

Entrantes de Tierra

- BRUSCHETTAS (2 PIEZAS)** € 7,00
CON TOMATES CHERRY AMARILLOS Y ROJOS Y
STRACCIATELLA DE BÚFALA
- BERENJENAS A LA PARMESANA** € 10,00
- MOZZARELLA DE BÚFALA DOP DE CAMPANIA** € 16,50
250 G CON JAMÓN CRUDO DE PARMA DE 24 MESES
- ALBÓNDIGAS CON PICATOSTES** € 8,50
ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON RAGÚ
- FRITURA MIXTA (5 PIEZAS)** € 12,00
2 PANZAROTTO, 1 ARANCINO, 1 TORTILLA DE BUCATINI, 1
FLORES DE CALABAZA RELLENA

NEW

Entrantes de Mar

- MEJILLONES CON PIMIENTA** € 12,50
- SOPA DE MEJILLONES A LA PARTENOPEA** € 16,00
CON TARALLO CON ALMENDRAS, PULPO* Y GAMBA*
- PULPOS PEQUEÑOS EN CAZUELA CON PICATOSTES** € 14,00
- ENSALADA DE MAR** € 18,00
CALAMARES*, PULPO*, MEJILLONES, GAMBAS*

Primeros Platos

- RISOTTO CON TARTAR DE GAMBAS Y BURRATA** € 15,00
DE APULIA DOP
- BUCATINI ALLO SCARPARELLO** € 12,50
SALSA DE TOMATE Y QUESO
- TAGLIATELLE CON SALSA DE CARNE** € 12,50
- PACCHERI CON PROVOLA, PISTACHO** € 16,00
Y SALCHICHA
- ESPAGUETIS DE GRAGNANO CON ALMEJAS** € 18,00
- ÑOQUIS DE PATATA CON TOMATE Y MOZZARELLA** € 12,50
- PASTA CON PATATAS Y PROVOLA** € 12,00

LA DIRECCIÓN INFORMA QUE LOS ALIMENTOS SERVIDOS EN ESTE RESTAURANTE PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS. INVITAMOS A LOS CLIENTES A COMUNICAR LAS INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS AL PERSONAL DE LA SALA Y/O SOLICITAR EL LIBRO DE INGREDIENTES. (REG. UE N.1169/2011).

- CUBIERTO** € 2,50

* PRODUCTO CONGELADO
NO SE ACEPTAN VARIACIONES A LAS RECETAS

Segundos Platos de la Tierra

**SCALOPPINE CON LIMÓN Y PATATAS FRESCAS € 12,50
FRITAS**

**LONCHAS DE TERNERA (300G) CON RÚCULA Y € 21,90
PARMIGIANO REGGIANO DOP**

**FILETE DE TERNERA (300GR) Y PATATAS FRESCAS € 21,90
FRITAS**

**HAMBURGUESA DE CARNE* (200 G), HUEVO € 14,00
FRITO, PATATAS FRESCAS FRITAS Y BRUSCHETTA CON
TOMATE**

Segundos Platos del Mar

**GAMBAS* Y CALAMARES* FRITOS CON PATATAS € 19,00
FRESCAS FRITAS**

**PEZ ESPADA A LA PARRILLA CON VERDURAS € 18,00
A LA PARRILLA**

**CALAMARES A LA PARRILLA* CON VERDURAS € 18,00
A LA PARRILLA**

**PULPO A LA PARRILLA*, PURÉ DE PATATAS € 18,00
CON AZAFRÁN Y CRUJIENTE DE ACEITUNAS**

Ensaladas

PRIMAVERA € 12,00
ENSALADA MIXTA, TOMATES, ZANAHORIAS, ACEITUNAS
VERDES, ATÚN, PROVOLA AHUMADA

CAESAR € 12,00
ENSALADA MIXTA, PICATOSTES, QUESO PARMIGIANO
REGGIANO DE 24 MESES DOP, SALSA CÉSAR, PECHUGA DE
POLLO CRUJIENTE

CAPRESE € 12,00
FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, TOMATES, ACEITUNAS
VERDES, ORÉGANO, ALBAHACA

BRESAOLA € 14,00
BRESAOLA, QUESO PARMESANO REGGIANO 24 MESES DOP,
TOMATES CHERRY, RÚCULA, BURRATA DE APULIA DOP 100G

Menú para Niños

PASTA CON O SIN SALSA DE TOMATE

or

SCHNITZEL Y PATATAS FRITAS

or

PIZZA MARGHERITA O PIZZA CON JAMÓN COCIDO

+

AGUA Y HELADO

€ 12,50

* PRODUCTO CONGELADO
NO SE ACEPTAN VARIACIONES A LAS RECETAS

Pizzas Caprizza

PESTO E POLPETTE

€ 15,00

PESTO DE ALBAHACA, FIOR DI LATTE AGEROLA DOP, TOMATITOS DÁTILES AMARILLOS DEL VESUVIO; PARA FINALIZAR: ALBÓNDIGA DE TERNERA, RICOTTA DE BÚFALA CAMPANA DOP, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO TERRE FRANCESCANE, ALBAHACA

