CUCINA 100% ITALIANA

LA NOSTRA CUINA

Tots els nostres plats estan elaborats amb productes frescos de primera qualitat i cuinats al moment, respectant els seus temps de cocció i seguint la tradició d'una autèntica pizza italiana.

ANTIPASTI

TAGLIERE DI PROSCIUTTO IBÉRICO (per a compartir)
Taula de pernil ibèric, acompanyada de coca de vidre torrada amb tomàquet

CARPACCIO DI BRESAOLA
Carpaccio de bresaola, rúcula fresca, escames de Grana Padano, vinagreta de mostassa suau i pebre negre acabat de moldre

INSALATA CAPRESE
Tomàquet, mozzarella de búfala, alfàbrega fresca, vinagre de Mòdena, pesto i pebre negre acabat de moldre

EXTRA
PA DE COCA AMB TOMÀQUET

INSALATA BURRATA E POMODORI
Amanida de burrata cremosa amb tomàquets cherry, fulles de rúcula i pesto

PROVOLONE AL FORNO
Formatge provolone fos al forn, servit amb herbes aromàtiques i oli d'oliva verge extra

TAGLIERE DI FORMAGGI (per a compartir)
Selecció de formatges variats, acompanyats de codony, nous i coca de vidre torrada amb tomàquet

PIZZA TRADIZIONALE

MARGHERITA CLASSICA
Tomàquet, mozza rella fior di latte, Grana Padano, alfàbrega i oli d'oliva extra

PROSCIUTTO E FUNGHI
Tomàquet, mozzarella fior di latte, pernil dolç i funghi

DIAVOLA PICCANTE
Tomàquet, mozzarella fior di latte, ceba, salami napolità picant i olives Taggiasche

ACCIUGHE TRADIZIONALE
Tomàquet, alcaparres, olives Taggiasche, all confitat, orenga, anxoves i ceba vermella

NDUJA E MIELE
Tomàquet, mozzarella fior di latte, formatge de cabra, mel i nduja (sobrassada picant)

TONNO E CIPOLLA
Tomàquet, mozzarella fior di latte, ceba, tonyina i olives Taggiasche

BURRATA
Tomàquet, mozzarella fior di latte, burrata, tomàquets cherry piennolo i rúcula

VEGETARIANA MEDITERRANEA
Tomàquet, mozzarella fior di latte, carbassó, albergínia, tomàquets cherry piennolo, pebrots i oli d'oliva

QUATTRO FORMAGGI
Mozzarella fior di latte, Grana Padano, formatge blau, formatge de cabra i oli de trufa

CARBONARA SPECIALE
Mozzarella fior di latte, guanciale, rovell d'ou, crema cacio e pepe, escames de Grana Padano i oli d'oliva

PIZZA GOURMET

ZUCCA GUSTOSA
Crema de carbassa, mozzarella fior di latte, formatge manxec, pollastre escabetxat, orenga i oli d'oliva

CARPACCIO DI BRESAOLA
Tomàquet, mozzarella fior di latte, carpaccio de bresaola, burrata, tomàquets cherry piennolo, ruca i oli d'alfàbrega

MORTADELLA E PISTACCHIO
Crema de pistatxo, mozzarella fior di latte, mortadel·la, ricotta i festucs

IBÉRICA
Tomàquet, mozzarella fior di latte, rúcula, pernil ibèric i Grana Padano

PERE E NOCI
Mozzarella fior di latte, formatge de cabra, ceba caramel·litzada, pera, nous, mel i Grana Padano

TARTUFATA
Mozzarella fior di latte, rovell d'ou, funghi porcini, formatge de cabra, Grana Padano i oli de trufa

EDICIÓ LIMITADA
Una proposta exclusiva, disponible només durant un temps limitat. Ingredients seleccionats, sabors sorprenents i molta passió per la pizza.

PASTA

Elaborem els nostres plats amb pasta seca d'ou de primera qualitat, perfecta per combinar amb les nostres salses.

Consulta el nostre equip per saber quina varietat de pasta servim avui i tria la teva salsa preferida per completar l'experiència.

TRIA LA TEVA SALSA!

FUNGHI
Barreja de bolets variats saltejats amb all, ceba, Grana Padano i herbes aromàtiques, lligada amb una crema suau. Una salsa aromàtica, saborosa i plena de matisos

CINQUE FORMAGGI
Barreja irresistible de cinc formatges italians. Cremosa i intensa, perfecta per als amants del formatge

CARBONARA
Inspirada en la recepta romana original, amb guanciale, ou i formatge, lligada amb una crema lleugera per oferir una textura suau i un sabor equilibrat

BOLOGNESE
Recepta tradicional del nord d'Itàlia, amb carn de vedella i porc cuinada a foc lent amb tomàquet i verdures. Gust intens i casolà