



UMORE

MENÚ

REFRESCOS 35cl SOFT DRINKS

2.9€

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Fanta limón *Fanta Lemon*

Fanta naranja *Fanta Orange*

Sprite

Té helado *Iced tea*

Aquarius



AGUA WATER

2.5€

Solán de Cabras (50cl)

Solán de Cabras still water (50cl)

Perrier agua con gas (50cl)

Perrier sparkling water (50cl)

ZUMOS JUICES

2.5€

Zumo de naranja *Orange juice*

Zumo de manzana *Apple juice*

Zumo de piña *Pineapple juice*

Zumo de melocotón *Peach juice*

COCKTAILS

8€

Aperol Spritz
Margarita
Mojito / Mojito Virgen
Mojito / Virgin Mojito
Espresso Martini
Limoncello Spritz
Negroni
Bellini



CERVEZA *BEER*

Mahou 5 estrellas 3€
Alhambra Reserva 1925 3.5€
Peroni 4€
Corona 3.5€

CERVEZA SIN ALCOHOL

NON-ALCOHOLIC BEER

Mahou Tostada 0.0 3€

CERVEZA SIN GLUTEN

GLUTEN-FREE BEER

Mahou 5 estrellas 3€

SANGRÍA Y TINTO DE VERANO

Sangría 5€
Sangría (1L) 15€
Tinto de verano 3.5€
Tinto de verano (1L) 13.5€



ANTIPASTI



ANTIPASTI FREDDI *COLD STARTERS*

ZUCCHINI CARPACCIO

10€

Finas láminas de calabacín, queso de cabra flameado, nueces, miel y crema balsámica de granada.

Thin slices of zucchini with flamed goat cheese, walnuts, honey and pomegranate balsamic cream.

INSALATA DELLO CHEF

12€

Consultar ingredientes y disponibilidad con nuestro personal. *Ask our staff for ingredients and availability.*

INSALATA CESARE

12.9€

Hojas de lechuga romana con salsa César casera, pechuga de pollo empanada, aceitunas taggiasche, picatostes, Parmigiano Reggiano y AOVE.

Romaine lettuce with homemade Caesar dressing, breaded chicken breast, Taggiasca olives, croutons, Parmigiano Reggiano and extra virgin olive oil.

BURRATA MEDITERRÁNEA

14€

Burrata de Puglia (125g) sobre una base de salmorejo andaluz, tomatitos cherry variados, pesto de albahaca casero y piñones.

Burrata from Puglia (125g) served on a base of Andalusian salmorejo, with cherry tomatoes, homemade basil pesto and pine nuts. Añade pan focaccia +3€ Add focaccia bread +3€

CARPACCIO DI BRESAOLA

15€

Ternera curada con rúcula, aceitunas taggiasche, alcaparrones, Parmigiano Reggiano, limón y AOVE.

Cured beef with arugula, Taggiasca olives, caper berries, Parmigiano Reggiano, lemon and extra virgin olive oil.

VITELLO TONNATO

15€

Finas láminas de ternera cocinada a baja temperatura con salsa tonnata, alcaparras, pepperoncini, cebollino, Parmigiano Reggiano y AOVE.

Slow-cooked veal with tonnata sauce, capers, pepperoncini, chives, Parmigiano Reggiano and extra virgin olive oil.

ANTIPASTI CALDI *HOT STARTERS*

BARCLETTE DI MELANZANE

14€

Berenjena al horno con tomate San Marzano, stracciatella di burrata, piñones y aceite de albahaca.

Oven-baked eggplant with San Marzano tomato, burrata stracciatella, pine nuts and basil oil.

PROVOLONE AL TARTUFO NERO

14.5€

Provolone dulce al horno sobre una base de trufa negra y tomates semisecos.

Baked provolone dolce served on a base of black truffle and semi-dried tomatoes.

LASAGNA

14.5€

Capas de pasta fresca con ragú de ternera, salsa bechamel cremosa, mozzarella fior di latte y Parmigiano Reggiano gratinado.

Layers of fresh pasta with beef ragù, creamy béchamel sauce, fior di latte mozzarella and baked Parmigiano Reggiano.

TABLAS *BOARDS*

TAGLIERE PERFETTO

18€

Selección de embutidos y quesos italianos.

