

MENÚ

PICOTEO

GILDA: Olivas, anchoa, piparra.

**(4) 2,50€*

OLIVAS DE LA CASA: Mix de olivas aliñadas con cítricos, romero y especias. 3,00€

*PROVOLETA PIZZERA: provoleta fundida coronada con tiras de jamón cocido, morrones asados y un toque de orégano. *(7-8) 12,50€*

*BURRATA RÚSTICA: Burrata italiana fresca, mix de tomates , servida con un dressing de Aceto Balsamico di Modena, hilos de pesto alla genovese y piñones tostados. *(7 -8) 13,00€*

FOCACCIA

*PORCHETTA & MAHÓN: Ligeramente tostada, rellena de porchetta y láminas de queso Mahón , rúcula fresca y una gremolata de alioli con limón y perejil. *(1-7-8) 13,00€*

*CHIMI PASTRAMI: Láminas de pastrami, fundido de queso Provolone, nuestra receta de Chimichurri casero, alioli y rúcula fresca. *(1-7 -8-10) 14,50€*

*THE BIG MORTAZZA: Base de pesto genovese capas de Mortadella de Bologna , burrata cremosa y el crocante de pistachos. *(1-7-8) 13,00€*

*VEGGIES: Crema de alcachofas, muzzarella fresca, berenjena grillada y rúcula. *(1-7) 10,00€*

PIZZA

*MARGARITA: Tomate San Marzano , Mozzarella fior di latte , albahaca , AOVE . *(1-7) 10,00€*

*DIABOLA: Tomate San Marzano , Mozzarella fior di latte ,Salami picante de Napoli , AOVE. *(1-7) 14,00€*

*PROSCIUTTO E FUNGHI: Tomate San Marzano Mozzarella fior di latte, jamón cocido, champiñones frescos , albahaca , AOVE . *(1-7-14) 13,50€*

*MORTADELITA: Tartufata , Mozzarella fior di latte , mortadela con pistachos DOP , parmigiano reggiano , AOVE *(1-7- 8) 14,50€*

*MENORCA: Tomate San Marzano , Mozzarella fior di latte queso de mahon , sobrasada , finas láminas de hinojo , AOVE de la isla . *(1-7) 14,50*

POSTRE

*Cheescake *(1-5-7-8)
6,00€*

*Tiramisú *(1-3-7-8)
6,00€*

*ALÉRGENOS

1-Gluten (Trigo,Cebada, Centeno) / 2- Crustáceos/ 3-Huevo/ 4- Pescado /
5- Cacahuets / 6- Soja/ 7-Lácteos (Leche y Lactosa) / 8- Frutos de cáscara/
9- Miel / 10- Mostaza / 11-Sésamo / 12- Sulfitos / 13- Altramuces / 14-Champiñones