

APERITIVOS

MARTINI BLANCO, ROJO	3.50€
SPRITZ APEROL	5,00€
COPA DE PROSECCO	4.00€

COCKTAILS

MOJITO TRADICIONAL	6.00€
GIN TONIC "HENDRICK'S"	8.50€
GIN TONIC "GIN MARE"	10.00€

REFRESCOS

COCA COLA, FANTA, SCHWEPES	2.20€
ZUMO NARANJA, PIÑA, MANZANA	2.80€
AGUA MINERAL 75 cl	2.10€
S. PELLEGRINO 50 cl	2.80€
COPA DE TINTO DE VERANO	3.50€
COPA DE SANGRÍA	4.00€
1 l. DE TINTO DE VERANO	10.00€
1 l. DE SANGRÍA	12.00€

CERVEZAS



CERVEZA DE BARRIL (SAN MIGUEL)	2.20€
PINTA	4.00€
NASTRO AZZURRO	3.50€
PAULANER DE TRIGO	4.60€
HEINEKEN / RADLER	2.80€
TERCIO SIN ALCOHOL 0,0	2.80€
ITALIANAS ARTESANALES	
BIRRA MORETTI 500 ml Grand Cru 6,8%	6.00€
GRADISCA LAGER 500 ml 5,2%	5.00€

VINOS

BLANCOS

MONTE PLAYA JOVEN "ALICANTE"	2.80 / 11.00€	 / 
Macabeo, afrutado, vino joven.		
TIERRA BUENA VERDEJO "RUEDA"	12.50€	
Verdejo / Sauvignon Blanc, seco con sabrosa acidez.		
MARINA ALTA "ALICANTE"	3.00 / 13.00€	
100% Moscatel; afrutado, redondo, equilibrado.		
INURRIETA ORCHIDEA S. BLANC "NAVARRA"	15.00€	
Uva Sauvignon Blanc 100%.		
E. MENDOZA CHARDONNAY "ALICANTE"	3.00 / 16.00€	
100% Chardonnay; aroma intenso, textura densa.		
MOSCATO D'ASTI DOCG "ITALIA"	3.50 / 18.00€	
100% Moscato; dulce, limpio, con notas cítricas.		
PINOT GRIGIO CASTEL F. "ITALIA"	3.50 / 18.00€	
Trentino DOG, elegante, seco, aromas de manzanilla.		
ENVIDIA COCHINA "ALBARIÑO"	23.00€	
100% Albariño; intenso, sensaciones frutales, seductor.		

ROSADOS

LAMBRUSCO BORGIO SOLE "ITALIA"	3.00 / 12.00€	 / 
Vino espumoso afrutado.		
INURRIETA MEDIODIA JOVEN "NAVARRA"	3.00 / 13.00€	
Garnacha; aromas de pétalos de rosa, cereza y fresa.		

ESPUMOSOS

SANGUE DI GIUDA DELL' OLTREPÒ "ITALIA"	15.00€	 / 
Rojo rubí, burbujas púrpuras, aromas de frutos rojos.		
PROSECCO DOC EXTRA DRY "ITALIA"	4.00 / 18.00€	
Extra seco, aromas de manzana silvestre y flores.		
DOMINIO DE LA VEGA RESERVA 2014 "CAVA"	22.00€	
Brut Nature; aromas florales y de frutas cítricas.		

TINTOS

MONTE PLAYA JOVEN "ALICANTE"	2.80 / 11.00€	 / 
Monastrell; joven, afrutado, agradable.		
LAMBRUSCO BORGIO SOLE "ITALIA"	12.00€	
Vino espumoso afrutado.		
TEMPUS REGIT MONASTRELL "ALICANTE"	12.50€	
Rojo cereza, taninos dulces, equilibrado, aromas frutales.		
M. DE MUNDAIZ CRIANZA "RIOJA"	3.00 / 14.50€	
100% Tempranillo, rojo cereza, frutas maduras, amable.		
TERCIOPELO SYRAH "ALICANTE"	3.50 / 15.00€	
Aroma intenso a frutos rojos, grosella y violetas.		
M. DE BURGOS ROBLE "R. DEL DUERO"	3.00 / 16.50€	
Rojo intenso, notas de regaliz, aterciopelado y fresco.		
TARIMA HILL "ALICANTE"	3.50 / 17.00€	
100% Monastrell; rojo rubí, cuerpo intenso, aromas de fruta negra.		
NERO D'AVOLA FEUDO ARANCIO "ITALIA"	3.50 / 17.00€	
Vino siciliano; notas de fresas, grosella y granada.		
ROSSO DI MONTEPULCIANO SABAZIO "ITALIA"	19.00€	
100% Sangiovese; rojo intenso, notas frutales y especias balsámicas.		
PROELIO CRIANZA "RIOJA"	20.00€	
Limpio y brillante, nariz elegante, frutos del bosque y especias.		
E. MENDOZA MERLOT MONAST. "ALICANTE"	3.50 / 20.00€	
Aromas de frutas rojas maduras, taninos finos y elegantes.		
PRIMER BESO "RIBERA DEL DUERO"	4.00 / 21.00€	
100% Tempranillo; intensidad aromática, elegante, fresco y vivaz.		
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA "RIOJA"	28.00€	
90% Tempranillo, 7% Graciano, 3% Mazuelo, regaliz, canela y pimienta negra.		
VILLA ANTINORI CHIANTI RESERVA "ITALIA"	28.00€	
Color rojo, cereza, arándanos y frutos del bosque.		

