CAZZO CUCINAMO?

→ CASTELLANO

INIZIA IL DIVERTIMENTO VIA CON

L'APERITIVO

LE OLIVE VERDI SICILIANE 🌾 ✓ 4,0
Aceitunas verdes Nocellara del bellice Sicilia.

FOCACCINE AL ROSMARINO ✓ 4,5
Cesta con Focaccia casera con romero "48h de fermentación".

DUE MORSI

DOS BOCADOS

CROCCHE' DI POLIPO (1 UNIDAD) 6,0
Croqueta de pulpo recubierta de su propria mayonesa
y cebolla caramelizada.

CROCCHE' DI GORGONZOLA (1 UNIDAD) 🍃 3,5
Croqueta de gorgozola DOP, mermelada de pera y nueces.

CROCCHÈ DI PATATE (1 UNIDAD) 🍃 3,5
Croqueta de patatas, mozzarella fior di latte
y fonduta de grana padano DOP.

PROVOLA CRUNCH (1 UNIDAD) 🍃 4,0
Provola (mozzarella ahumada), envuelta en pasta kataifi crujiente
y mermelada de tomate San Marzano DOP.

CARBONARA FRITTA (1 UNIDAD) 4,5
Croqueta de pasta carbonara inspirada a Gabriele Bonci.

POLPETTA DI MELANZANE VEGETARIANA 🍃 4,0
Albóndigas de berenjena rebozadas y fritas
recubiertas de crema de provola (mozzarella ahumada).

MINI BRUSCHETTA TARTAR ATUN Y STRACCIATELLA 6,0
Tartar de lomo de atún rojo Balfegó con stracciatella de burrata.

LA SALUMERIA

STRACCIATELLA AFFUMICATA & PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA 🌾* 16,5
Stracciatella de burrata ahumada y Prosciutto crudo di Parma DOP
Riserva 20 meses y grissini de cristal.

IL MATRIMONIO PERFETTO 🌾* 13,0
Autentica Mortadella Bologna IGP,
Grana Padano DOP y grissini de cristal.

LA TORRE DI PUNTA (MIN PARA 2 PERSONAS) 12,5
Selección de quesos y embutidos típicos de varias regiones de Italia
y muchas sorpresas.

TARTAR & CARPACCI

CARPACCIO DI TONNO 🌾 22,0
Carpaccio de lomo de atún Balfego, chips de calabacín,
puntos de queso crema y avellanas.
*Pídela con extra de trufa negra fresca (+ 6)

STEAK TARTAR (2 UNIDADES) 12,0
Solomillo de ternera cortado a cuchillo, pepinillos, cebolla, aceite,
zest de limón, pimienta, mostaza y flor de alcaparras
sobre base de de focaccia crujiente.
*Pídela con extra de trufa negra fresca (+ 6)

VITELLO TONNATO 🌾 14,0
Carpaccio de ternera cocinado a baja temperatura servido en frio
con salsa "tonnata", flor de alcaparras y grissini de cristal.

CARPACCIO DI VITELLO CON PALOMITAS 14,0
Carpaccio de ternera con palomitas, mostaza y nada acida.

PIZZETTE & FRIEND'S

NUOVO

BAO POLPETTE & PEPERONI (1 UNIDAD) 7,0
Masa de pizza cocinada al vapor rellena de albóndigas de carne,
pimento rojo y amarillo en dos texturas y crema de queso provola
(mozzarella ahumada)
"1 COCCIÓN vapor 120°"

LOS CUERNOS DEL DIABLO (2 UNIDADES) 14,0
Cuerno de masa de pizza frita rellena de Mozzarella "Fior di latte",
ricotta, spianata piccante. A la salida: Nduja (embutido picante típico de
Calabria), crumble de tarallo (galleta salada con almendras).
Inspirada en Franco Pepe.
"1 COCCIÓN frita 180°"

LA MARGHERITA DI BUFALA 🍃 18,0
"3 COCCIONES vapor 120°, frita 180°, horno 250°"
Pizza con base de tomate San Marzano DOP cocinado 8h a baja
temperatura, mozzarella di búfala DOP y albahaca.

