



BEBIDAS · BOISSONS · DRINKS

APERITIVO · APÉRITIF · APPETIZER

Ricard - Pastis	5,00€	Gin Orange	7,00€
Martini Blanc	5,00€	Gin Tonic	7,00€
Martini Rouge.....	5,00€	Mojito.....	7,00€
Cynar.....	5,00€	Negroni.....	7,00€
Vodka Orange	6,00€	Apérol Spritz	7,00€
Whisky JB	7,00€	Apérol Sprits Limoncello	7,00€
Whisky JB / CocaCola.....	7,00€	Sangría - Verre	4,50€
Campari Orange	7,00€	Sangría - 1 litre	15,00€
Campari Tonic	7,00€	 Prosecco Villa Degli Oggi	4,50€
Ron·Rum / CocaCola.....	7,00€	 Prosecco Villa Degli Oggi	18,00€





















CERVEZA · BIÈRE · BEER

Ichnusa no Filtrata	3,50€	Nastro Azzurro 33 cl.	3,00€
Peroni Gran Reserva 33 cl.	3,90€	Moretti	3,00€
Amstel 0,0% 33 cl.	2,90€	Amstel (Caña 33cl/Tanque 50cl).....	2,90€/4,80€

REFRESCOS · RAFRAÎCHISSEMENTS · SODA

Agua Panna	3,00€	Coca Cola.....	2,90€
Agua San Pellegrino	3,00€	Coca Cola Light	2,90€
Fanta Naranja.....	2,90€	Tonic 20 cl.	2,50€
Fanta Limón	2,90€	Zumo de Naranja	2,50€
Nestea	2,90€	Zumo de Manzana	2,50€
Aquarius	2,90€	Zumo de Piña	2,50€

ENTRANTES · ENTRÉES · STARTERS

	<u>1/2 Ración</u>
· PLATO DE PROSCIUTTO DI PARMA GAMBERRO ROSSO 	13,00€ / 22,00€
 Jamón Di Parma Gambero Rosso 30 meses con Queso Parmesano Reggiano Madurado 24 Meses y Vinagre Balsámico de Módena.	
 Jambon De Parma Gambero Rosso 30 mois avec parmesan Reggiano affiné 24 mois et Vinaigre Balsamique de Modène.	
 Di Parma Gambero Rosso Ham 30 months with Parmesan Reggiano Cheese Matured 24 Months and Balsamic Vinegar of Modena.	
· ANTIPASTI 	13,50€ / 23,90€
 Antipasti de Jamón de Parma, Gambero Rosso 30 meses con Mortadela La Favola, Salami de Napoli, Pancetta y Mozzarella de Búfala.	
 Antipasti au Jambon de Parme, Gambero Rosso 30 mois avec Mortadelle La Favola, Salami de Naples, Pancetta et Mozzarella de Buffalo.	
 Parma Ham Antipasti, Gambero Rosso 30 months with La Favola Mortadella, Napoli Salami, Pancetta and Buffalo Mozzarella.	
· ENSALADA BURRATA 	14,80€
 Ensalada Mixta, Piñones, Tomate, Tomate Seco, Aceite De Oliva, Limón, Burrata · + PAN.....	3,50€
 Salade Mixte, Pignons De Pin, Tomate, Tomate Séchée, Huile D'Olive, Citron, Burrata	
 Mixed Salad, Pine Nuts, Tomato, Sun-dried Tomato, Olive Oil, Lemon, Burrata	
· TRITURADA DE BURRATA 	13,50€
 Con Capocollo de Santoro e Higo, Burrata, Aceite de Oliva, Sal y Pimienta	
 Avec Capocollo de Santoro et Figue, Burrata, Huile d'Olive, Sel et Poivre	
 With Santoro & Fig Capocollo, Burrata, Olive Oil, Salt & Pepper	
· ENSALADA CAPRESE 	14,00€
 Mozzarella de Bufala DOP, Tomate Raf, Grissini con loncha de Ramon de Parma Gambero Rosso y Ensalada Mixta	
 Mozzarella di Bufala DOP, Tomate Raf, Grissini avec une tranche de Ramon de Parma Gambero Rosso et Salade mixte.	
 Mozzarella di Bufala DOP, Raf Tomato, Grissini with a slice of Ramon de Parma Gambero Rosso and Mixed Salad.	

