

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 13

de mozzarella de Búfala Campana D.O.P. de 125 gr con tomate BIO, rúcula, pesto y olivas

Burrata pugliese con caponata 14,5

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

Ensalada Cesar 13,5

Hojas tiernas variadas, endivia, guanciale crujiente, pollo a la plancha, manzana, picatostes, escamas de Parmigiano Reggiano y salsa César casera

Parmigiana 12,5

Milhojas de berenjena, mozzarella Fiordilatte, tomate San Marzano BIO y Parmigiano Reggiano

Arancini 12

Croquetas de arroz al azafrán rellenas de ragú de ternera de lenta cocción y mozzarella Fiordilatte

Carpaccio de ternera 13

con Parmigiano Reggiano, rúcula, ralladura de limón y aceite de oliva virgen extra trufado

Tabla de mortadella al pistacchio con gnocco fritto 14,5

Mortadella de Bologna con pistacho y masa de pizza frita

Cesta de pan de la casa, por persona **1,5**

  @eccolomadrid



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.

Spaghetti carbonara al tartufo nero 15

Pasta seca con guanciale, huevo, Pecorino Romano y crema de trufa

Tagliolino al pistacchio e gamberi 15,5

Pasta de elaboración propia con pesto de pistacho y gambones



Tagliatelle della casa 15,5

Pasta de elaboración propia con setas, boletus, nata y Parmigiano Reggiano

Lasagna classica 14

Láminas de pasta de elaboración propia, con ragú de ternera de lenta cocción, bechamel y Parmigiano Reggiano

Cesta de pan de la casa, por persona **1,5**



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**

2

Tomate San Marzano BIO, mozzarella Fiordilatte, salami piccante,
straciatella de burrata D.O.P. y pesto de olivas **14**

3

Mozzarella Fiordilatte, calabaza asada, queso de cabra,
guanciale y aceite de trufa **14,5**

4

Scamorza dei Monti di Agerola ahumada al heno D.O.P., setas variadas,
boletus y aceite de trufa **14,5**

5

Tomate San Marzano BIO, mozzarella Fiordilatte, jamón curado San Daniele D.O.P.,
rúcula fresca, tomate picado BIO y escamas de Parmigiano Reggiano **14,5**

6

Mozzarella Fiordilatte, pesto de pistacho, mortadella de Bologna D.O.P., straciatella de
burrata D.O.P., y granillo de pistacho **14,5**

7

Tomate San Marzano BIO, mozzarella fiordilatte,
`nduja di Spilinga (sobrasada picante), cebolla roja y tomatitos amarillos **14**

8

Tomate San Marzano BIO, filetes de bonito del Cantábrico, rúcula fresca, tomate picado BIO,
straciatella de burrata D.O.P. y pesto de olivas y piñones **14**

9

Tomate San Marzano BIO, mozzarella Fiordilatte, ternera asada a baja temperatura
y salsa barbacoa **13,5**

10

Mozzarella Fiordilatte, gorgonzola, taleggio y queso de cabra con granola casera
de frutos secos y miel de romero **14,5**

11

Tomate San Marzano BIO, mozzarella Fiordilatte, alcachofa, guanciale, cebolla roja y
scamorza dei Monti di Agerola ahumada al heno D.O.P. **14**

12

Tomate San Marzano BIO, mozzarella Fiordilatte, salchicha italiana,
champiñón portobello, huevo y aceite de ajo y perejil. **14**

13

Tomate San Marzano BIO, mozzarella Fiordilatte, berenjena frita, tomate picado BIO,
straciatella de burrata D.O.P., pesto y escamas de Parmigiano Reggiano. **14,5**

Niños: Pizzeta con tomate San Marzano BIO, mozzarella Fiordilatte y jamón cocido **7**



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**

Torta Caprese: Tarta de chocolate y almendras con helado de vainilla **6,5**

Tiramisú: Preparación a base de bizcochos, café y queso mascarpone **6,5**

Cannoli siciliani al pistacchio con salsa de frutos rojos **6**

Panna Cotta alla Nutella con granola de avellana y frutos rojos **6,5**

Crema de mascarpone y mango **6**

CERVEZAS

Alhambra 1925 **3,8**

Doble de Alhambra **3,5**

Pinta de Alhambra **4,8**

Mahou 0,0% Tostada **3,5**

Ichnusa **4,5**

CERVEZAS ARTESANAS

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

CÓCTELES

Negroni **7**

Aperol **7**

Vermut **4**

Tinto de verano **3,5**

Mojito **7**

VINOS

Viñademoya Mencía Bierzo
bot. **21** copa **4,4**

Villa Adami Montepulciano Abruzzo
bot. **15,5** copa **3,5**

Branciforte Nero d'Avola Terre Siciliane
bot. **18** copa **3,8**

Pago Lencia Tinta de Toro Toro
bot. **18** copa **3,8**

Rose di Baco Lambruso Amabile Emilia-Romagna
bot. **13** copa **2,8**

Antonio Montero Godello Monterrei
bot. **20** copa **4,2**

Mogar Roble Ribera del Duero
bot. **21** copa **4,4**

El Brabantino Verdejo Rueda
bot. **15,5** copa **3,5**

Corte Martina Blush Pinot Grigio Veneto
bot. **17,5** copa **3,8**

REFRESCOS

Agua **2,5**

Agua con gas **3**

Refrescos **3**

Zumos **2,8**