Selection of Italian cured meats and cheeses.



PIZZAS CLÁSICAS

CLASSIC PIZZAS



Opciones disponibles / Available options:

Masa sin gluten (+2,5€) y queso vegano (+2,5€).

Gluten-free dough (+2.5€) and vegan cheese (+2.5€).

MARINARA

9.9€

Tomate San Marzano, ajo, orégano y AOVE.

San Marzano tomato, garlic, oregano and extra virgin olive oil.

Sugerencia del pizzaiolo: Añade anchoas del Cantábrico +3,5€

Pizzaiolo suggestion: Add Cantabrian anchovies +3,5€

REGINA

10.9€

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, albahaca fresca y AOVE.

San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano, fresh basil and extra virgin olive oil.

Sugerencia del pizzaiolo: Añade burrata cremosa de Puglia +4€

Pizzaiolo suggestion: Add creamy burrata from Puglia +4€

YUMMYYYYYY!

PROSCIUTTO E FUNGHI

12.9€

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto y champiñones portobello.

San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto and portobello mushrooms.

CAPRICCIOSA

13.5€

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi alla romana, champiñones portobello, aceitunas taggiasche y albahaca fresca.

San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, prosciutto cotto, carciofi alla romana, portobello mushrooms, Taggiasca olives and fresh basil.

CALZONE NAPOLETANO 13.9€

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ricotta, salame Napoli y albahaca.

San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, ricotta, salame Napoli and basil.



DIPS PARA LOS BORDES CRUST DIPS

Pregunta a nuestro personal por los sabores disponibles. *Ask our staff for available flavours.*

1 dip _____ 2€

3 dips _____ 5€

QUATTRO FORMAGGI

14€

Mozzarella fior di latte, scamorza ahumada, gorgonzola dulce, queso de cabra, Parmigiano Reggiano y cebollino fresco.

Fior di latte mozzarella, smoked scamorza, gorgonzola dolce, goat cheese, Parmigiano Reggiano and fresh chives.

Sugerencia del pizzaiolo: Añade base de trufa +2.5€

Pizzaiolo suggestion: Add truffle base +2.5€

**NEXT
LEVEL!**



REALE CARBONARA

**BEST
SELLER**

14€

Mozzarella fior di latte, crema de yema de huevo pasteurizada, guanciale crujiente, Pecorino Romano.

Fior di latte mozzarella, pasteurized egg yolk cream, crispy guanciale, Pecorino Romano.

GORGONZOLA E PERA

14€

Base de espinacas baby, mozzarella fior di latte, pera, gorgonzola, miel, nueces y granada.

Baby spinach base, fior di latte mozzarella, pear, gorgonzola, honey, walnuts and pomegranate.

DIAVOLA ARDENTE

**BEST
SELLER**

14€

Base de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salame spianata picante y gel de chile flameado. En llamas a tu mesa.

San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, spicy spianata salami and flamed chili gel. Served flaming at your table.

Sugerencia del pizzaiolo: Añade 'nduja calabrese para amantes del picante +2.5€

Pizzaiolo suggestion: Add 'nduja calabrese for spice lovers +2.5€

PIZZAS ESPECIALES

SIGNATURE PIZZAS

Opciones disponibles / Available options:

Masa sin gluten (+2.5€) y queso vegano (+2.5€).

Gluten-free dough (+2.5€) and vegan cheese (+2.5€).



LA ZUCCINA

14.9€

Mozzarella fior di latte, láminas de calabacín, ricotta, piñones tostados y ralladura de limón.

Fior di latte mozzarella, zucchini slices, ricotta, toasted pine nuts and lemon zest.

LA TARTUFATA

15€

Base de trufa, mozzarella fior di latte, scamorza ahumada, champiñones portobello, rúcula fresca, Parmigiano Reggiano.

Truffle base, fior di latte mozzarella, smoked scamorza, portobello mushrooms, fresh arugula, Parmigiano Reggiano.

Sugerencia del pizzaiolo: Añade guanciale crujiente +2.5€

Pizzaiolo suggestion: Add crispy guanciale +2.5€

PICANTE E MIELE

15€

Mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese, miel y albahaca fresca.

Fior di latte mozzarella, 'nduja calabrese, honey and fresh basil.

