

PIZZE CLASSICHE

- MARINARA** 8
Tomate San Marzano, ajo, óregano y aceite de oliva extra virgen.
Tomàquet Sant Marzano, all, orenga i oli d'oliva extra verge.
Tomato San Marzano, garlic, oregano and extra virgin olive oil.
- MARGHERITA** 9
Tomate San Marzano, mozzarella "FDL", albahaca y aceite extra virgen.
Tomàquet Sant Marzano, mozzarella "FDL", alfàbrega i oli d'oliva extra verge.
Tomato San Marzano, mozzarella "FDL", basil and extra virgin olive oil.
- BUFALINA** 12
Tomate S. Marzano, mozzarella de búfala, albahaca y aceite extra virgen.
Tomàquet S. Marzano, mozzarella de búfala, alfàbrega i oli d'oliva extra verge.
Tomato San Marzano, bufalo cheese, basil and extra virgin olive oil.
- NAPOLITANA** 13
Tomate S. Marzano, mozzarella "FDL", anchoas, olivas negras y orégano.
Tomàquet Sant Marzano, mozzarella "FDL", anxoves, olives negres i orenga.
Tomato San Marzano, mozzarella "FDL", anchovies, black olives & oregano.
- DIÁVOLA** 11
Tomate San Marzano, mozzarella "FDL" y salami picante.
Tomàquet Sant Marzano, mozzarella "FDL" i salami picant.
Tomato San Marzano, mozzarella "FDL" and spicy salami.
- JAMÓN DULCE** 11
Tomate San Marzano, mozzarella "FDL" y jamón dulce.
Tomàquet Sant Marzano, mozzarella "FDL" i pernil dolç.
Tomato San Marzano, mozzarella "FDL" and ham.
- JAMÓN Y CHAMPIÑONES** 12
Tomate San Marzano, mozzarella "FDL", jamón dulce y champiñones.
Tomàquet Sant Marzano, mozzarella "FDL", pernil dolç i xampinyons.
Tomato San Marzano, mozzarella "FDL", ham and mushrooms.
- TROPEA** 13
Tomate San Marzano, mozzarella "FDL", cebolla y atún.
Tomàquet Sant Marzano, mozzarella "FDL", ceba i tonyina.
Tomato San Marzano, mozzarella "FDL", onion and tuna.

- PROVOLA E PEPE** 12
Tomate San Marzano, provola y pimienta.
Tomàquet Sant Marzano, provola i pebre.
Tomato San Marzano, provola and pepper.
- VEGETARIANA** 13
Mozzarella "FDL" y verduras de estación.
Mozzarella "FDL" i vegetals d'estació.
Mozzarella "FDL" and seasonal vegetables.

- CALZONE CLÁSICO** 14
Ricotta, mozzarella "FDL", tomate S. Marzano, salame napoli y pimienta.
Ricotta, tomàquet Sant Marzano, mozzarella "FDL", salame napoli i pebre.
Ricotta, tomato San Marzano, mozzarella "FDL", napoli salami and pepper.

- SALSICCIA E FRIARELLI** 14
Pròvola ahumada, salsiccia y friarelli.
Pròvola fumada, salsiccia i friarelli.
Smoked provola, sausage and friarelli.

- PRIMAVERA** 16
Pesto de basilíco, tomates cherry rojos y amarillos y burrata.
Pesto de basilic, tomàquets cherry vermells i grocs i burrata.
Basil pesto, red and yellow cherry tomatoes and burrata.

CONSULTA LAS SUGERENCIAS Y PIZZAS DEL DÍA.
CONSULTA QUINS SÓN ELS SUGGERIMENTS I LES PIZZES DEL DIA
ASK FOR THE SUGGESTIONS AND PIZZAS OF THE DAY.

PIZZE GOURMET

- NERANO 2.0** 19
Crema de calabacín, provola de Agerola, pecorino, chips de calabacín y tartar de gambas.
Crema de carbassó, provola d'Agerola, pecorino, xips de carbassó i tartar de gambes.
Zucchini cream, Agerola provola, pecorino, zucchini chips and shrimp tartare.
- SORRENTINA** 16
Crema de limón de Sorrento, provola de Agerola, ricotta de búfala, tomates amarillos del Piennolo y limón rallado.
Crema de llimona Sorrento, provola d'Agerola, ricotta de bufala, tomàquets grocs del Piennolo i llimona ratllada.
Sorrento lemon cream, Agerola provola, buffalo ricotta, yellow Piennolo tomatoes and grated lemon.

- ZUCCA** 16
Cebolla caramelizada, provola de Agerola, nduja picante y crema de calabaza.
Ceba caramel-litzada, provola d'Agerola, nduja picant i crema de carbassa.
Caramelized onion, Agerola provola, spicy nduja and pumpkin cream.

- 6 CHEESE** 16
Fior di latte, provola, gorgonzola, ricotta, queso de cabra fundido y bocconcini de búfala.
Fior di latte, provola, gorgonzola, ricotta, formatge de cabra fos i bocconcini de búfala.
Fior di latte, provola, gorgonzola, ricotta, melted goat cheese & bufala bocconcini.

