

éccolo

PIZZA SANA

• MOZZARELLA BAR •

ANTIPASTI

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).

Ensalada caprese 12.50

de mozzarella de Búfala Campana D.O.P. de 200 gr con tomate BIO, rúcula, pesto y olivas

Burrata pugliese con caponata 14.50

Burrata de 200 gr. con pisto siciliano de berenjena con piñones y pasas

Burrata pugliese con salumi 16.00

Burrata de 200 gr. con mortadela, finocchiona e gnocco fritto

Carpaccio de ternera 11.00

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

Ensalada de alcachofa y bresaola 12.50

con hojas tiernas variadas y vinagreta de ajo, naranja y vinagre de Jerez

Parmigiana 🌿 11.00

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

Arancini 11.00

Croquetas de arroz al azafrán rellenas de ragú de ternera y mozzarella Fiordilatte dei Monti de Agerola D.O.P

Vegetariano 🌿

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

IVA Incluido



éccolo

PIZZA SANA

• MOZZARELLA BAR •

PASTA

*Todas nuestras pastas frescas son de elaboración propia con harinas BIO, huevos de corral y agua.
Los ravioli y los gnocchi los hacemos a mano, uno a uno, para garantizar la máxima frescura y calidad.*

Tagliolino al pistacchio e gamberi 15.50

Pasta fresca con pesto de pistacho y gambones

Ravioli di zucca e patate 15.50

Pasta fresca rellena de calabaza y patata con ragú de salchicha y crema de Parmigiano Reggiano

Rigatoni carbonara al tartufo nero 13.50

Pasta seca con guanciale, huevo, Parmigiano Reggiano y aceite de trufa



Spaghetti con cozze e gamberi 15.00

Con mejillones, gambas, salsa de tomate San Marzano BIO con un toque picante

Tagliatelle della casa 15.50

Pasta fresca con crema de trufa, setas y Parmigiano Reggiano

Medaglioni ricotta e noci 15.50

Pasta fresca rellena de ricotta, espinacas y stracciatella de burrata con crema de Parmigiano Reggiano y nueces

Vegetariano 

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



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 **11.00**

2

Tomate San Marzano BIO, Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., bresaola,
stracciatella de burrata D.O.P. y pesto **13.50**

3

Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., calabaza asada, queso de cabra,
guanciale y aceite de trufa **14.50**

4

Scamorza dei Monti di Agerola ahumada al heno D.O.P., setas variadas,
boletus y salsa de trufa **14.50**

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 **14.50**

6

Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., pesto de pistacho,
mortadella de Bologna D.O.P., stracciatella de burrata D.O.P.,
y granillo de pistacho **14.50**

7

Tomate San Marzano BIO, mozzarella de búfala Campana D.O.P.,
'nduja di Spilinga (sobrasada picante), cebolla roja y tomatitos amarillos **14.00**

8

Tomate San Marzano BIO, filetes de bonito del Cantábrico, rúcula fresca,
tomatitos, stracciatella de burrata D.O.P. y pesto de olivas y piñones **14.00**

9

Tomate San Marzano BIO, Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P.,
ternera asada a baja temperatura y salsa barbacoa **13.00**

10

Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., gorgonzola, taleggio
y queso de cabra con granola casera de frutos secos y miel de romero **14.50**

11

Tomate San Marzano BIO, mozzarella de Búfala Campana D.O.P.,
anchoas del Cantábrico y pesto de olivas y piñones **14.00**

12

Tomate San Marzano BIO, Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P.,
alcachofa, guanciale, cebolla al horno y scamorza dei Monti di Agerola
ahumada al heno D.O.P. **14.00**

13

Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., ragú de salchicha italiana,
champiñón portobello, huevo y aceite de ajo y perejil. **14.00**

Niños: Pizzeta con tomate San Marzano BIO,
mozzarella Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P. y jamón cocido **7.00**

Vegetariano 

Ingrediente extra **1.50**

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

IVA Incluido



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 🌿 **6.00**

Torta Caprese: Tarta de chocolate y almendras con helado de vainilla 🌿 **6.00**

Tiramisú: Preparación a base de bizcochos, café y queso mascarpone 🌿 **6.00**

Cannoli siciliani al pistacchio con salsa de frutos rojos **6.00**

Panna Cotta con salsa de frutos del bosque **6.00**

Pizeta de Nutella con helado de vainilla **6.00**

CERVEZAS

Alhambra 1925 **3.75**

Doble de La Virgen Lager **3.75**

Pinta de La Virgen Lager **5.50**

Doble La Virgen Especial **4.50**

Pinta La Virgen Especial **6.50**

Mahou 0,0% Tostada **3.30**

Ichnusa **4.00**

CERVEZAS ARTESANAS

*Referencias que varían según la temporada.
Consulta con nuestro equipo.*

CÓCTELES

Hop Collins **7.00**

Negroni **7.00**

Aperol **7.00**

Vermut **4.00**

Tinto de verano **3.50**

Mojito **7.00**

Gvine **11.50**

Puerto de Indias **7.00**

Martin Miller **9.00**

VINOS

Viñademoya Mencía Bierzo
bot. **21.00** copa **4.35**

Terre Sabelli Montepulciano Abruzzo
bot. **15.00** copa **3.10**

Branciforte Nero d'Avola Terre Siciliane
bot. **18.00** copa **3.70**

Pago Lencia Tinta de Toro Toro
bot. **18.00** copa **3.70**

Rose di Baco Lambrusco Amabile Emilia-Romagna
bot. **12.50** copa **2.60**

Antonio Montero Godello Monterrei
bot. **20.00** copa **4.20**

El Brabantino Verdejo Rueda
bot. **15.00** copa **3.10**

Corte Martina Blush Pinot Grigio Veneto
bot. **17.00** copa **3.50**

Moscato d'Asti **15.00**

REFRESCOS

Agua **2.50**

San Pellegrino **3.50**

Refrescos **2.90**

Zumos **2.80**

Chinotto **3.50**

