

éccolo

PIZZA SANA

• MOZZARELLA BAR •

MOZZARELLAS

Nuestras mozzarellas están elaboradas a mano con leche 100% de búfala y provienen de pequeñas queserías certificadas por el Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. (denominación de origen protegido).

Bocconcini de Mozzarella de Búfala 7.50 

Burrata pugliese de 125 gr 8.50 

Burratina ahumada al heno de 125 gr 7.50 

Mozzarella de Búfala Campana D.O.P. de 125 gr 8.00 

Mozzarella de Búfala Campana D.O.P. ahumada al heno de 125 gr 8.00 

PIATTINI

Selección de embutidos italianos y pequeños platos para acompañar a nuestras mozzarellas o como entrante de la pizza.

Mortadella de Bologna D.O.P. 6.50

Sbriciolona de la Toscana 6.50

*Fiambre toscano condimentado
con semillas de hinojo y vino*

Scamorza al horno 6.50 

*Scamorza dei Monti de Agerola ahumada al
heno y tomate San Marzano BIO*

Carpaccio de ternera 8.50

*con Parmigiano Reggiano, rúcula, limón, reducción
de vinagre balsámico y aceite de oliva virgen extra*

Carpaccio de salmón 9.00

*Salmón marinado al eneldo
de elaboración propia*

Parmigiana 8.50 

*Milhojas de berenjena, mozzarella Fiordilatte dei
Monti di Agerola D.O.P., tomate BIO y Parmigiano
Reggiano*

Ensalada de tomate BIO 7.00 

*con albahaca, orégano y aceite
de oliva virgen extra*

Ensalada de alcachofas y cecina 10.50

*con hojas tiernas variadas y vinagreta de ajo,
naranja y vinagre de Jerez*

Ensalada de rúcula y tomate cherry 8.50 

*con Parmigiano Reggiano y reducción de vinagre
balsámico*

Arancini 9.00

*Croquetas de arroz al azafrán rellenas de ragú de
ternera y mozzarella*

Caponata 8.00 

Pisto siciliano de berenjenas con piñones y pasas

Polpette al sugo 9.00

*Albóndigas con ternera de Ávila, tomate San
Marzano BIO, Parmigiano Reggiano y albahaca*



PIZZAS

Para nuestra pizza utilizamos exclusivamente harina BIO tipo 1 molida a piedra con un elevado contenido de salvado y germen de trigo que la hace altamente nutritiva, saludable y sabrosa. La fermentación es lenta y natural siguiendo el método antiguo. El resultado es una pizza sana, aromática, genuina y fácilmente digerible.

1

Tomate San Marzano BIO, mozzarella de Búfala Campana D.O.P., aceite de oliva virgen extra y albahaca fresca **9.50** 

2

Tomate San Marzano BIO, Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., cecina de León, stracciatella de búfala D.O.P. y pesto **13.00**

3

Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., calabaza asada, queso de cabra, guanciale y aceite de trufa **13.50**

4

Scamorza dei Monti di Agerola ahumada al heno D.O.P., setas variadas, boletus y salsa de trufa **13.50** 

5

Tomate San Marzano BIO, Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., jamón curado San Daniele D.O.P., rúcula fresca, tomate picado BIO y escamas de Parmigiano Reggiano **13.00**

6

Tomate San Marzano BIO, Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., espárragos trigueros, salmón marinado y stracciatella de búfala **13.50**

7

Tomate San Marzano BIO, mozzarella de búfala Campana D.O.P., 'nduja di Spilinga (sobrasada picante), cebolla roja y tomatitos amarillos **12.00**

8

Tomate San Marzano BIO, escalivada de berenjena, pimiento y cebolla, tomate seco **11.50** 

9

Tomate San Marzano BIO, Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P., ternera asada a baja temperatura y salsa barbacoa **12.00**

10

Tomate San Marzano BIO, gorgonzola, berenjena y jamón cocido **10.50**

11

Tomate San Marzano BIO, mozzarella de Búfala Campana D.O.P., anchoas del Cantábrico y pesto de olivas y piñones **13.00**

NIÑOS

Pizzeta con tomate San Marzano BIO, mozzarella Fiordilatte dei Monti di Agerola D.O.P. y jamón cocido **6.00**



Ingrediente adicional 1,50



Vegetariano



Vegano

POSTRES

Nuestros postres son de elaboración propia empleando productos lácteos y huevos de origen ecológico.

New York Cheesecake: Tarta de queso crema con salsa de naranja **5.00** 

Torta Caprese: Tarta de chocolate y almendras con helado de vainilla **5.00** 

Tiramisú: Preparación a base de bizcochos, café y queso mascarpone **5.00** 

Carpaccio de piña: Rodajas finas de piña con sorbete de limón **5.00** 

Panna Cotta: Flan de nata a la vainilla con salsa de frutos del bosque **5.00**

Helado: Dos bolas de helado, sabor a elegir **5.00** 

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, dígnoslo.

CERVEZAS

Copa de cerveza Alhambra Especial **2.80**

Alhambra 1925 **3.50**

Cerveza sin alcohol Alhambra **2.80**

Ichnusa **4.00**

CERVEZAS ARTESANAS

CCVK Red Kahs Irish Red Ale 5.5% Madrid **4.70**

No Nation TTT West Coast IPA 6.5% Madrid **4.50**

La Quince Wheizenland Trigo 6% Madrid **4,80**

Sanfrutos Vikingathor Indian Dunkel 8.2% Segovia **5.10**

REFRESCOS

Agua natural/con gas
Sousa de Verin 500 c.c. **2.00**

Refrescos **2.50**

Zumos **2.80**

Tinto de verano **3.00**

APERITIVOS

Vermut **3.50**

Aperol Spritz **6.00**

Cesta de pan de la casa, por
persona **1.00**

VINOS

El Brabantino Verdejo Rueda bot. **14.00** copa **2.80**

Corte Martina Pinot Grigio Tamayo I.G.T. bot. **17.00** copa **3.20**

Terra Sabeli Montepulciano d'Abruzzo bot. **14.00** copa **2.80**

Villa Migliarina Chianti Superiore BIO D.O.C.G. **18.00**

Equilibrio Monastrell Syrah Jumilla bot. **14.00** copa **2.80**

Baltos Bierzo bot. **17.50** copa **3.50**

Lambrusco Rose di Bacco bot. **12.00** copa **2.40**