

PIZZE ORIGINALE

LE 5 FORMAGGI

Fonduta de pecorino romano, provolone affumicato, fontina, gorgonzola DOP, mozzarella y miel picante.

CRC. 10,500

DIAVOLINA

Salame toscano levemente picante, cebolla caramelizada al vino tinto, mozzarella, salsa de tomate, arúgula y gorgonzola DOP.

CRC. 11,500

FUNGHI

Ragú de hongos, mozzarella, ricotta de búfala, chips de ajo rostizado, albahaca, aoev y miel picante trufada.

CRC. 11,900

SICILIANA

Ragú de berenjena asada, morrones asados, queso cremoso de cabra, mozzarella, salsa de tomate, albahaca y aceitunas negras.

CRC. 9,900

MORTADELLA E BURRATA

Pesto genovese, mortadella bologna IGP, mozzarella, stracciatella, albahaca, pistacho y ralladura de limón.

CRC. 13,500

IL VICOLO

Prosciutto di Parma DOP, stracciatella, salsa de tomate, albahaca, pimienta y aoev.

CRC. 12,900

DUO PESTO

Mozzarella, ricotta de búfala, albahaca, pesto genovese y pesto de tomate seco.

CRC. 10,900

PIZZA DE TEMPORADA

Consulta por nuestra pizza de temporada.

** Según disponibilidad **

Parte de tu compra se dará en donación a una institución de Beneficio Animal.

PIZZE CLASICHE

JAMÓN Y HONGOS

Jamón de pierna de cerdo, hongos portobello, salsa de tomate, mozzarella y aceite de oliva extra virgen.

CRC. 8,900

PEPPERONI

Pepperoni natural importado no curado (sin nitratos), salsa de tomate y queso mozzarella.

CRC. 8,900

CRUDO E RUCOLA

Prosciutto di Parma DOP, mozzarella, salsa de tomate, arúgula, parmigiano reggiano DOP y aceite de oliva EV.

CRC. 12,900

CAPRICCIOSA

Jamón, hongos portobello, aceitunas negras, salsa de tomate, mozzarella, alcachofas y aoev.

CRC. 10,500

aoev : aceite de oliva extra virgen

DOP : Denominación de Origen Protegida

IGP : Indicación Geográfica Protegida



Picante



Vegetariana



Por mitades

IL
VICOLO
PIZZERÍA

LE NOSTRE MARGHERITE

MARGHERITA

Fior di latte (mozzarella fresca), salsa de tomate, albahaca, aoev y grana padano DOP.

CRC. 7,500

BUFALINA

Mozzarella fresca de búfala, salsa de tomate, pesto genovese, tomates cherry confitados, albahaca, pimienta negra y aoev.

CRC. 8,900

PROVOLA

Provolone affumicato (ahumado), albahaca, pecorino romano DOP y aoev.

CRC. 8,900

BURRATA

La clásica margherita con una cremosa burrata de búfala, pesto genovese y aoev.

CRC. 12,900

PIZZAS VEGANAS

CAPRICCIOSA SBAGLIATA

Salsa de tomate, mozzarella vegana, hongos portobello, aceitunas negras, alcachofas, albahaca y aoev.

CRC. 9,500

SICILIANA

Ragú de berenjena asada, salsa de tomate, morrones asados, mozzarella, albahaca y aceitunas.

CRC. 8,900

MARINARA

Salsa de tomate, oregano, ajo y aoev.

CRC. 6,000

MARGHERITA

Salsa de tomate, tomates cherry confitados, mozzarella vegana, albahaca, aoev.

CRC. 7,500

aoev : aceite de oliva extra virgen

DOP : Denominación de Origen Protegida

IGP : Indicación Geográfica Protegida



Picante



Vegetariana



Por mitades

IL
VICOLO
PIZZERÍA

CERVEZAS

NACIONALES

Imperial(es), Pilsen CRC. 1,800

Bavaria:
Master, Light, Gold CRC. 2,500

IMPORTADAS

Leffe-Kronenbourg 1664,
Hoegaarden, Peroni,
Heineken, Stella CRC. 2,800

Lindemans: manzana,
frambuesa, melocotón CRC. 3,500

SIN ALCOHOL

Smoothies:

Fresa, piña, limonada,
limonada hierba buena,
maracuyá CRC. 2,000

Tropical - 500ml CRC. 1,600

Sodas - 600ml CRC. 1,800

San Pellegrino - 500ml CRC. 1,800

Acqua Panna - 500ml CRC. 1,800

VINO TINTO

POR COPA

Banfi Placido
Chianti DOCG CRC. 4,000
Toscana - Italia

*Paqua Desire
Lush & Zin*
Primitivo, IGT CRC. 4,000
Puglia - Italia

POR BOTELLA

Banfi Placido
Chianti DOCG CRC. 15,000
Toscana - Italia

*Paqua Desire
Lush & Zin*
Primitivo, IGT CRC. 17,500
Puglia - Italia

Enate
Tempranillo CRC. 15,000
Somontano - España

Tenuta Sant'Anna
Merlot, DOC CRC. 15,000
Venezia / Italia

VINO BLANCO

POR COPA

Vigneti del Sole
Pinot Grigio CRC. 4,000
DOC Veneto - Italia

*Banfi Principessa
di Gavi*
Cortese - Italia CRC. 4,000

POR BOTELLA

Vigneti del Sole
Pinot Grigio CRC. 15,000
DOC Veneto - Italia

*Banfi Principessa
di Gavi*
Cortese - Italia CRC. 15,000

SANGRÍA

Tinta, Blanca o Rose

CRC. 4,000 - 2 x 7,000

@ilvicolocr

IL
VICOLO
PIZZERÍA