

Un preludio a la experiencia, elaborados con ingredientes de calidad con carácter, intensidad y respeto al producto que definen nuestras pizzas.

Il Panzerotto

Masa frita, salsa de tomate de la colina del Vesubio, stracciatella y emulsión de albahaca 01,07 6,50€

La Parmigiana

Berenjenas de la huerta, tomate de la colina del Vesubio y queso Gran Kinara y fiore di latte 07 7,50€

Vitello Tonnatto

Redondo de ternera asado, salsa de atun con hortalizas, alcaparras fritas y verduritas marinadas 03,04,12 13,50€

Tartar de gambero rosso 02,03,04,06,12

Gamba blanca de Huelva, chalotas y vinagreta de cítricos 13,50€

Foglio di Fa Croc

De anchoa del Cantábrico con mayo de trufa negra 01,03,04,12 4,50€/ud

De anchoa del Cantábrico con salsa verde 01,04,12 4,50€/ud

Tagliere di formaggi italiani

Grand Kinara trufa, Castelmagno, Toumin de Mel y Raschera 0

Mezzo tagliere 9.50€/ Intero tagliere 18,00€

Tagliere di salumi italiani

Mortadella, salume Levoni, Jamón de Parma 24 meses y Chorizo ibérico de Bellota Mezzo tagliere 9.50€/ Intero tagliere 18,00€

Servicio de Pan

de Massimiliano Prete y aceite de oliva virgen extra 100% italiano 2,00€

Massimiliano Prete



