a la vainilla con salsa de frutos del bosque **5.00**
- Helado:** Dos bolas de helado, sabor a elegir **5.00** 

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, dínoslo.

CERVEZAS

- Alhambra 1925 **3.50**
- Doble de La Virgen **3.50**
- Pinta de La Virgen **5.00**
- Mahou 0,0% Tostada **3.30**
- Ichnusa **4.00**

CERVEZAS ARTESANAS

Referencias que varían según la temporada.

Consultar pizarras o a nuestro equipo.

REFRESCOS

- Agua **2.50**
- San Pellegrino **3,50**
- Refrescos **2.50**
- Aquarius de limón **2.80**
- Zumos **2.80**
- Tinto de Verano **3.00**

APERITIVOS

- Vermut **3.50**
- Aperol Spritz **6.00**

Cesta de pan de la casa, por persona **1.00**

VINOS

- El Castro de Valtuille** Mencía **Bierzo** bot. 20 copa **4.20**
- Sancho Garcés** Tempranillo **Rioja** bot. 19 copa **3.95**
- Normanno** Montepulciano **Abruzzo** bot. 15 copa **3.10**
- Branciforte** Nero d'Avola **Terre Siciliane** bot. 18 copa **3.95**
- Pago Lencia** Tinta de Toro **Toro** bot. 18 copa **3.70**
- Rose di Baco** Lambruso Amabile **Emilia-Romagna** bot. 12.5 copa **2.6**
- Antonio Montero** Godello **Monterrei** bot. 20 copa **4.20**
- El Brabantino** Verdejo **Rueda** bot. 15 copa **3.10**
- Corte Martina Blush** Pinot Grigio **Veneto** bot. 17 copa **3.5**



Vegetariano



Vegano

IVA incluido

"Todos los precios tendrán un incremento del 10% para su consumo en terraza".