

PIZZERIA

"BENVENUTI A
CASA NOSTRA"



@fratellifigurato



NEW!! 9

BRUSCHETTE DEL SUD ITALIA

2 bruschette de nuestro pan casero “palatone napoletano”: una con cherry “datterini siciliani”, ajo y albahaca y una con burrata, anchoa y limón



NEW!

LA PARMIGIANA DI MELANZANE



NEW!

L'ESTATE

AL SUD



LE NOSTRE MARGHERITE

La Classica 12,9

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

La Bufalina DOP 14,9

salsa de tomate, lonchas de mozzarella de búfala DOP de Caserta, pimienta negra, AOVE Bio y albahaca

La Cosacca alla Vesuviana 13,9

una de las recetas más antiguas de la pizza napoletana: salsa “sciué sciué” de pomodorini del piennolo del Vesuvio DOP, pecorino romano, AOVE Bio y albahaca

La Provola e Pepe 12,9

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

LE CLASSICHE NAPOLETANE

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

LE SOLO DAI "FIGURATO"

Andavo a 10 all'ora UNIDADES LIMITADAS 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

La merenda di Nonna 15,9

Pizza estirada sin borde y cocinada lentamente como una focaccia, como nos la preparaba nuestra abuela: horneada con un poco de tomate San Marzano, orégano y AOVE Bio; después del horno mortadella de Bologna y provolone de Puglia

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



DOLCI DELLA CASA

Tiramisú della mamma	7
Caprese classica al cioccolato	7
Cannoli Siciliani	8

CAFFÉ

Espresso	2
Café con leche	2,2
Menta poleo, The verde	2

LIQUORI ITALIANI

Limoncello	3
Amaro Averna	3
Amaro del Capo	3,5

BIRRE ITALIANE

Peroni Nastro Azzurro - sin alcohol	3,9
Peroni Nastro Azzurro	3,9
Messina (cristalli di sale)	4,5
Birre artigianali italiane	5,5

VINOS POR COPA

■ Vino del mes - blanco	5,5
■ Vino del mes - tinto	5,5

VINOS BOTELLA

■ Vino del mes - blanco	25
■ Vino del mes - tinto	25

REFRESCOS & Co

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta naranja, Fanta limón, Aquarius naranja, Aquarius limón, Fuze tea	3,8
Agua natural o con gas	2,9
Tinto de Verano	4,5
Aperol Spritz	6,5