

CARTA

Restaurante napolitano
pizza contemporanea

Pulcinella



ITALIAN RESTAURANT

L'appetito vien mangiando...

Totò.



SIGUENOS

PULCINELLADUBAI



ENTRANTES

BURRATA

QUESO FRESCO CREMOSO SERVIDO CON RÚCULA Y TOMATE CHERRY, PRESENTADO EN UN CUENCO CON MASA DE PIZZA COMO BASE. 13 €

ENSALADA DE BRESAOLA

LONCHAS DE BRESAOLA ACOMPAÑADAS DE RÚCULA Y QUESO GRANA PADANO EN ESCAMAS. 16 €

TRIS DI MONTANARE

TRES MASAS DE PIZZA PEQUEÑAS FRITAS, CON: 8 €

- STRACCIATELLA CREMOSA
- CREMA DE PISTACHO CASERA
- CREMA DE CALABACÍN CASERA

PARMIGIANA

LONCHAS DE BERENJENA FRITAS AL ESTILO ITALIANO, CUBIERTAS CON SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA, GRANA PADANO Y ALBAHACA FRESCA. 11 €

PULPITOS EN CASSERUOLA

PULPITOS COCIDOS EN UNA DELICIOSA SALSA DE TOMATE CHERRY CON ALCAPARRAS Y ACEITUNAS TAGGIASCHE ITALIANAS SERVIDO CON CRUTONES DE PAN. 17 €

CUOPPO

FRITURA MIXTA NAPOLITANA CON BOQUERONES, BABY CALAMARES Y BOLITAS DE CALABACÍN FRITAS. 15 €

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS ITALIANOS

SELECCIÓN MIXTA DE EMBUTIDOS Y QUESOS DE CALIDAD ORIGINARIOS DE ITALIA. 19 €



PRIMEROS PLATOS

PASTA FRUTTI DI MARE

PASTA SERVIDA CON UNA MEZCLA DE FRUTOS DEL MAR Y TOMATE CHERRY. 18 €

PASTA FAGIOLI E COZZE

PLATO TRADICIONAL DE NÁPOLES, ELABORADO CON MEJILLONES FRESCOS Y ALUBIAS BLANCAS. 13 €

LASAGNA

CLÁSICA LASAÑA ITALIANA CON CAPAS DE PASTA, SALSA BOLOÑESA, QUESO MOZZARELLA Y GRANA PADANO. 14 €

PASTA BOLOGNESE

PASTA CON UNA DELICIOSA SALSA DE TOMATE, CARNE PICADA Y GRANA PADANO RALLADO. 13 €

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

GNOCCHI DE PATATAS SERVIDOS CON SALSA DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA FUNDIDO Y GRANA PADANO 12 €



TODOS LOS PRECIOS INCUYEN IGIC



PIZZE TRADIZIONALI

PIZZA MARGHERITA

DESDE LA REINA MARGHERITA, LA PIZZA TRADICIONAL CON Salsa de tomate, queso mozzarella fresco y albahaca. 8 €

PIZZA NAPOLETANA

UNA UNIÓN DE SABORES ÚNICOS CON salsa de tomate, queso mozzarella fresco, anchoas y alcaparras italianas, albahaca y orégano. 11 €

TONNO E CIPOLLE

PIZZA CON salsa de tomate, queso mozzarella fresco, atún, cebolla roja y albahaca. 12 €

PRIMAVERA

LONCHAS DE PROSCIUTTO CRUDO ITALIANO DE CALIDAD SUPERIOR, rúcula fresca, jugosos tomates cherry, salsa de tomate, y escamas de queso grana padano. 11 €

CAPRICCIOSA

UN CAPRICHIO PARA TENERLO TODO CON salsa de tomate, queso mozzarella fresco, salame dulce de Nápoles, jamón cocido, aceitunas taggiasche y alcachofas italianas, champiñones frescos y albahaca. 13 €

CALZONE

PIZZA RELLENA DE salsa de tomate, queso mozzarella y ricotta fresca, salame dulce de Nápoles y un toque de pimienta negra. 13 €

PIZZE D' AUTORE 15€

BEDDA MIA

UNA DELICIOSA COMBINACIÓN DE PESTO DE PISTACHO, mozzarella fresca de bufala, stracciatella, mortadella italiana, crutones de pan y un toque de limón.

ROYAL

UN AUTÉNTICO MANJAR CON salsa de tomate, queso de burrata cremosa, bresaola italiana, rúcula y tomate cherry.

SORRENTO

UNA MEZCLA EXQUISITA DE crema de calabacín, mozzarella y stracciatella fresca, calabacines fritos, salsiccia italiana de cerdo, grana padano, albahaca y un toque de aceite de oliva virgen extra.

CIOCIARA

SABORES INTENSOS CON queso provolone ahumado, stracciatella con trufa, champiñones frescos, salsiccia italiana de cerdo y albahaca fresca.

POSTRES

PASTIERA NAPOLETANA

UNA DELICIOSA TARTA NAPOLITANA, HORNEADA CON grano italiano, queso ricotta y un toque de azúcar glass espolvoreado. 7,50 €

PULCINELLA CASSATA

EXQUISITA TARTA CON una base de bizcocho cubierta por crema de queso ricotta, gotas de chocolate y una capa superior de crema de pistacho italiano de Bronte. 7,50 €

TIRAMISÚ

TARTA TÍPICA ITALIANA ELABORADA CON bizcochos savoiardi, una generosa crema de queso mascarpone, gotas de chocolate y un espolvoreado de cacao. 7,50 €



Nuestra historia

Pulcinella nació en 2014 gracias a Domenico y su esposa Claudia, de origen napolitano, quienes se trasladaron a Dubái para compartir sus raíces culinarias y más de 10 años de experiencia en el sector de la restauración. Domenico se especializó en la creación de pizzas contemporáneas, participando en varias competiciones de prestigio. Ahora, en esta hermosa isla, llegan con la ilusión de dejar su huella y llevar a la población canaria en un extraordinario viaje culinario lleno de tradición y autenticidad.

