

Pizza, fritti e birra

pizzeria friggitoria



@fratellifigurato



BRUSCHETTE AL POMODORO



PROSCIUTTO E MOZZARELLA



Gli antipasti

los clásicos entrantes de una pizzeria napolitana

SUPPLÍ AL TELEFONO.....4/ud.

bolita de arroz con salsa de tomate (y un poquito de carne) y mozzarella

CROCCHÉ DI PATATE.....4/ud.

croqueta de patatas con provola ahumada, perejil y pimienta negra

MONTANARINA CON POMODORO, PARMIGIANO E BASILICO.....4/ud.

masa de pizza frita con salsa de tomate, parmigiano reggiano rallado y albahaca

PATATINE FRITTE CACIO, PEPE E LIMONE.....7

patatas fritas caseras con pecorino romano, pimienta negra y limón

BRUSCHETTE AL POMODORO.....^{new}9

2 bruschette de nuestro pan casero “palatone napoletano” con cherry “datterini siciliani”, ajo y albahaca

PROSCIUTTO E MOZZARELLA.....^{new}13

un clásico intemporal de Italia. Prosciutto di Parma DOP, fiordilatte y albahaca fresca

acompañala con nuestra focaccia - 3

Le pizze

le classiche napoletane

MARGHERITA CLASSICA.....12,9

salsa de tomate, grana padano, mozzarella, AOVE Bio y albahaca

BUFALINA CLASSICA.....14,9

mozzarella fiordilatte, mozzarella de búfala DOP de Caserta, tomates cherry datterini siciliani, grana padano, pimienta negra, AOVE Bio y albahaca

LA PROVOLA E PEPE.....12,9

salsa de tomate, provola ahumada, grana padano, pimienta negra, AOVE Bio y albahaca

O' MARENARIELL (la nostra versione della Marinara Verace) 14,9

salsa de tomate “San Marzano del Vesuvio”, anchoas del Cantábrico, ajo, orégano selvático de Calabria, AOVE Bio y albahaca

O' RIPIEN (il classico Calzone Napoletano)..... 12,9

ricotta, salame Napoli, provola ahumada, pimienta negra y por encima salsa de tomate, AOVE Bio y albahaca

CAPRICCIOSA DIFFERENTE..... 15,9

salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras, setas salteadas, alcachofas a la brasa, prosciutto cotto, AOVE Bio y albahaca

WURSTEL E PATATINE..... 15,9

¡No te lo vas a creer! ... una de las pizzas más icónicas de los últimos 40 años en Italia: mozzarella, provola ahumada, wurstel (salchicha), patatas fritas caseras y AOVE Bio

le fritte

PARTENOPE.....16,9

crujiente pizza montanara antes frita y luego terminada en el horno; salsa de tomates datterini sicilianos asados, provola ahumada, parmigiano reggiano, orégano y albahaca

IL PALLONE DI MARADONA..... 15,9

ricotta, provola ahumada, cicoli napoletani (embutido similar a los chicharrones), un poquito de salsa de tomate, pimienta negra y albahaca. Los cicoli se pueden sustituir por salame napoletano

LA PARMIGIANA DI MELANZANE FRITTA.....17,9

un himno al verano: ricotta, salsa de tomates cherry datterini sicilianos, provola ahumada, berenjenas fritas y albahaca

le “solo dai Figurato”

ANDAVO A 10 ALL’ORA.....17,9

salsa de tomate “Antichi Pomodori di Napoli” - Slow Food, salsiccia pezzente de la Montagna Materana, caciocavallo silano DOP, aceitunas “Salella ammaccata del Cilento” - Slow Food, AOVE Bio y albahaca

DIAVOLA DE LEÓN.....15,9

salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras, chorizo de León, láminas de grana padano, AOVE Bio y albahaca

MORTADELLA, BURRATA E POMODORI SECCHI 17,9

mozzarella, mortadella de Bologna, burrata pugliese, tomates secos, rúcula, pimienta negra, AOVE Bio y albahaca

AMATRICE AL SOLE.....16,9

una versión renovada y más fresca de nuestra Amatrice: salsa de tomates San Marzano asados, guanciale romano, pecorino romano, pimienta negra y AOVE Bio