PIZZAS

- 1. MARGHERITA**  10,50€

 -  Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Aceite de Oliva, Albahaca
 -  Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Huile D'Olive, Basilic
 -  Tomato Sauce San Marzano PGI, Mozzarella Fior Di Latte DPO, Olive Oil, Basil
- 2. GARLIC BREAD**  10,50€

 -  Mozzarella Fior Di Latte DOP, Ajo, Aceite de Oliva, Albahaca
 -  Mozzarella Fior Di Latte DOP, Ail, Huile D'Olive, Basilic
 -  Mozzarella Fior Di Latte DPO, Garlic, Olive Oil, Basil
- 3. PEPPERONI**  13,80€

 -  Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Salami Napoli, Aceite de Oliva y Albahaca
 -  Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Salami Napoli, Huile D'Olive, Basilic
 -  Tomato Sauce San Marzano PGI, Mozzarella Fior Di Latte DPO, Salami Napoli, Olive Oil & Basil
- 4. MASSIMO**  13,90€

 -  Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Jamón York, Setas del bosque, Aceite de Oliva, Albahaca
 -  Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Jambon D'Épaupe, Champignons des bois, Huile D'Olive, Basilic
 -  Tomato Sauce San Marzano PGI, Mozzarella Fior Di Latte DPO, Ham, Forest Mushrooms, Olive Oil, Basil
- 5. 4 QUESOS**  14,00€

 -  Mozzarella Fior Di Latte DOP, Ricotta de Oveja, Queso Gorgonzola, Queso Provola Ahumado, Aceite de Oliva, Albahaca
 -  Mozzarella Fior Di Latte DOP, Ricotta de Brebis, Gorgonzola, Provola Fumé, Huile D'Olive, Basilic
 -  Mozzarella Fior Di Latte DPO, Sheep's Ricotta, Gorgonzola Cheese, Provola Smoked Cheese, Olive Oil, Basil
- 6. BUFALA**  13,50€

 -  Mozzarella De Búfala DOP, Tomate San Marzano IGP, Albahaca, Aceite De Oliva
 -  Mozzarella De Buffalo DOP, Tomate San Marzano IGP, Basilic, Huile D'olive
 -  Buffalo Mozzarella DOP, Tomato Sauce San Marzano PGI, Basil, Olive Oil
- 7. BOLOGNA**  14,90€

 -  Mozzarella Fior Di Latte DOP, Mortadela Favola, Pistacho, Pesto Genovese, Aceite de Oliva, Albahaca
 -  Mozzarella Fior Di Latte DOP, Mortadelle Favola, Pistache, Pesto Genovese, Huile D'Olive, Basilic
 -  Mozzarella Fior Di Latte DPO, Mortadella Favola, Pistachio, Pesto Genovese, Olive Oil, Basil
- 8. BOLOGNA SPECIAL**  20,90€

 -  Mozzarella de Bufala DOP, Pesto de Pistachio, 300 gr mortadella la favola, Albahaca y Aceite de Oliva
 -  Mozzarella di Bufala AOP, pesto de pistaches, 300 gr de mortadelle à la favola, basilic et huile d'olive
 -  Mozzarella di Bufala DOP, Pistachio Pesto, 300 gr mortadella la favola, Basil and Olive Oil
- 9. PROSCIUTTO**  15,80€

