

PIZZAS BLANCAS

Sin salsa de tomate

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, fontina, gorgonzola y parmigiano reggiano DOP.

****Tip:** Agrega miel picante de la casa + \$600**

€ 8,500

DUO PESTO

Fior di latte (mozzarella fresca de vaca), ricotta de búfala, albahaca, pesto genovés y pesto de tomate seco.

€ 9,900

PIZZA DE TEMPORADA

Pregunta por nuestra pizza de temporada.

****Según disponibilidad****

FUNGHI

Mixto de setas (champiñones, crimini y porcini), mozzarella, ricotta de búfala, chips de ajo rostizado, albahaca, aoev y miel picante.

€ 10,900

MORTADELLA E BURRATA

Base de pesto, mozzarella, mortadella IGP, burrata, albahaca, pistacho y ralladura de lima.

€ 12,900

aoev: aceite de oliva extra virgen.

DOP: Denominación de origen protegida.

IGP: indicación geográfica protegida.



Donación a un beneficio animal.



Mitad y mitad.

AL POMODORO

Con salsa de tomate

MARGHERITA

Mozzarella fior di latte, albahaca, aoev y parmigiano reggiano DOP.

€ 6,900

PEPPERONI

Pepperoni y mozzarella.

****Tip:** Agrega miel picante de la casa + \$600**

€ 8,000

BUFALINA

Mozzarella fresca de búfala (después del horno), parmigiano reggiano DOP, tomates cherry asados, albahaca y aoev.

€ 8,500

CAPRICCIOSA

Jamón, hongos crimini, tomates cherry asados, aceitunas negras, mozzarella, alcachofas a la romana y aoev.

€ 9,900

IL VICOLO

Prosciutto di Parma DOP, stracciatella de búfala, albahaca, pimienta recién molida y aoev.

€ 12,900

JAMÓN Y HONGOS

Jamón rústico de pierna de cerdo, hongos portobello, mozzarella y aoev.

€ 8,500

SICILIANA

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

€ 8,900

CRUDO E RUCOLA

Prosciutto di Parma DOP, mozzarella, arúgula, parmigiano reggiano DOP y aoev.

€ 12,900

DIAVOLINA

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

€ 10,900

BURRATA

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

€ 12,900

PIZZAS VEGANAS

Sin productos animales

MARGHERITA

Salsa de tomate, tomates cherry asados, mozzarella vegana, albahaca y aoev.

€ 7,500

SICILIANA

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

€ 8,500

CAPRICCIOSA SBAGLIATA

Salsa de tomate, mozzarella vegana, tomates cherry asados, alcachofas, hongos crimini, aceitunas negras, albahaca y aoev.

€ 8,500

FUNGHI

Salsa de tomate, mozzarella vegana, hongos crimini, albahaca y aoev.

€ 8,500

FOCACCIA

DELLA MAMMA

Un clásico, romero, orégano, ajo y aoev.

€ 3,900

AL FORMAGGIO

Nuestra versión de pan de ajo con queso, en la focaccia de la casa.

€ 5,500

CAPRESE

Mozzarella fresca de búfala, albahaca, tomates cherry asados, reducción de vinagre balsámico, aoev, sal y pimienta.

€ 6,500

DOLCE

Consulta por el postre del día.

BEBIDAS

CERVEZAS

Importadas: Leffe- Kronenbourg 1664 - Hoegaarden - Peroni - Stella € 2,800

Lindemans: Manzana, Frambuesa, Melocotón € 3,500

Ginger Beer € 3,500

SIN ALCOHOL

Tropical 500ml € 1,500

Gaseosas 600ml € 1,600

San Pellegrino 500ml € 1,800

Acqua Panna 500ml € 1,800

VINO

TINTO:

Pasqua 'Desire Lush & Zin' Primitivo, IGT Puglia, Italia.

La Cacciatore Chianti DOCG, Toscana, Italia.

BOTELLA € 17.900

COPA € 4,000

BLANCO:

Vigneti del Sole Pinot Grigio, DOC Veneto, Italia.

BOTELLA € 17.900

COPA € 4,000

ROSÉ:

Pasqua Bardolino Chiaretto DOC, Veneto, Italia.

BOTELLA € 17.900

COPA € 4,000

ESPUMANTE:

Canti Prosecco Extra Dry, Millesimato DOC, Veneto, Italia.