FOCACCIE

CESTA DE PAN CASERO 2.00€

FOCACCIA DI MOZZARELLA (V)	5.00€
Pan de pizza crujiente con mozzarella y ajo.	
FOCACCIA CON AGLIO (V)	4.00€
Pan de pizza crujiente con ajo.	
FOCACCIA ALLA MARINARA (V)	4.50€
Pan de pizza crujiente con salsa de tomate, ajo y albahaca.	

FORMAGGI

PROVOLONE AL FORNO (V)	7.00€
Queso provolone gratinado, servido con alcaparras, romero y tomate semi seco.	
BRUSCHETTA MEDITERRANEA (V)	7.00€
Pan casero tostado con mozzarella, tomate marinado, rúcula y parmesano.	
CAPRESE DI BUFALA (V)	7.50€
Mozzarella de búfala con tomate raff, rúcula y crema de balsámico.	

INSALATE

INSALATA CESARE	8.50€
Pollo, lechuga baby, parmesano, salsa César y láminas de pan.	
INSALATA SALE E PEPE	7.50€
Ventresca de atún, mezclum, espárragos, huevo, cherry y balsámico.	
INSALATA DI POLLO	8.50€
Pollo y bacon asado, salsa de queso, mezclum y frutos secos.	
INSALATA DI RUCOLA (V)	8.00€
Queso de cabra braseado, quinoa, rúcula, mixto de verduras y balsámico.	

ANTIPASTI

PEPATA DI COZZE E VONGOLE	10.00€
Almejas y mejillones salteados con ajo, guindilla y salsa de tomate.	
ROAST BEEF AI FUNGHI	9.00€
Filetes de ternera asada con rúcula y salsa de setas.	
GAMBERONI AL PEPERONCINO	10.00€
Gambones con ajo, guindilla, tomate y vino blanco.	

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE	12.50€
Con almejas, vino blanco, ajo, guindilla y perejil.	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	13.50€
Con mejillones, almejas, gambones, pescado, cherry y ajo.	
TAGLIATELLE AL SALMONE	12.50€
Pasta larga con salsa cremosa de salmón y cherry con un toque de vodka.	
TAGLIATELLE AI GAMBERONI	12.00€
Pasta larga con gambones en sus cáscaras, salsa de tomate y guindilla.	
PENNETTA ALLA BOSCAIOLA	9.00€
Penne con bacon, salsa de setas, perejil y vino blanco.	
PENNETTA POLLO E PEPERONI	9.00€
Penne con pimientos, pollo, cebolla roja, guindilla y salsa de tomate.	
SCRIGNI AI PORCINI (V)	12.00€
Pasta rellena de boletus con salsa de setas y parmesano.	
PANCIOTTI BACCALÀ E POMODORINI	13.00€
Pasta rellena de bacalao y patatas con salsa de tomate "pachino", calabacín y tomillo.	
FIOCCHI FORMAGGIO E PERE (V)	11.50€
Pasta rellena de quesos y pera, con salsa de queso de cabra y salvia.	
LASAGNA DI CARNE	10.00€
Con bechamel, parmesano y salsa bolognesa.	
LASAGNA RICOTTA E SPINACI (V)	11.00€
Con bechamel, parmesano, requesón y espinacas.	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	9.00€
Con salsa bolognesa y parmesano.	

