



CONSUMICION MINIMA OBLIGATORIA: 1 BEBIDA Y 1 PLATO POR PERSONA

ENTRANTES

BURRATA FRITTA (la única y la original – inimitable – veggy)

Burrata D.O.P PUGLIESE rebozada y frita con un sabor explosivo, revolucionando recetas.

tomate, albahaca, orégano y pesto casero

14.50



FRITTELINE

Las típicas frittelle* de las noches de verano! Buñuelitos fritos ideales para compartir: *salsa 4 quesos y tomate acompañadas de dos*

fiambres (opción sin lactosa - pregunta al personal de sala)

15.50



CARPACITO

Fresco carpacho de ternera con parmesano, rúcula, pimienta y limoncito.

Plato ligero y fresco con la justa acidez para seguir disfrutando 11.90



PATA BOOM

Patatas fritas con salsa picantes de NDUJA (la típica sobrasada del sur Italia) y mayo al cilantro, nuestras “patatas bravas” 8.90



BRACIOLE DELLA NONNA (TOP)

Rollitos de carne de vacuno rellenos de queso, ajo y perejil sumergido en la típica salsa de tomate de las abuelas de Puglia, (3 UN) 12.90
acompañadas de pan casero para no dejar nada en el plato



PROVOLINA (new veggy)

Cazuelita de queso Provolone D.O.P. fundido con pesto verde de albahaca casero, tomate cherry amarillo y rojo semiseco confitado, tierra de aceitunas negra y orégano – posible free gluten y sin frutos secos 9.60



POLLO PAZZO

Lágrimas de pollo frito marinado y especiado 24 h acompañadas con una salsa especial de mostaza y miel.

No hay parte en el mundo donde no se hace, espera a probar el nuestro 9.90



ROSTBEEF (NEW) – posible sin gluten / sin huevos

Finas lonchas de roastbeef con crema de verdura casera, mayo de romero, toques de demiglase, parmesano de albahaca, sal negra



16.90

ENSALADAS

CAPRESE

Tomate natural, mozzarella pugliese, pesto casero, pizca de sal maldòn y orégano, rúcula, aceite evo, vinagre balsamico de Modena

Eterno clásico saludable y fresco. (sin gluten)

10.90



HARINELLA'S CESAR

Lechuga, salsa César casera, pollo frito, Parmesano DOP 12 m, crotones de pan y Capocollo DOP* crujiente.

¡Nunca pasa de moda!

12.80



BURRATA

Burrata D.O.P. de Puglia, tomate seco, cherry confit y amarillo, pesto caserp, crema de vinagre balsamico de Modena, rúcula.

la bomba de la Puglia, descubierta por casualidad como todo lo mejor de ese mundo

12,90



PIZZAS

ANNARELLA – top 15 MEJOR PIZZA ESPAÑA 2024 – 2da Comunidad VAL

Base blanca con Speck* (jamòn especiado con enebro), tomate cherry amarillo semi seco y tomate rojo semiseco confitado, crema de 4 quesos con nueces, acabamos con un crujiente de Parmesano aromatizado con albahaca

17.90



TERRA NOSTRA – 3ªera en LAMEJORPIZZA.ES sección Comunidad Valenciana 2023

Base de crema de calabacín, mozzarella fiordilatte 100% de vaca, Capocollo DOP, tomate semidry del Salento, Parmesano DOP 12 m macerado con albahaca, crema de queso casera aromatizada a las setas Cardo, polvo de Taralli crujiente para salivar a tope

17.90



CAP I CUD (concursante en The Best Pizza Valencia)

Base de tomate amarillo, mozzarella fresca con queso caciocavallo curado, crema de queso Pecorino (oveja), Stracciatella casera, Capocollo DOP (fiambre tipico , lomo curado), tomate seco y polvo de Taralli, las tipicas rosquilletas de la región

16.90



MARGHERITA

La clásica con mozzarella y salsa de tomate casera, parmesano, aceite evo y albahaca

10.80



CAPRICCIOSA

Salsa de tomate casera, mozzarella, alcachofas, champiñones, prosciutto cotto, mezcla de pimientos rojos y amarillos aliñado por el chef 14.90



PUGLIA MIA

Mozzarella, CIME DI RAPA (Grellos tradicionales de la región de Puglia), longaniza, aceite picante* tomate seco y una delicada stracciatella. *La auténtica pizza con los sabores de la tierra del sur* 14.80



ligeramente picante

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

Salsa de tomate, mozzarella, prosciutto cotto y champiñones 13.50



VEGAN

13.80

Salsa de tomate casera, chips de calabacín crujientes, dados de berenjena, rúcula, piñones, tomate amarillo, aceite verde y crema de vinagre balsámico de Módena

VEGETARIANA con mozzarella

14.80



SALAMI PICCANTE

Salsa de Tomate casera, mozzarella fresca y chorizo picante italiano para los amantes del picante 13.40



4 FORMAGGI

Para los amantes del queso: salsa de tomate, mozzarella, scamorza ahumada, gorgonzola, grana padano DOP 12 m 14.80



BELLA E BUONA

Salsa de tomate, mozzarella y un deleitoso RAGÙ de carne casero, coppa de cerdo 14.50