 -  Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Jamón Di Parma Gamberro Rosso, 30 meses, Rúcula, Queso Parmesano 24 meses de refinación, Aceite de Oliva, Albahaca
 -  Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Jambon De Parme Gamberro Rosso, 30 mois, Roquette, Parmesan 24 mois d'affinage, Huile d'Olive, Basilic
 -  Tomato Sauce San Marzano PGI, Mozzarella Fior Di Latte DPO, Di Parma Gamberro Rosso Ham 30 months, Fresh Rocket, Parmesan Cheese 24 Months Refining, Olive Oil, Basil
- 10. MARADONA**  15,00€

 -  Tomato San Marzano IGP, Anchoa del Cantábrico, Ajo, Olivas, Alcaparras, Aceite de Oliva y Orégano
 -  Tomato San Marzano IGP, Anchois de Cantabrie, Ail, Olives, Câpres, Huile D'Olive, Basilic, Origan
 -  Tomato Sauce San Marzano PGI, Cantabrian Anchovies, Garlic, Black Olives, Capers, Olive Oil, Basil, Oregano,
- 11. DIAVOLA (PICANTE / ÉPICÉ / SPICY)**  15,50€

 -  Mozzarella Fior Di Latte DOP, Salami picante, Ricotta de Oveja, Tomato seco, Pimienta y Albahaca
 -  Mozzarella Fior Di Latte DOP, Salami épicé, Ricotta de Brebis, Tomates Séchées, Poivre et Basilic
 -  Mozzarella Fior Di Latte DOP, Spicy Salami, Sheep's Ricotta, Sun-dried Tomato, Pepper and Basil
- 12. TOTO**  14,50€

 -  Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Panceta, Cebolla, Aceite de Oliva, Albahaca
 -  Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Bacon, Oignon, Huile D'Olive, Basilic
 -  Tomato Sauce San Marzano PGI, Mozzarella Fior Di Latte DPO, Bacon, Onion, Olive Oil, Basil

