

# PIZZERIA

"BENVENUTI A  
CASA NOSTRA"



@fratellifigurato



**unidades limitadas**

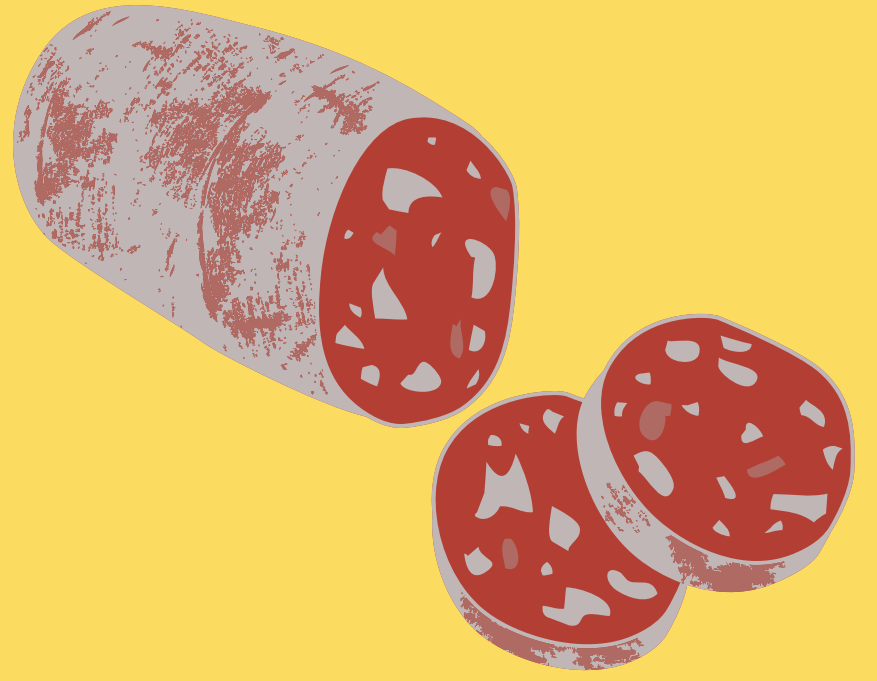
**17,9€**

**Andavo**

**a 10 all'ora**



**“el ritmo lento de la tierra  
y de quien la cultiva”**



**Una pizza hecha  
con los  
productos de  
4 pequeños  
artesanos  
del Sur de Italia**



Slow Food®



AMATRICE

AL SOLE



LA STAGIONE

DEL CARCIOFO



VIAGGIO DA  
NAPOLI A LEÓN

## LE NOSTRE MARGHERITE

### **La Classica** 11,9

salsa de tomate, Parmigiano Reggiano, mozzarella, AOVE Bio y albahaca

### **La Bufalina DOP** 13,9

salsa de tomate, lonchas de mozzarella de búfala DOP de Caserta, pimienta negra, AOVE Bio y albahaca

### **La Cosacca alla Vesuviana** 13,9

Una de las recetas más antiguas de la pizza napoletana: salsa “sciué sciué” de pomodorini del piennolo del Vesuvio DOP, pecorino romano, AOVE Bio y albahaca

### **La Provola e Pepe** 12,9

salsa de tomate, provola ahumada, Parmigiano Reggiano, pimienta negra, AOVE Bio y albahaca

## LE CLASSICHE NAPOLETANE

### **O' Marenariell** (la nostra versione della Marinara Verace) 13,9

salsa de tomate, pomodorini cherry confit, anchoas del Cantábrico, ajo, orégano selvático de Calabria, AOVE Bio albahaca

### **O' Ripien** (il classico Calzone Napoletano) 12,9

ricotta, salame Napoli, provola ahumada, pimienta negra y por encima salsa de tomate, AOVE Bio y albahaca

### **Capricciosa Differente** 14,9

salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras, setas salteadas, alcachofas a la brasa, prosciutto cotto, AOVE Bio y albahaca



## DI STAGIONE (de temporada)

**Amatrice al Sole** *new* 15,9  
una versión renovada y más fresca de nuestra Amatrice : salsa de pomodoro San Marzano asada, guanciale romano, pecorino romano, pomodorini cherry confit, pimienta negra y AOVE Bio

**La stagione del Carciofo** *new* 16,9  
crema de alcachofas de temporada asadas, mozzarella, lardo de Colonnata IGP (embutido similar a la panceta curado con pimienta negra, romero y canela), cebolla blanca frita, perejil y AOVE Bio

**Viaggio da Napoli a León** *new* 17,9  
un homenaje a nuestro viaje entre Italia y España: salsa de pomodorini “datterini” amarillos, mozzarella, cecina de León, rúcula, pecorino dulce, láminas de almendras fritas y pesto ligero de menta, ajo y perejil

## LE SOLO DAI "FIGURATO"

**Andavo a 10 all'ora** ★ 17,9  
salsa de tomate “Antichi Pomodori di Napoli” - Slow Food, salsiccia pezzente de la Montagna Materana, caciocavallo silano DOP, aceitunas “Salella ammaccata del Cilento” - Slow Food, AOVE Bio y albahaca

**Diavola de León** 15,9  
salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras, chorizo de León, láminas de Grana Padano, AOVE Bio y albahaca

**Mortadella, burrata e limone** 16,9  
pesto de rúcula, mozzarella, mortadella de Bologna, burrata pugliese, emulsión de limón, AOVE Bio y albahaca



## **DOLCI DELLA CASA**

Tiramisú della mamma	7
Caprese classica con gianduia e mandorle	7
Cannoli Siciliani	8

## **CAFFÉ**

Espresso	2
Café con leche	2,2
Menta poleo, The verde	2

## **LIQUORI ITALIANI**

Limoncello	3
Amaro Averna	3
Amaro del Capo	3,5

## **BIRRE ITALIANE**

Peroni Nastro Azzurro - sin alcohol	3,9
Peroni Nastro Azzurro	3,9
Messina (cristalli di sale)	4,5
Birre artigianali italiane	5,5

## **VINOS POR COPA**

■ Vino del mes - blanco	5,5
■ Vino del mes - tinto	5,5

## **VINOS BOTELLA**

■ Vino del mes - blanco	24
■ Vino del mes - tinto	24

## **REFRESCOS & Co**

<b>Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta naranja, Fanta limón, Aquarius naranja, Aquarius limón, Nестea</b>	<b>3,8</b>
<b>Agua natural o con gas</b>	<b>2,9</b>
<b>Tinto de Verano</b>	<b>4,5</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>6,5</b>