BURRATA E PATA NEGRA

€ 18,00

FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP; A LA SALIDA: PATA NEGRA 100% BELLOTA, BURRATA DE APULIA DOP, ESCAMAS DE QUESO PROVOLONE DEL MONACO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO TERRE FRANCESCANE, ALBAHACA

NEW

CARCIOFOTTA

€ 13,50

FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP, CREMA DE ALCACHOFAS, ALCACHOFAS; A LA SALIDA: JAMÓN COCIDO DE ALTA CALIDAD, TOMATES SECOS, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO "TERRE FRANCESCANE", ALBAHACA

JAMÓN E FRIARIELLI

€ 15,00

FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP Y BRÓCOLI FRIARIELLI; PARA FINALIZAR: TARTAR DE JAMÓN IBÉRICO, QUESO PECORINO RALLADO EN EL CORNISA, ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO TERRE FRANCESCANE

Pizzas Contemporáneas

INTEGRALE AI DATTERINI

€ 12,00

MEZCLA DE HARINA INTEGRAL CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, TOMATES DATTERINI AMARILLOS DEL VESUBIO, TOMATES DATTERINI, QUESO PARMIGIANO REGGIANO DE 24 MESES DOP, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA INTEGRAL, ALBAHACA

INTEGRALE ORTOLANA

€ 12,00

MASA DE HARINA INTEGRAL CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, BERENJENAS, CALABACINES, PIMIENTOS GRILLADOS, QUESO PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES DOP, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA INTEGRAL, ALBAHACA

GENUINA

€ 12,00

TOMATES DATTERINI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, QUESO PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES DOP, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO, ALBAHACA; CON CORNISA RELLENA DE RICOTTA DE BÚFALO DE CAMPANIA DOP Y QUESO PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES DOP

'NDUJA E SALSICCIA

€ 12,00

TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, SALAMI 'NDUJA DE CALABRIA, SALCHICHA, QUESO PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES DOP, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO, ALBAHACA

PARMIGIANA E PROVOLA

€ 12,50

TOMATE SAN MARZANO, PROVOLA DE AGEROLA, BERENJENAS A LA PARMESANA, QUESO PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES DOP, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO, ALBAHACA

PISTACCHIO E MORTADELLA

€ 13,00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, CREMA DE PISTACHO SICILIANOS, MORTADELLA IGP, GRANOS DE PISTACHOS, QUESO PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES DOP, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

CRUDO E PROVOLONE

€ 13,00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, JAMÓN CRUDO DE PARMA 24 MESES DOP, ESCAMAS DE PROVOLONE DEL MONACO DOP, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO, ALBAHACA

NERANO

€ 13,00

CREMA DE CALABACINES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, CHIPS DE CALABACINES, COPOS DE PROVOLONE DEL MONACO DOP

FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE € 15,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, FLORES DE CALABAZA, TOCINO GUANCIALE DE AMATRICE CRUJIENTE; A LA SALIDA: BURRATA DOP, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO, QUESO PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES DOP

NEW

MATADOR € 13,50
PROVOLA AHUMADA DOP, PATATAS ASADAS, PORCHETTA; A LA SALIDA: CREMA DE PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESES, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO, ALBAHACA

PUGLIESE € 13,50
FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, TOMATES CHERRY DATTERINI AMARILLOS, CAPOCOLLO DE COCHINILLO, BURRATA DE APULIA DOP, ACEITUNAS NEGRAS, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO, ALBAHACA

TROPEA € 15,00
CREMA DE CEBOLLA MORADA DE TROPEA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP; FUERA DEL HORNO: FILETES DE ATÚN, BURRATA DE APULIA DOP, PATÉ DE ACEITUNAS TAGGIASCA, CHIPS DE CEBOLLA, ALBAHACA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

Pizzas Tradicionales

MARINARA € 7,50
TOMATE SAN MARZANO, AJO, ORÉGANO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ALBAHACA

MARGHERITA € 8,00
TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ALBAHACA

DIAVOLA € 9,00
TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, "SPIANATA" SALAMI DE CALABRIA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ALBAHACA, HILOS DE CHILE

AMERICANA € 10,00
TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, WÜRSTEL, PATATAS FRITAS*

RELLENO € 10,00
QUESO RICOTTA DE BÚFALO DE CAMPANIA DOP, FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, SALAMI NAPOLITANO, TOMATE SAN MARZANO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ALBAHACA

PROSCIUTTO E FUNGHI € 10,00
TOMATE SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE AGEROLA DOP, CHAMPIÑONES; A LA SALIDA: JAMÓN COCIDO DE ALTA CALIDAD, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ALBAHACA