- 13. 4 ESTACIONES** 15,90€
- Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Jamón York, Alcachofa, Setas del Bosque, Oliva negra, Aceite de Oliva, Albahaca
 - Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Jambon York, Artichaut, Champignons Des Bois, Olive Noire, Huile D'Olive, Basilic
 - Tomato Sauce San Marzano PGI, Mozzarella Fior Di Latte DPO, York Ham, Artichoke, Forest Mushrooms, Black Olive, Olive Oil, Basil
- 14. TONO** 15,90€
- Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Atún, Oliva negra, Cebolla, Aceite de Oliva, Albahaca
 - Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Thon, Olive Noire, Oignon, Huile d'Olive, Basilic
 - Tomato Sauce San Marzano PGI, Mozzarella Fior Di Latte DPO, Tuna, Black Olive, Onion, Oil, Basil
- 15. LADY DI** 15,90€
- Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Panceta, Salami Napoli, Setas del Bosque, Aceite de Oliva, Albahaca
 - Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Bacon, Salami Napoli, Champignons Des Bois, Huile d'Olive, Basilic
 - Tomato Sauce San Marzano PGI, Mozzarella Fior Di Latte DPO, Bacon, Salami Napoli, Forest Mushrooms, Olive Oil, Basil
- 16. JEFE** 16,00€
- Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Rúcula, Queso Burrata, Aceite de Oliva, Albahaca, Tomato Seco
 - Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Roquette, Burrata, Huile d'Olive, Basilic, Tomato séche
 - Tomato Sauce San Marzano PGI, Mozzarella Fior Di Latte DPO, Fresh Rocket, Burrata Cheese, Olive Oil, Basil, Dried Tomato
- 17. CALZONE** 15,90€
- Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Ricotta de Oveja, Salami Napoli, Albahaca
 - Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, Ricotta de Brebis, Salami, Basilic
 - Tomato Sauce San Marzano PGI, Mozzarella Fior Di Latte DPO, Sheep's Ricotta Salami Napoli & Basil
- 18. ROSARIO** 16,00€
- Tomato San Marzano IGP, Stracciatella de Burrata, Embutido Coppa, Queso Ricotta salada, Albahaca y Aceite de Oliva
 - Tomato San Marzano IGP, Burrata Stracciatella, saucisse Coppa, fromage Ricotta, basilic et huile d'olive
 - Tomato San Marzano IGP, Stracciatella di Burrata, Coppa Sausage, Ricotta Cheese, Basil and Olive Oil
- 19. NDUJA CAMPEÓN (PICANTE / ÉPICÉ / SPICY)** 17,00€
- Crema Nduja Calabrese, Tarallo Napoli, Queso Provola Ahumado, Crema de Tomate del Vesubio, Queso Ricota de Oveja, Cebolla Caramelizada, Crujiente de Bacon
 - Crème Nduja Calabrese, Tarallo Napoli, Fromage Provola Fumé, Crème du Tomate du Vésuve, Ricotta du Brebis, Oignon caraméliser, Bacon chips
 - Nduja Calabrese Cream, Tarallo Napoli, Provola Smoked Cheese, Cream Tomato Vesuvius, Caramelized Onion, Sheep's Ricotta Cheese, Bacon Crispy
- 20. SETAS PORCINI** 16,00€
- Pesto de Albahaca, Mozzarella Fior Di Latte, Setas Porcciini, Guanciale, Ricotta de Oveja, Nueces
 - Pesto de Basilic, Fromage Mozzarella Fior Di Latte, Champignons Porcciini, Guanciale, Fromage de Brebis Ricotta, Noix
 - Basil Pesto, Mozzarella Cheese Fior Di Latte, Porcciini Mushrooms, Guanciale, Sheep's Ricotta, Walnuts
- 21. CALZONE SAN DANIELLE** 18,00€
- Ricotta de Oveja, Jamón Di Parma Gambero Rosso 30 meses, Mozzarella Fior Di Latte, Parmesano Reggiano 24 meses, Tomato San Marzano y Albahaca
 - Ricotta de Brebis, Jambon De Parme Gambero Rosso 30 mois, Mozzarella Fior Di Latte, Parmigiano Reggiano 24 mois, Tomato San Marzano et Basilic
 - Sheep's Ricotta, Di Parma Gambero Rosso Ham 30 months, Fior Di Latte Mozzarella, Parmesan, 24 month Reggiano, San Marzano Tomato and Basil
- 22. HAWAIANA** 2000,00€
- Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, PIÑA, Jamón York
 - Tomato San Marzano IGP, Mozzarella Fior Di Latte DOP, ANANAS, Jambon York
 - Tomato Sauce San Marzano PGI, Mozzarella Fior Di Latte DPO, PINEAPPLE, York Ham

EXTRA

PAN: 3,50€ | INGREDIENTE EXTRA: 3€ | EXTRA CEBOLLA O AJO: 1€
 1 UNIDAD EXTRA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO: 3€
 EXTRA MOZZARELLA DE BÚFALA DOP O BURRATA: 6€



POSTRE · DESSERT

BABA RHUM 	5,00€
CANNOLI SICILIANI 	5,00€
TIRAMISU 	6,00€
PIZZA NOCILLA 	8,50€

CAFÉ · CAFÉ · COFFEE

Solo.....	1,80€	Capuccino	3,00€
Americano	2,00€	Carajillo (Brandy)	3,00€
Cortado	2,00€	Irish Coffee	7,00€

ALCOHOL · DE L'ALCOOL · WITH ALCOHOL

Limoncello	4,00€	Brandy.....	5,00€
Vecchio Amaro del Capo	5,00€	Licor 43	5,00€
Amaretto Disaronno	5,00€	Brandy Vecchia Romagna	6,00€
Sambuca.....	5,00€	Grappa di Chardonnay	6,00€
Baileys.....	5,00€	Grappa Amarone.....	7,00€

