



MEDITERRANEAN ARTISANAL MADE IN

ITALIAN GASTROBAR

CAFÉS Y TES

Café espresso	1,50€
Café macchiato	1,70€
Cappuccino	2,50€
Macchiato	2,00€
Flat white	3,20€
Latte macchiato	2,70€
Leche	2,00€
Americano	2,00€
Café carajillo	2,80€
Tes/Infusiones	2,90€
leche avena	+ 0,20€
Descafeinado	+ 0,20€

SIN ALCOHOL

Acqua Panna	2,50€
San Pellegrino	2,80€
Coca-Cola	3,00€
Coca-Cola Zero	3,00€
Fanta	3,00€
Tónica	3,00€
Nestea	3,00€
Zumos	3,00€
Zumo natural de naranjas	4,00€
Crodino "l'aperitivo biondo"	4,00€

CAFÉS ESPECIALES

Macchiato con crema de pistacho o nutella	2,50€
Cappuccino con crema de pistacho o nutella	3,90€
Iced latte	4,20€
Café Shakerato	3,50€

CERVEZAS

Peroni 0.25 cl	3,00€
Peroni 0.30 cl	3,50€
Peroni 0.50 cl	5,90€
Peroni sin alcohol	3,50€
Peroni sin gluten	3,50€

VINOS ITALIANOS

Pregúntanos por la selección del mes para que te recomiende el vin más adecuado a tu gustos.

Toda la selección está disponible en copa o botella

CÓCTELES

Aperol Spritz	6,00€
Vermouth	5,00€
Negroni / Negroni Sbagliato	8,00€
Americano	7,00€
Gin Tonic	8 - 10 - 12€
Espresso Martini	8,00€



MEDITERRANEAN ARTISANAL MADE IN

ITALIAN GASTROBAR

CROISSANTS

croissants casero de margarina

Croissant	2,00 €
Croissant con crema de pistachos de Bronte	3,40 €
Croissant con Nutella	2,60 €
Croissant con Marmelada	2,60 €
Croissant con queso y jamón dulce	4,50 €

POSTRES CASEROS

Tiramisú	5,90 €
Tiramisú de Pistacho	6,50 €
Salami de Chocolate	4,90 €
Pizza M.A.M.I. con Nutella y pistachos de Bronte	6,50 €

FOCACCIA GENOVESE

Simple sin nada 3,50 €

CLASSICA 6,00 €

Jamón dulce italiano, queso caciocavallo,

+ **aceite de trufa blanca** 7,00 €

VEGETARIANA 6,50 €

Mozzarella fiordilatte, queso de cabra, tomates cherry

MORTADELLA AMORE MIO 7,50 €

Mortadella, mozzarella campana DOP, pesto de pistachos

SAN DANIELE 8,50 €

Jamón San Daniele DOP, queso caciocavallo dulce, alcachofas a la brasa

PARA PICAR Y COMPARTIR

Aceitunas verde de Gaeta	4,00 €
Tomates Cherry en aceite EVO	4,00 €
Taralli de Puglia con semillas de hinojos	2,90 €
Chips	2,50 €
Pan focaccia	3,00 €

PORCIÓN 1/2 - REGULAR

Tabla de mortadella	6,50 € - 12 €
Tabla de mortadella con aceite de trufa blanca y pistachos	7,50 € - 14 €
Tabla de Jamón San Daniele	9,00 € - 18 €
Tabla de queso con marmelada	8,00 € - 16 €

Información sobre alérgenos disponible



MEDITERRANEAN ARTISANAL MADE IN

ITALIAN GASTROBAR

PIZZETTA M.A.M.I.

Pizza gourmet con masa especial hecha con levadura natural.
72 horas de fermentación y 85% de hidratación

LA REINA 6,90 €

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, albahaca, aceite EVO

É UNA BUFALA 8,50 €

Tomate San Marzano DOP, tomates cherry, mozzarella de Bufala DOP, albahaca, aceite EVO

LA PROSCIUTTONA 8,90 €

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, jamón dulce italiano, albahaca, aceite EVO

LA TARTUFONA 12,50 €

Mozzarella fiordilatte, cacio cavallo con trufa, mortadella con pistachos, 1/2 bola de mozzarella de bufala DOP, aceite de trufa blanca y pistachos

LA CABROSA 11,00 €

Mozzarella fiordilatte, queso de cabra, coppa DOP, alcachofas a la brasa, albahaca, aceite EVO

LA CRUDAIOLA 12,50 €

Mozzarella fiordilatte, tomates cherry, jamón San Daniele DOP, virutas de Grana Padano 24 meses, albahaca, aceite EVO

DONNA CARMELA 10,50 €

Provola ahumada, mozzarella fiordilatte, aceitunas taggiasca negra, alcachofas a la brasa en aceite EVO, tomates cherry, albahaca

LA FORMAGGIOSA 11,00 €

Mozzarella fiordilatte, queso de cabra, cacio cavallo con trufaa, Grana Padano 24 meses, pimienta negra

+ **aceite de trufa blanca** 12,00 €

FOCACCIA 5,00 €

Aceite EVO, Grana Padano 24 meses, romero

EXTRA + 2 €

PLATOS

MARIA CHE BUFALA 12 €

Mozzarella de Bufala DOP, tomates cherry, albahaca, aceite EVO

PROSCIUTTONA 16 €

Jamón San Daniele DOP, mozzarella de Bufala DOP

LASAGNA 14 €

Lasaña con ragú a la Bolognesa, mozzarella, bechamel y Grana Padano 24 meses

LASAGNA VEGETARIANA 15 €

Lasaña con judías verdes, patatas, pesto de albahaca, queso, tomates cherry, bechamel y Grana Padano 24 meses

PARMIGIANA 12 €

Milhojas de berenjena con tomate San Marzano DOP, mozzarella y Grana Padano 24 meses

Información sobre alérgenos disponible