4 FORMAGGI € 10,00
FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, QUESO EMMENTAL SUIZO DOP, QUESO FONTINA VALDOSTANA DOP, GORGONZOLA DOP, QUESO PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES DOP, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ALBAHACA

BUFALINA € 11,00
TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA DE BÚFALA DE CAMPANIA DOP, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ALBAHACA

SALSICCIA E FRIARIELLI € 11,00
PROVOLA DE AGEROLA, SALCHICHA, BRÓCOLI FRIARIELLI, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

NAPOLI € 12,00
TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, ALCAPARRAS DE PANTELLERIA, ACEITUNAS TAGGIASCA, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ALBAHACA

CAPRICCIOSA € 12,50
TOMATE REGINA DI SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, JAMÓN COCIDO DE PRIMERA CALIDAD, ALCACHOFAS ASADAS, CHAMPIÑONES, ACEITE DE OLIVA NEGRO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ALBAHACA

Pizzas Fritas

MONTANARA RIPASSATA € 11,00
PIZZA PRIMERO FRITA Y LUEGO HORNEADA CON TOMATES SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, QUESO PECORINO ROMANO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, ALBAHACA

CLASSICA € 12,00
RELLENO DE RICOTTA DE BÚFALO DE CAMPANIA DOP, FIOR DI LATTE DE AGEROLA DOP, SALAMI NAPOLITANO, PIMIENTA NEGRA, QUESO PARMIGIANO REGGIANO DE 24 MESES DOP

TODAS NUESTRAS PIZZAS SE PUEDEN PREPARAR CON MASA SIN GLUTEN O HARINA INTEGRAL CON UN RECARGO DE 1,50 €



Nuestras masas de pizza sin gluten
NO ESTÁN DISEÑADAS PARA CELÍACOS.

Si sigues una **dieta sin gluten** o por pura curiosidad, ¡¡¡descubre el **rico sabor** de nuestra **masa de pizza sin gluten!!!**

Postre

POSTRE DE LA CASA: € 6,00
PASTIERA* - CAPRESE* - TIRAMISÙ - BABÀ - TARTA DE QUESO

POSTRE DEL DIA € 6,00

SORBETE DE LIMÓN € 4,00

Cerveza de Parril

	20 CL	40 CL
MESSINA	€ 3,50	€ 5,50
MESSINA CRISTALLI DI SALE	€ 3,50	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA		€ 5,50

Cerveza en Botella

ICHNUSA SIN FILTRAR 50 CL	€ 5,00
ERDINGER WEISS 50 CL	€ 5,50
LAGUNITAS IPA USA 35,50 CL	€ 5,50
HEINEKEN 0.0 (SIN ALCOHOL) 33 CL	€ 4,00
FISCHER 65 CL	€ 9,00
BALADIN ARTESANAL SIN GLUTEN 33 CL	€ 6,00

Cócteles by *Botanico*

APEROL SPRITZ € 7,00
APEROL, PROSECCO, SODA

LIMONCELLO SPRITZ € 7,00
LIMONCELLO, PROSECCO, SODA

CAMPARI SPRITZ	€ 7,00
CAMPARI, PROSECCO, SODA	
HUGO	€ 7,00
LICOR DE SAÚCO, PROSECCO, MENTA FRESCA, SODA	
GIN TONIC	€ 8,00
GIN BOMBAY SAPPHIRE, AGUA TÓNICA	

Par

ÁGUA 75 CL	€ 3,00
COCA-COLA 33 CL	€ 3,50
COCA-COLA ZERO 33 CL	€ 3,50
ARANCIATA / SPRITE 33 CL	€ 3,50
TÉ HELADO DE LIMÓN/MELOCOTÓN 33 CL	€ 3,50
CAFÉ	€ 2,00
GRAPPA	€ 4,00
DIGESTIVOS	DA € 4,00 A € 8,00

Vino Blanco

FALANGHINA "CAPRIZZA" IGP	
Cantine Iovine	
Copa	€ 5,00
Botella	€ 15,00
COSTAMOLINO VERMENTINO DOC	
Argiolas	
Copa	€ 6,00
Botella	€ 25,00
LUGANA DOC	
Ca' dei Frati	
Botella	€ 25,00
ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC	
Kaltern Caldaro	
Botella	€ 25,00

Vino Tinto

AGLIANICO "CAPRIZZA" IGP	
Cantine Iovine	
Copa	€ 5,00
Botella	€ 15,00
COSTERA CANNONAU DOC	
Argiolas	
Copa	€ 6,00
Botella	€ 25,00
VALPOLICELLA CLASSICO DOC	
Allegrini	
Botella	€ 26,00

Vino Espumoso

PROSECCO DOC EXTRA DRY "LEVIS"	
Bellenda	
Copa	€ 6,00
Botella	€ 25,00