- LA MIA MARINARA** 17
Tomate San Marzano, tomate cherry, anchoas de Cetara, aceitunas negras, ajo y orégano (cocción en molde al horno).
Tomàquet Sant Marzano, tomàquet cherry, anxoves de Cetara, olives negres, all i orenga (coccio en motlle al forn).
San Marzano tomato, cherry tomato, Cetara anchovies, black olives, garlic and oregano (baked with mold).

- LA CARBONARA** 19
Pròvola, guanciale, huevo, pecorino y pimienta.
Pròvola, guanciale, ou, pecorino i pebre.
Pròvola, guanciale, egg, pecorino and pepper.

- LA RICCIA** 19
Pròvola, porchetta, patatas dulces y cheddar.
Pròvola, porchetta, patates dolces i cheddar.
Provola, porchetta, sweet potatoes and cheddar.

- RAGU (DOBLE COCCIÓN, DOBLE COCCIÓ, DOUBLE COOKING)** 19
Salsa de ragú napolitano, pecorino, albóndigas fritas y ricotta.
Salsa de ragú napolità, pecorino, mandonguilles fregides i ricotta.
Neapolitan ragú sauce, pecorino, fried meatballs and ricotta.

- SOFIA 2.0** 20
Fior di latte, tomate cherry amarillo y rojo, rúcula, capocollo y bocconcini de búfala.
Fior di latte, tomàquet cherry groc i vermell, rúcula, capocollo i bocconcini de búfala.
Fior di latte, yellow and red cherry tomato, arugula, capocollo and bufala bocconcini.

- MORTADELLA** 18
Mortadela, provola, burrata, pesto y pistachos.
Mortadella, provola, burrata, pesto i pistaxos.
Mortadella, provola, burrata, pesto and pistachios.

- LA TARTUFO** 21
Crema de trufa, mozzarella de búfala, salsiccia, champiñones y láminas de provolone campano.
Crema de tòfona, mozzarella de búfala, salsiccia, xampinyons i làmines de provolone campano.
Truffle cream, buffalo mozzarella, sausage, mushrooms and slices of provolone Campano.

PIZZE FRITTE

- PIZZA FRITTA** 16
Tomate San Marzano, ricotta, provola y cicoli.
Tomàquet Sant Marzano, ricotta, provola i cicoli.
Tomato San Marzano, ricotta, provola and cicoli.

- SCAROLELLA FRITTA** 16
Crema de verdura escarola, provola y olivas negras.
Crema de verdura escarola, provola i olives negres.
Scarole vegetable cream, provola and black olives.

SI TIENES INTOLERANCIAS O ALERGIAS, PREGUNTA A LOS CAMAREROS / SI TENS INTOLERÀNCIES O AL·LÈRGIES, PREGUNTA ALS CAMBRERS / IF YOU HAVE ANY INTOLERANCE OR ALLERGIE, ASK OUR WAITERS

FRITURAS NAPOLITANAS

- CROQUETA DE PATATA. 1 Ud** 3
Puré de patatas rebozado con provola.
Puré de patates arrebosats amb formatge provola.
Potato croquettes (Mashed potatoes coated with provola cheese).

- SUPLÍ DE ARROZ. 1 Ud** 3
Arroz con guisantes y queso mozzarella.
Arròs amb pèsols i formatge mozzarella.
Rice with peas and mozzarella cheese.

- FRITTATINA DI BUCATINI. 1 Ud** 4
Croqueta de pasta con bechamel, carne picada y guisantes.
Croqueta de pasta amb beixamel, carn picada i pèsols.
Pasta croquette with bechamel, minced meat and peas.

ENTRANTES

- TABLA MIXTA DE EMBUTIDOS Y QUESOS** 19
(Degustación para dos personas)
Fusta mixta d'embotits i formatge (degustació per a dues persones).
Mixed table of sausages and cheese (tasting for two people).

- TRIS DE PIZZAS FRITAS VARIADAS** 11
3 pizzas fritas variadas / 3 pizzas fregides variades / 3 assorted fried pizzas

- ALBÓNDIGAS DE TERNERA** 10
Albóndigas de ternera con salsa de tomate y praliné de parmesano DOP.
Mandonguilles de vedella amb salsa de tomàquet i praliné de Parmesà DOP.
Beef meatballs with tomato sauce and Parmesan DOP praline.

- BRUSCHETTA 8** 8
Pan al horno con tomate cherry y albahaca.
Pa al forn amb tomaquet cherry i alfàbrega.
Baked bread with cherry tomato and basil.

- BURRATA FRITA CON SALSA DE TOMATE** 16
Formatge burrata fregit amb salsa de tomàquet.
Fried burrata cheese with tomato sauce.

- PARMIGIANA DE BERENJENA** 11,50
Pastel de berenjena con fonduta de queso.
Pastís d'albergínia, formatge provola i salsa ragú.
Aubergine cake, provola cheese and ragú sauce.