5 FORMAGGI DEL SUD.....17,9

mozzarella, formaggio erborinato del Parco del Matese (similar al gorgonzola), ricotta fresca, giuncata calabrese (queso de cabra y oveja), ricotta silana ahumada, mermelada de pimientos rojos y guindilla, pimienta negra y AOVE Bio

di stagione (de temporada)

L'ESTATE AL SUD.....*new*.....18,9

Pizza estirada sin borde y cocinada lentamente como una focaccia. Inspirada en el clásico bocadillo de playa: mozzarella, rodajas de tomate fresco de temporada, prosciutto crudo de Parma, AOVE Bio, orégano y albahaca

LA PARMIGIANA DI MELANZANE.....*new*.....17,9

un himno al verano: salsa de tomates cherry datterini siciliani, provola ahumada, berenjenas fritas, grana padano, AOVE Bio y albahaca

NEW!

LA PARMIGIANA DI
MELANZANE (FRITTA)



NEW!

LA PARMIGIANA DI MELANZANE



NEW!

L'ESTATE AL SUD



I dolci della casa

BOMBA NAPOLETANA ALLA NUTELLA.....7

homenaje al street food más goloso de Napoli: masa dulce frita (similar a la masa del krapfen) rellena de nutella

BOMBA NAPOLETANA CREMA E AMARENA.....7

homenaje al street food más goloso de Napoli: masa dulce frita (similar a la masa del krapfen) rellena de crema pastelera y guindas en almíbar

GELATO “TARTUFO DI PIZZO CALABRO”.....7

con opción de “affogato al caffè” o “affogato al liquore” - 2

TIRAMISÚ DELLA MAMMA.....7

A close-up photograph of a gelato tartufo. The top layer is a thick, textured coating of dark brown cocoa powder. Below this, a layer of light-colored gelato is visible, and in the center, a dark, irregularly shaped truffle is embedded. The background is a soft, out-of-focus light grey.

NEW

GELATO "TARTUFO
DI PIZZO CALABRO"

BOMBA NAPOLETANA
CREMA E AMARENA



Le birre 100% italiane

*todas nuestras birras vienen del Birrificio Agricolo Artigianale **BALADIN** en las bonitas tierras delle Langhe, en Piemonte*

alla spina / de grifo **33CL.**

4.8 (BLONDE ALE - 4,8% ALC.)..... **5,5**
fresca, ligera y sencilla

IPPA (IPA ALL'ITALIANA - 5,5% ALC.)..... **5,5**
realmente equilibrada entre su punto de amargor y sus notas de cítricos y frutas tropicales

SUD (BLANCHE - 4,5% ALC.)..... **5,5**
fresca, con sorprendentes aromas de cítricos del Sur de Italia

NAZIONALE (BLONDE ALE - 6% ALC.) **5,5**
“simplemente compleja”: ligera y a la vez persistente, perfecta en cada momento

in bottiglia **33CL.**

WAYAN (SAISON - 5,8% ALC.)..... **5,5**
todo un homenaje al verano: refrescante con notas de especias y perfumes de campos en flor

ROCK'N ROLL (AMERICAN PALE ALE - 7,5% ALC.) **5,5**
determinada y marcada, con notas especiadas que cautivan a sus fieles fans

PIZZA TTI E BIRI



~~I nostri vini~~ del mese

VINO TINTO - COPA.....	5,5
VINO TINTO - BOTELLA.....	25
VINO BLANCO- COPA.....	5,5
VINO BLANCO - BOTELLA.....	25

~~Refrescos~~ & co

AGUA NATURAL / CON GAS.....	2,9
REFRESCOS.....	3,8
APEROL SPRITZ.....	6,5
TINTO DE VERANO.....	4,5
MENABREA (CERVEZA 00).....	5,5
CAFÉ / INFUSIONES.....	2
CAFÉ CON LECHE.....	2,2
LIMONCELLO.....	3,5
AMARETTO, AMARO DEL CAPO, AMARO MONTENEGRO, NOCINO.....	3,5