OLÈ OLÈ

Salsa casera de tomate, mozzarella fresca, gustoso Jamón serrano, rúcula del campo y Parmesano DOP 12m 14.80



CARPACCINA

Salsa casera de tomate, mozzarella, sabroso carpacho de ternera, limón, rúcula y parmesano curado DOP 12 meses 14.80



TONNO E CIPOLLA

Salsa de tomate casera, mozzarella fresca, atún y cebolla roja 13.90



PISTACCHINO

Base blanca con mozzarella, sabrosa Mortadella italiana de pistacho DOP Bologna, delicada stracciatella fresca, tomate seco, crema de vinagre balsámico de Modena

15.90



AFFUMICATA

Salsa de tomate, mozzarella fresca pugliese, autentico Speck* italiano y scamorza ahumada IGP.

Para los amantes del ahumado

14.80



LIMONE

Base blanca, mozzarella, prosciutto cotto, lluvia de lechuga, aceite EVO y chapoteo de limón

¡Para quien no quiere saltarse la dieta!

12.90



SOL DEL SUR (NEW)

Masa fermentada 48h, base de tomate "AMARILLO", stracciatella fresca, mozzarella, "NDJUA PICANTE" la típica sobrasada del sur y pesto verde de albahaca casero

14.50



PIZZA YORKINA

Base margherita, con salsa de tomate casero, mozzarella fresca y el típico jamón york italiano

12.50



PASTA

LASAÑA DEL SUD

La tradicional lasaña al estilo del sud con un corazón caliente de queso y carne 13.50



ORECCHIETTE PUGLIESI

Cime di rapa y anchoas, tomate seco, tierra de pan rallado, salteadas con ajo con un ligero toque picante *para la descubierta del tacón de la bota, el plato por excelencia!* 13.90



ORECCHIETTE CON LE BRACIOLE

La pasta fresca a forma de orejas típica con una salsa de tomate donde se sumergen los rollitos de carne

la carne se deja cocer a baja temperatura por 6/7 horas 13.90



ORECCHIETTE AL RAGÙ

Pasta fresca di Puglia con el ragù de carne mixta típica (Boloñesa)



13.40

ORECHIETTE GOLOSE (new - posible vegetariano)

Paste fresca casera con semola y agua, crema de parmesano con longaniza especiada, almendras y calabacín 14.50



ORECHIETTE CRUDAIOLA (VEGETARIANO)

Paste fresca casera con semola y agua, mozzarella fresca, tomate Cherry, queso ricotta y pecorino (oveja), parmesano, rucula y albahaca: ideal para verano fresca y ligera! 13.50



ORECHIETTE TARTUFATE

La tradición se mezcla con el queso gorgonzola, Capocollo* crujiente encima y la crema de trufa negra ! mix de sabores 14.70

**pregunta al camarero*



PACCHERI DELIZIA (new vegetariano)

Pasta fresca del Sur Italia con una exquisita salsa de queso stracciatella, nata, Pistachos verdes y tomate secos 14.50



PACCHERI ALLE NOCI

Pasta fresca del Sur Italia con una exquisita salsa de queso gorgonzola y nata, nueces de otoño y Spèck crujiente 14.50



DOLCE POSTRE :*una buena comida sin postre es como un cielo sin estrellas! deja siempre hueco para el postre*

TIRAMISÙ

el clásico dulce italiano al café: huevo, Savoiardi, licor secreto, queso mascarpone, café y cacao 7.00



PANNACOTTA

El rico flan de nata con vainilla, elige tu crema: PISTACHO ITALIANO O ARÁNDANOS ESPAÑOLES 5.50



NUTELLOSA

Pizza de Nutella, con pistachos y polvo de azúcar glas 10.50



MILLEFOGLIE

Crujiente hojaldre relleno de una deliciosa crema pastelera y frutos rojos (receta de la Mamma);Posible con queso RICOTTA* dulce 6.00



TARTA DE QUESO AL PISTACCHIO

La cheesecake fría con una crema de pistacho!
¡POSIBLE OPCIÓN CON CREMA DE ARÁNDANOS! 7.00



PASTICCIOTTO LECCESE

EL típico postre del Salento, masa quebrada rellena de crema pastelera y amarenas (cereza ácidas)

6.50



BIZCOCHO A LOS CHOCOLATE (new)

Esponjoso bizcocho casero de chocolate de leche, cubierta de chocolate negro70% y ganache de chocolate blanco

6.50



SBRICCIOLATA (new)

La tarta casera de la Mamma con crema pastelera, guarnición de Nutella ...no llores si se rompe es normal

7.00



Todos nuestros platos son caseros y frescos hechos en el momento con productos 100% italianos. Consulte con el encargado las opciones sin gluten y sin lactosas y los posibles cambios; advertir antemano alergias.

PRECIOS IVA INCLUIDO

PAN 1,90€

LEGENDA ALÉRGENOS



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



LECHE



FRUTOS SECOS DE CASCARA



SIN LACTOSA



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



CRUSTACEO



DIÓXIDO DE AZUFRE



SESAMO



MOSTAZA



APIO



GLUTEN FREE



SOJA



CACAHUETES



PESCADO