



"TUTTO FINISCE A PIZZA E VINO"



LA PIZZA NAPOLETANA

IL CORNICIONE DEBE SER ALTO
Y ALVEOLADO, CRUJIENTE POR FUERA
Y SUAVE POR DENTRO.

MOZARELLA
FIOR DE LATTE

TOMATE PELADO
SAN MARZANO DOP

ALBAHACA FRESCA

COCIDA EN HORNO
A 430 GRADOS CELSIUS

LA BASE O CENTRO
ES SUAVE Y ELÁSTICA

ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN





Burrata Auguri

Burrata fresca servida sobre una cama de jitomates confitados.

\$ 230.00

Gnocchis Auguri

Servidos con salsa pomodoro.

\$ 195.00

Ensalada Caprese

Mozarella fresca fior de latte DOP y rodajas de tomate.

\$ 165.00

*LA VITA È COME UNA SCATOLA DE CIOCCOLATINI,
NON SAI MAI QUELLO CHE TI CAPITA"*

Tiramisú

Tradicional de café, de nutella y de durazno.

\$ 110.00

Panna Cotta

Con gelè de fresa, frutos rojos o chocolate

\$ 110.00

Pay de "La Nonna"

Nueces con caramelo salado y chocolate

\$ 130.00

*DOP DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA. Garantiza que todo el proceso de producción, transformación y elaboración se llevó a cabo en la región específica.



TRADICIONALES.....

Margherita .

\$ 165.00

Pizza Napolitana con mozzarella fior de latte, tomate San Marzano DOP y albahaca fresca.

Marinara

\$ 135.00

Pizza Napolitana con tomate San Marzano DOP, ajo y orégano.

Peperoni

\$ 165.00

Pizza Napolitana con mozzarella fresca, tomate San Marzano DOP y peperoni.

NUESTRAS ESPECIALIDADES.....

Prosciutto e Rucola

\$ 255.00

Pizza Napolitana con mozzarella fior de latte, tomate san Marzano DOP, Prosciutto DOP, láminas de queso Granna Padano DOP y arúgula fresca.

Diávola

\$ 195.00

Pizza Napolitana con mozzarella fior de latte, tomate San Marzano DOP, salami calabrese picante.

Diávola 2.0

\$ 225.00

Pizza Napolitana con mozzarella fior de latte, tomate San Marzano DOP, salami calabrese picante, cebolla morada, aceite picante y láminas de queso Granna Padano DOP.

Tartufo

\$ 195.00

Pizza Napolitana con mozzarella fior de latte, tomate San Marzano DOP, champiñones, corazón de alcachofa y tomate deshidratado.

*DOP DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA. Garantiza que todo el proceso de producción, transformación y elaboración se llevó a cabo en la región específica.

Vegetariana



Quattro Formaggi

\$ 225.00

Pizza Napolitana con mozzarella fior de latte, Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola y Ricotta.

Bianca

\$ 195.00

Pizza Napolitana con mozzarella fior de latte, queso gorgonzola, tomate deshidratado y corazón de alcachofa.

Bianca 2.0

\$ 195.00

Pizza Napolitana con mozzarella fior de latte, queso gorgonzola, tomate deshidratado y tocino.

Caruso

\$ 225.00

Pizza Napolitana con mozzarella fior de latte, champiñones, pimienta, cebolla y aceitunas.

Montanara

\$ 255.00

Pizza Napolitana frita con mozzarella fior de latte, salsa especial de tomate TSan Marzano DOP, Prosciutto DOP y láminas de Parmigiano Reggiano DOP.

DOLCE.....

Nutella tradicional

\$ 165.00

Pizza frita con Nutella y cacao.

Nutella Rosso

\$ 165.00

Pizza frita con Nutella y frutos rojos.

Auguri Dolce

\$ 165.00

Pizza frita con frutos rojos ó plátano, con leche condensada y un toque de chocolate.

*DOP DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA. Garantiza que todo el proceso de producción, transformación y elaboración se llevó a cabo en la región específica.

 Vegetariana



REFRESCOS

Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite.

\$ 35.00

AGUA MINERAL NACIONAL

Topo Chico 600 ml.

\$ 40.00

AGUA MINERAL DE MESA NACIONAL

Topo Chico 750 ml.

\$ 90.00

AGUA MINERAL DE MESA IMPORTADA

San Pellegrino 750 ml.

\$ 125.00

CIN CIN !!!

CERVEZA NACIONAL

Corona, Victoria, Ultra.

\$ 45.00

CERVEZA IMPORTADA

Peroni, Moretti

\$ 90.00



Aperol Spritz

\$ 135.00

Clericot (Blanco, Rosado ó Tinto)

\$ 90.00

Garrafa Clericot (Blanco, Rosado ó Tinto)

\$ 270.00

CIN CIN !!!

MUROS DE VINHA

Vino Rosado. Portugal.

 **\$ 240.00**  **\$70.00**

PACHECO PEREDA

Vino Tinto, Malbec. Argentina.

\$ 390.00 **\$90.00**

POR UNA CABEZA

Vino Tinto, Syrah. México.

\$ 460.00

ROSSO SCARPA

Vino Tinto, Monferrato. Italia.

\$ 550.00



*CHI VIVE SENZA FOLLIA NON È POI
COSÌ SAGGIO COME CREDE*