BOTELLA € 17.900

COPA € 4,000

Sangría: Tinta € 4,000

PIZZE BIANCHI

(no sauce)

QUATTRO FORMAGGI

Parmigiano reggiano DOP, fontina, mozzarella, gorgonzola DOP.
Add hot honey + €600

€ 8,500

DUO PESTO

Mozzarella fior di latte, bufala ricotta, fresh basil, sundried tomato and genovese pestos.

€ 9,900

PIZZA DE TEMPORADA

Ask about our secret menu.

FUNGHI

Wild mushrooms (crimini, porcini, champignon), mozzarella, bufala ricotta, evoo, roasted garlic chips, basil and hot honey.

€ 10,900

MORTADELLA E BURRATA

Pesto base, mozzarella, mortadella bologna IGP, basil, burrata, pistachio dust, lime zest.

€ 12,900

evoo: extra virgin olive oil.

DOP: Protected Designation of Origin.

PGI: Protected geographical indication.



Benefit animal donation.



Half and half

AL POMODORO

(tomato sauce)

MARGHERITA

Mozzarella fior di latte, basil, parmigiano reggiano DOP and evoo.

€ 6,900

PEPPERONI

Pepperoni and mozzarella.
Add hot honey + €600

€ 8,000

BUFALINA

Bufala fresh mozzarella, parmigiano, reggiano, basil and evoo.

€ 8,500

CAPRICCIOSA

Ham, artichokes, black olives, roasted cherry tomatoes, and crimini mushrooms

€ 9,900

IL VICOLO

Prosciutto di Parma DOP, basil, evoo and stracciatella.

€ 12.900

HAM AND MUSHROOMS

Rustic homemade ham, crimini mushrooms, mozzarella and evoo.

€ 8,500

SICILIANA

Eggplant ragù, goat creamy cheese, mozzarella, italian black olives, basil, and roasted bell peppers.

€ 8,900

CRUDO E RUCOLA

Prosciutto di Parma DOP, rucola, Parmigiano Reggiano DOP, mozzarella and evoo.

€ 12.900

DIAVOLINA

Spicy toscan salami, red wine caramelized onion, mozzarella, gorgonzola DOP and rucola.

€ 10,900

BURRATA

The classic margherita with genovese pesto, pepper and bufala burrata.

€ 12,900

VEGAN PIZZAS

MARGHERITA

Tomato sauce, roasted cherry tomatoes, vegan mozzarella, basil and evoo. **€ 7,500**

SICILIANA

Tomato sauce, eggplant ragú, roast bell peppers, vegan mozzarella, basil, black olives and evoo. **€ 8,500**

CAPRICCIOSA SBAGLIATA

Tomato sauce, vegan mozzarella, roasted cherry tomatoes, crimini mushroom, black olives, artichokes, basil and evoo. **€ 8,900**

FUNGHI

Tomato sauce, crimini mushrooms, vegan mozzarella, and basil. **€ 7,900**

FOCACCIA

DELLA MAMMA

Rosemary, oregano, garlic and evoo. **€ 3,900**

AL FORMAGGIO

Our version of cheese garlic bread. **€ 5,500**

CAPRESE

Fresh bufala mozzarella, basil, roasted cherry tomatoes, basil infused evoo, balsamic glaze. **€ 6,500**

DOLCE (DESSERT)

Ask about our dessert menu.

BEVERAGE

BEERS

Imported: Leffe- Kronenbourg 1664 - Hoegaarden - Peroni - Stella **€ 2,800**

Lindemans: Apple, raspberry, peach. **€ 3,500**

Ginger Beer **€ 3,500**

SOFT DRINKS

Tropical 500ml **€ 1,500**

Sodas 600ml **€ 1,600**

San Pellegrino 500ml **€ 1,800**

Acqua Panna 500ml

WINE

RED:

Pasqua 'Desire Lush & Zin' Primitivo, IGT Puglia, Italia.

La Cacciatore Chianti DOCG, Toscana, Italia.

BOTTLE _____ **€ 17.900**

GLASS _____ **€ 4,000**

WHITE:

Vigneti del Sole Pinot Grigio, DOC Veneto, Italia.

BOTTLE _____ **€ 17.900**

GLASS _____ **€ 4,000**

ROSÉ:

Pasqua Bardolino Chiaretto DOC, Veneto, Italia.

BOTTLE _____ **€ 17.900**

GLASS _____ **€ 4,000**

PROSSECO:

Canti Prosecco Extra Dry, Millesimato DOC, Veneto, Italia.

BOTTLE _____ **€ 17.900**

GLASS _____ **€ 4,000**

Sangría: Red **€ 4,000**