PESCI

SALMONE GRIGLIATO	15.00€
Filete de salmón noruego servido con salsa de miel y mostaza.	
GUAZZETTO DELLO SCOGLIO	18.00€
Mixto de pescado y marisco a la provenzal servido en cazuela con pan tostado.	
BRANZINO	16.00€
Filetes de lubina con salsa mediterránea de alcaparras, tomate y orégano.	

Todos nuestros pescados van acompañados de vegetales.

PIZZE CLASSICHE

GALLETTO	11.00€
Pollo, pimientos, cebolla roja, guindilla picante.	
DIAVOLA	9.50€
Chorizo picante de Nápoles.	
CALABRESE	11.00€
Chorizo picante, bacon y setas Portobello.	
ROSSA (sin mozzarella)	10.00€
Ventresca de atún, aceitunas, tomate seco, rúcula y balsámico.	
VERDURE (V)	10.00€
Con verduras de temporada.	
PICCANTE	11.00€
Chorizo picante, cebolla roja y pimientos.	
TUNNARELLA	10.50€
Ventresca de atún y cebolla roja.	
BARBACOA	11.50€
Boloñesa, cebolla, bacon y barbacoa.	
CAPRICCIOSA	11.00€
Alcachofas, york, setas y olivas.	
TUTTO POMODORO (V)	10.50€
Búfala, albahaca y tomate cherry.	
GUSTOSA (sin salsa de tomate)	12.00€
Pollo, gorgonzola, tomate seco y nata.	
SALMONE	13.50€
Salmón ahumado, rúcula y parmesano.	
PROSCIUTTO DI PARMA	13.00€
“Prosciutto di Parma”, parmesano y rúcula.	
CARBONARA	11.00€
Bacon, huevo, nata y parmesano.	
SALE E PEPE	12.00€
Setas, rúcula, chorizo picante y búfala.	
BORGO SAN PIETRO (V) (sin salsa de tomate)	12.00€
Búfala, parmesano, trufa y setas.	
NDUJA (sin salsa de tomate)	11.50€
Búfala, sobrasada, cebolla y champiñones.	
LA MARI	11.00€
York, espárragos, provolone y tomate seco.	
CAPRINA	12.50€
“Parma”, espárragos, queso de cabra y parmigiano.	
MILANO	11.00€
“Salame Milano” italiano, aceitunas, guindilla y brie.	

CARNI

INVOLTINO DI POLLO	13.50€
Pechuga de pollo con setas y parmesano. Salsa a elegir: boletus o gorgonzola.	
COSTINE ALLA BARBACOA	12.50€
Costillar de cerdo cocinado a baja temperatura y servido con salsa barbacoa.	
TAGLIATA DI MANZO	19.00€
Entrecot de 300 g servido con salsa a elegir: pimienta verde o setas.	

Todas nuestras carnes van acompañadas de patatas al horno.

PIZZE 1/2 METRO

PARA DOS PERSONAS 1/2 METRO 26.80€

Hacemos tu pizza de 1/2 metro con las 2 pizzas que elijas de nuestras “Pizze Classiche” y la servimos en el centro de la mesa con tabla de madera.

PIZZE 1 METRO

PARA CUATRO PERSONAS 1 METRO 48.80€

Hacemos tu pizza de 1 metro con las 4 pizzas que elijas de nuestras “Pizze Classiche” y la servimos en el centro de la mesa con tabla de madera.

PIZZE GOURMET

TOMINO	13.50€
“Salame Milano”, queso tomino y trufa.	
GENOVESE	12.00€
York, cherry, búfala y salsa pesto.	
FRUTTI DI MARE	15.00€
Con pescado y marisco, ajo y perejil.	

PIZZE BUFALA

BUFALO	12.50€
Búfala y “Prosciutto di Parma”.	
TARTUFATA	13.50€
Búfala, cherry, rúcula, “Prosciutto di Parma” y trufa.	
ITALIANA (V)	11.00€
Búfala, tomate cherry, rúcula y orégano.	

PIZZE CALZONI

PROSCIUTTO E FUNGHI	11.00€
Mozzarella, york, setas y tomate.	
DI POLLO	10.50€
Mozzarella, pollo, setas y trufa.	
RUCOLA	11.00€
Mozzarella, chorizo, brie, rúcula y salsa de tomate.	

BÚFALA 2.00€ · PROSCIUTTO DI PARMA 1.80€ · EXTRA 0.80€ · SALMÓN 2.20€

Nuestras masas de pizza están maduras durante 72 horas y elaboradas con mozzarella 100% fiordilatte y con tomate “San Marzano”.