- IMPEPATA DI COZZE** 11
Mejillones al vapor con pimienta negra y limón.
Muscols al vapor amb pebre negre i llimona.
Steamed mussels with pepper and lemon.

- HUEVO POCHE CON TARTUFO Y FUNDUTA DE QUESO** 15
Ou poché amb trufa i fonduta de formatge.
Poached egg with truffle and cheese funduta.

ENSALADAS

- ENSALADA MEDITERRÁNEA** 11,50
Lechuga mixta con olivas negras, tomate cherry y atún.
Enciam mixt amb olives negres, tomàquet cherry i salsa tonyina.
Mixed lettuce with black olives, cherry tomato and tuna.

- BURRATA** 13,50
Rúcula con tomate cherry, jamón serrano y queso burrata.
Rúcula amb tomàquet cherry, pernil serrà i formatge burrata.
Arugula with cherry tomato, cured serrano ham and burrata cheese.

POSTRES DESSERTS

TIRAMISÚ 7	CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS 7
PAN DI STELLE 7	CHEESECAKE DE PISTACHOS 7
BABÀ 7	PASTIERA NAPOLITANA 7

SUPLEMENTO DE PASTA SIN GLUTEN / PASTA SENSE GLUTEN / GLUTEN-FREE PASTA SUPPLEMENT +2EUR

SI TIENES INTOLERANCIAS O ALERGIAS, PREGUNTA A LOS CAMAREROS / SI TENS INTOLERÀNCIES O AL·LÈRGIES, PREGUNTA ALS CAMBRERS / IF YOU HAVE ANY INTOLERANCE OR ALLERGIE, ASK OUR WAITERS.

PRIMEROS

- ESPAGUETIS CON TOMATE** 13
Espaguetis con tomate cherry y albahaca.
Espaguetis amb tomàquet cherry y alfabrega.
Spaghetti with cherry tomato and basil.

- GNOCCHI A LA SORRENTINA** 12,50
Ñoquis con salsa de ragú, queso mozzarella y parmesano gratinado.
Nyoquis amb salsa ragú, formatge mozzarella i parmesà gratinat.
Gnocchi with ragú sauce, mozzarella cheese and Parmesan au gratin.

- FETTUCCINE CON BOLOÑESA** 14
Fettuccine amb bolonyesa.
Fettuccine pasta with bolognese.

- MEZZANELLI ALLA GENOVESE** 15
Pasta con carne estofada, cebolla crujiente y fonduta de queso.
Pasta amb carn estofada, ceba cruixent i fonduta de formatge.
Pasta with meat steawed, crispy onion and cheese fonduta.

- RIGATONI ALLA NORMA** 15
Rigatoni alla norma con tomate fresco, berenjena frita y ricotta salada.
Rigatoni alla norma amb tomàquet fresc, albergínia fregida i ricotta salada.
Rigatoni alla norma with fresh tomato, fried eggplant and salted ricotta.

- ESPAGUETIS ALLA NERANO** 15
Calabacines fritos con salsa de queso provolone de Mónaco.
Carbassons fregits amb salsa de formatge de provolone de Mónaco.
Fried zucchini with Monaco provolone cheese.

- ESPAGUETIS CON OLIVAS Y ALCAPARRAS** 14
Con olivas negras, alcaparras y tomate cherry.
Amb olives negres, tàperes i tomàquet cherry.
With black olives, capers and cherry tomatoes.

- ESPAGUETIS CARBONARA** 14
Espaguetis carbonara.
Spaghetti carbonara.

- RIGATONI AMATRICIANA** 14
Rigatoni con tomate fresco, guanciale, cebolla, aceite y pimienta negra.
Rigatoni amb tomàquet fresc, guanciale, ceba, oli i pebre negre.
Rigatoni with fresh tomato, guanciale, onion, oil and black pepper.

SUGERENCIAS

- FETTUCCINE RAGÚ DE CORDERO** 23
Fettuccine con ragú de cordero y crema de guisantes.
Fettuccine amb ragú de xai i crema de pèsols.
Fettuccine with lamb ragoût and peas cream.

- ESPAGUETIS CON MANTEQUILLA** 16
Espaguetis con mantequilla, anchoas y limón rallado.
Espaguetis amb mantega, anxoves i llimona ratllada.
Spaghetti with butter, anchovies and grated lemon.

- MEZZI PACCHERI CON RAPE** 23
Mezzi paccheri con rape y tomate cherry rojo y amarillo.
Mezzi paccheri amb rap i tomàquet cherry vermell i groc.
Mezzi paccheri with monkfish and, red and yellow cherry tomato.

SEGUNDOS

- MILANESA DE TERNERA REBOZADA CON PATATAS** 13,50
Milanesa de vedella arrebosada amb patates.
Breaded beef milanese with potatoes.

- MIXTO DE FRITURA DE GAMBAS Y CALAMARES** 17
Mixt de fregit de gambes i calamars.
Mixed fried shrimp and squid.

- BACALAO A LA CAZUELA** 15
Bacalao con tomates cherry frescos y aceitunas negras.
Bacalla amb tomàquets frescos i olives negres.
Cod with fresh cherry tomatoes and black olives.