Sugerencia del pizzaiolo: Añade salame spianata picante +2.5€

Pizzaiolo suggestion: Add spicy spianata salami +2.5€



ROSSO E VERDE

16€

Tomate San Marzano, tomate cherry marinado, tomate semiseco, stracciatella di burrata, hilo de pesto de albahaca artesanal, piñones tostados y albahaca fresca.

San Marzano tomato, marinated cherry tomatoes, semi-dried tomatoes, burrata stracciatella, basil pesto drizzle, toasted pine nuts and fresh basil.

MORTADELLA E PISTACCHIO

BEST
SELLER

16€

Base de pesto de albahaca, mozzarella fior di latte, mortadella de Bologna, stracciatella di burrata, granulado de pistacho y albahaca fresca.

Basil pesto base, fior di latte mozzarella, mortadella di Bologna, burrata stracciatella, crushed pistachio and fresh basil.

DIABOLO

16€

Mozzarella fior di latte, salame spianata picante, cebolla morada, puntos de ricotta, miel picante y albahaca frita.

Fior di latte mozzarella, spicy spianata salami, red onion, ricotta, spicy honey and fried basil.

BONITO MARE

16€

Mozzarella fior di latte, cebolla morada, bonito del norte, aceitunas taggiasche, tomates cherry variados, rúcula fresca, orégano y AOVE.

Fior di latte mozzarella, red onion, bonito del norte tuna, Taggiasca olives, cherry tomatoes, fresh arugula, oregano and extra virgin olive oil.

ESSENZA

16€

Mascarpone y mozzarella fior di latte, tomates cherry confitados, puntos de ricotta, piñones ligeramente tostados, hilo de pesto artesanal, crumble de Parmigiano y ralladura de lima.

Mascarpone and fior di latte, confit cherry tomatoes, ricotta, lightly toasted pine nuts, basil pesto drizzle, Parmigiano crumble and lime zest.

ORO BIANCO

17€

Tomate San Marzano, burrata fresca (125g), prosciutto di Parma, rúcula fresca, lascas de Parmigiano Reggiano y AOVE.

San Marzano tomato, fresh burrata (125g), Prosciutto di Parma, fresh arugula, Parmigiano Reggiano shavings and extra virgin olive oil.

SAPORI DI MARE

17€

Tomate San Marzano, anchoas del Cantábrico, stracciatella di burrata, tomates cherry variados, aceitunas taggiasche, alcaparras, ralladura de limón, albahaca fresca y AOVE.

San Marzano tomato, Cantabrian anchovies, burrata stracciatella, cherry tomatoes, Taggiasca olives, capers, lemon zest, fresh basil and extra virgin olive oil.

PANUOZZI NAPOLETANI

NEAPOLITAN PANUOZZI



BURRATINA

14€

Stracciatella di burrata, pesto de albahaca, tomates cherry variados, crema balsámica y aceite de albahaca.

Burrata stracciatella, basil pesto, assorted cherry tomatoes, balsamic cream and basil oil.

EMME

15€

Base de crema de tartufo y mascarpone, pechuga de pollo casera, stracciatella di burrata, tomates cherry variados, albahaca fresca y AOVE.

Truffle and mascarpone cream base, homemade chicken breast, burrata stracciatella, cherry tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil.



BRESAOLA AL FRESCO

14€

Mozzarella fior di latte, bresaola, rúcula y Parmigiano Reggiano.

Fior di latte mozzarella, bresaola, arugula and Parmigiano Reggiano.

PASTRAMI

15€

Mozzarella fior di latte, pastrami, mostaza de miel, cebolla caramelizada y rúcula.

Fior di latte mozzarella, pastrami, honey mustard, caramelised onion and arugula.

Disponemos de información sobre alérgenos. Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulta con nuestro personal antes de realizar tu pedido.

We have allergen information available. If you have any food allergies or intolerances, please ask our staff before placing your order.



DOLCI DESSERTS



Copa de helado (3 bolas) <i>Ice cream cup (3 scoops)</i>	6€
Coulant de chocolate <i>Chocolate coulant</i>	7€
Coulant de pistacho <i>Pistachio coulant</i>	7€
Tiramisú casero <i>Homemade tiramisù</i>	7€
Cheesecake x Tartas Salvatore	7€
Cannoli siciliani (3 uds)	7€



