

Pasta

Tortellini Artigiani:	14,00
Rigatoni Murrioni: Boletus, tomate seco, salchichas	16,50
Lasagna Bolognesa:	6,75
Spaghetti al Pesto alla Genovese:	11,00
Pedido Mínimo 2 Personas: (precio por persona)	
Rigatoni Arrabiata: Tomate, cebolla, ajo, guindilla	8,00
Tagliatelle Porri e Saliccia: Puerros y salchichas	11,50
Spaghetti Bolognesa: auténtica salsa Bolognesa	9,00
Spaghetti Napoletana: con mejillones (por encargo)	10,00
Spaghetti alla Puttanesca: Tomate, aceitunas, alcaparras, anchoas y guindilla	11,00
Spaghetti alla Carbonara: Huevo, bacon, pimienta, parmigiano y cebolla	11,00
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino: Ajo, aceite y guindilla	9,00
Penne 4 Formaggi: Cuatro quesos	10,00
Penne, panna, spek y rúcula: Nata, spek, rúcula, parmigiano y pimienta	11,00
Pedido Mínimo 4 Personas: (precio por persona)	
Risotto Funghi Porcini: Boletus (mín. 4 pers.)	14,00
Risotto 4 Formaggi: (mín. 4 pers.)	11,00
Spaghetti ai Frutti di Mare: (por encargo) según mercado	

Insalate

Caprese: Mozzarella di búfala, rúcula y tomates cherry	8,00
Campagnola: Rúcula, champiñón, parmigiano	8,00
Giuseppe: Tomate, queso de cabra y rúcula	7,00
Ventresca: Ventresca, tomate y cebolleta	10,50

RESTAURANTES

Guía
Ocio



MAESTRO DE ARMAS Y PIZZAIOLO

EN SU NUEVO LOCAL, ALBERTO MURRONI SIGUE HORNEANDO BUENAS PIZZAS CON TOPPINGS ORIGINALES, INCORPORANDO ALGUNAS PASTAS CASERAS A SU OFERTA

Hace unos meses que el polifacético Alberto Murróni dejó las estrecheces de aquel minúsculo local en la calle Costa Rica.

En su nuevo comedor, que conserva la peculiar ambientación a caballo entre el fútbol y la mitología mafiosa, podemos -¡ahora sí!- sentarnos a una mesa y disfrutar de una de las pizzas que se preparan al momento bajo la mirada

del comensal. ¿Cómo ha pasado Murróni de maestro de armas a de aparecer lanzando cuchillos en la pequeña pantalla a restaurador y pizzaiolo? Lo ignoramos.

No obstante, confirmamos que el pulso y la buena mano que lucía en sus apariciones televisivas los ha trasladado con él a la pizzería. Una vez recibe el pedido, espolvorea con harina la masa previamente preparada, la estira y la cubre con la base de

tomate, mozzarella más los toppings escogidos. Y es en esa masa, de estilo napolitano, fina y crujiente tras su paso por el horno eléctrico, donde radica uno de los factores que elevan a esta pizzería por encima de la media de lo que encontramos en la hostelería madrileña.

El otro hay que buscarlo en la variedad y originalidad de sus toppings, casi todos alejados del seto, caballo y rey tan comunes en otras plazas pizzeras. En ellos continúan las referencias a ese particular imaginario cinematográfico e italoamericano. Una de nuestras variedades favoritas es la De Ning, con queso lanigero, salchichas y una generosa lluvia de rúcula según sale del horno. También la focaccia -sin tomate, claro- con romero y un salame de campanillas, lardo de colonnata. La carta se completa con leagu y algunas pastas caseras que hoy que pedir por encargo, más un par de postres circunstanciales. Pero, ¿qué pizzas!

publicado en Junio de 2013

Agradable terracita

Para los meses veraniegos Piccolo Grande Amore cuenta con una hilera de mesas en el exterior. Ubicadas a espaldas del local, lejos del bullicio del tráfico que habitualmente sa-

tura las calles Colombia y Víctor de la Serna, son una buena opción para improvisar una cena tranquila cuando aprieten los rigores veraniegos. Desde esta terraza se advierte la ve-

getación de la zona verde contigua, separada por un pequeño muro que, al privarnos de las vistas sobre ella, se nos antoja más alto de lo que es. Un oasis para el verano.

"Ahora tenemos una completa y variada carta de pasta y postres"

Postres de la casa

Piccolo Grande Amore de Mascarpone:

4,70

Tarta de Queso:

4,20

Brownie con Nata:

4,20

Tiramisú:

5,70

Copa de Helado:

4,20

pizzerías

Piccolo
grande amore

La boutique della pizza dal 2007



Curios a domicilio

Reserva de mesas

91 345 90 62
667 242 284

c/ Colombia 32

productos 100% naturales Pizzeria Restaurante
www.piccolograndeamore.es

"La

vera

MARGHERITA (tomate y mozzarella)	5,50
PEPERONI (salami)	8,50
ALCAPONE (carne y cebolla)	10,50
IRONI (bacon, huevo y cebolla)	15,00
IRONI 2 (carne, chorizo, salchichas, gorgonzola, parmigiano y guindilla)	16,50
DIOMI (chorizo, calabacín y champiñones)	13,50
GOTTI (gorgonzola y guindilla)	8,50
SALVATORE G. (bacon, york, aceitunas, pimiento)	9,00
ANASTASIA (parmigiano, rúcula y cherry)	11,50
BAGARELLA (mascarpone y spek)	13,50
TONNO (atún y cebolla)	8,50
HAWAIANA (york y piña)	8,00
BLANCA (búfala y rúcula, sin tomate)	10,00
LUCKY L. (gorgonzola y york)	8,50
VEGETAL (tomate, pimiento, cebolla, calabacín)	8,00
QUESOS (mozzarella, gorgonzola y parmigiano)	8,00
LUCA (próvola, gorgonzola, parmigiano, guindilla, pimienta y mozzarella)	12,50
BUSCETTA (cebolla)	7,00
CAPRICCIOSA (alcachofas y aceitunas)	8,00
BUGSY: (carpaccio de solomillo, gorgonzola, guindilla y pimienta)	14,00
COSTELLO (tomate, ajo y orégano, sin mozzarella)	7,00
FABIAN (champiñón, chorizo y bacon)	9,00
MIKELE (york, salchichas y parmigiano)	12,50
HECTOR (york, salami, atún y pimiento)	11,00
4STAGIONI (alcachofas, york, aceitunas, champiñón)	10,00
LEANDRO (bacon, cebolla, carne y guindilla)	12,00

Pedido mínimo a domicilio 12€ envío: 1.50€

pizza

ANDREAS (pera y gorgonzola)	11,50
BRUSCA (atún, alcaparras y aceitunas)	10,00
GIAMCANA (próvola y anchoas)	10,00
BACON (bacon)	7,00
AL PACINO (próvola, gorgonzola, carne, guindilla)	13,50
SICILIANA (anchoas, alcaparras y aceitunas)	9,00
PROVENZANO (chorizo, salami picante, serrano)	14,00
RUEDA (búfala y serrano, sin tomate)	11,00
RUEDA 2 (búfala, serrano y tomate natural)	12,00
BONNIE&CLAYDE (pimiento, alcachofas, guindilla)	9,50
PROSCIUTTO (york)	7,00
BLANKITA (búfala y carne)	12,50
ALESSANDRO (quesos y serrano)	10,00
PICCOLO (chorizo)	7,50
CALZONE (champiñones y york)	8,00
CALZONE BOMBA (a gusto del jefe)	11,50
DE NIRO (queso taleggio, salchichas y rúcula)	14,50
CASTELLANO (chorizo y huevos de codorniz)	11,00
FOCACCIA (lardo di colonnata, romero, sin tomate)	8,00
IVÁN (chorizo picante, queso taleggio, guindilla y bacon)	14,00
MICHAEL (ajo, cebolla y champiñones)	9,00
CHIMO (york, bacon y chorizo)	9,00
GAMBINO (gambas y champiñones)	14,50
F. SINATRA (boletus, spek, rúcula y nata)	15,50
JAVI (próvola y chorizo)	10,50
MASSIMO (queso cabra, tomate rodajas, serrano)	12,00
ENMANUELLE (nutella, azúcar glass)	7,00

Todos nuestros precios son en euros y llevan incluido el I.V.A.

napoletana "

TARTUFATA (búfala y trufa, sin tomate)	12,50
TARTUFELLA (mozzarella, tomate y trufa)	10,00
SUPREMA (salsa bolognesa, parmigiano y mozzarella)	11,00
LUIGI (bacon, salchicha, alcachofa y chorizo)	12,50
BOLOGNINI (mortadela bolognesa sin tomate)	7,00
BARBACOA (carne, bacon y salsa barbacoa)	11,50
SER (próvola, tomates naturales, salchichas)	13,00
PAOLA (salchichas, alcachofas, gorgonzola, cebolla y guindillas)	13,50
ENEA (sin tomate, búfala, trufa, boletus, tomates cherry y rúcula)	17,00
ADONIS (burrata, tomates cherry, cebolla y rúcula)	14,00
CALZONE MURRONI (york, alcachofas, búfala y rúcula)	12,00
RAFFAELLO (salmón ahumado, búfala y alcaparras, sin tomate)	15,00

Antipasti

Provolone al forno: Próvola, tomate y orégano	7,00
Provolone al forno 2: además con anchoas	8,00
Burrata con albahaca:	10,00
Carpaccio: Solomillo, rúcula, parmigiano	11,00
Ración de Mortadella Bolognesa	9,00
Ración de Bresola con Pan Pizza	13,50
Antipasti Italiani con Pan Pizza: Spek, Lardo di colonnata, parmigiano y pimienta	13,50
Tabla de Quesos con Pan Pizza: Scarmoza, pecorino toscano, gorgonzola y taleggio	13,50
Tabla de Embutidos Italianos con Pan Pizza: Bresaloa, spek, Lardo di colonnata, mortadella Bolognesa	14,50

Los precios en terraza se incrementarán en 1€ por cada producto (excl. bebidas)