NERANO DI MARE 23,0
"2 COCCIONES vapor 120° y horno 250°"
Pizza con stracciatella de burrata ahumada, tartar de gambas rojas de
la costa catalana, bisque de gambas, calabacín, y lascas de queso
Provolone del Monaco DOP. (Esta masa lleva trozos de maíz
y pipas de calabaza).

GLI ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE 🍃 14,0
Milhojas de berenjenas con salsa de tomate y gratinada
al horno con "provola" mozzarella ahumada.

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI 18,0
Calamares y gambas rojas de la costa catalana fritas
con mayonesa de cítricos.

INSALATA DI MELE 🍃 14,0
Mix de ensalada km0, tomates de colores semi secos,
mozzarella di bufala DOP y vinagreta de pistacho.

INSALATA DE CITRICOS VEGETARIANA 14,0
Hinojo, mix de ensalada km0, pomelo,
tierra de aceitunas Taggiasche DOPy vinagreta de citricos.

BURRATA CON MIX DE TOMATES 🍃 🌾 15,0
Ensalada de burrata Artesanal Pugliese 200gr
con mix de tomates de colores.

CHEESE CAKE DE GAMBAS 16,0
Base de hecha con tarallo (galleta salada con almendras),
mix de quesos frescos y tartar de gambas rojas de la costa catalana.

* * *

LE PASTE

TODAS NUESTRAS PASTAS ESTÁN HECHAS AL MOMENTO Y PUEDEN TARDAR 15/20 MINUTOS DEPENDIENDO DEL FORMATO.

(OPCIÓN PASTA SIN GLUTEN PENNE E SPAGHETTI +1,0)

DELIZIA AL LIMONE CON POMODORINI COLORATI 🍃 16,5
Pasta fresca rellena con ricotta e limón, salsa de tomates frescos
de colores, albahaca y stracciatella de burrata.

GNOCCHETTO CON RAGÙ DI VERDURE 🍃 15,0
Gnocchetti de patatas frescos con ragù de verduras de temporada km0,
tierra de aceitunas negras Taggiasche DOP y crema de provola
(mozzarella ahumada).
*Opción vegana

TAGLIOLINO BURRO E TARTUFO 🍃 23,0
Tagliolino de pasta fresca al huevo, mantequilla,
grana padano DOP, trufa negra fresca.

PASTA FRESCA CON TARTAR DI GAMBERI 22,0
Pasta tagliolino fresco negro, tartar de gambas rojas de la costa
catalana, stracciatella de burrata ahumada, salicornia y zest de limón.

PASTA CON BOGAVANTE 28,5
Pasta mezze maniche con medio bogavante
y salsa de tomate datterino fresco.

PASTA NERA ALLE VONGOLE 18,5
Pasta tagliolino fresco negro con almejas y tomate datterino fresco.

IL RAGÙ DELLA NONNA PEPPA 16,0
Pappardelle (pasta fresca al huevo), con salsa de tomate con distintos
tipos de carne "ternera y cerdo" guisadas mínimo durante 8 horas a baja
temperatura y queso Grana Padano DOP.

CARBONARA ORIGINALE SERVIDA EN QUESO PECORINO 16,5
Carbonara original Spaghetti, Guanciale, Pecorino Romano DOP,
Grana Padano DOP, crema de huevo y pimienta negra.
*Pídela con extra de trufa negra fresca (+6,0)

* * *

I SECONDI

LA MILANESE DE "TOMAHAWK" (IDEAL PARA 2) 38,0
750gr de carne Tomahawk de Girona km0 rebozada
y frita servida con patatas chips

TAGLIATA DI CARNE ESTIVA 26,0
250gr de solomillo de Girona km0 cortado en laminas, berros,
tomate datterino fresco y lascas de queso ricotta salata.

POLIPO SCOTTATO 🌾 22,0
Pulpo de San Carlos de la Rápita servido con mozzarella
de bufala DOP y crema de friarielli (tipo grelos).

IL TONNO AL PISTACCIO 26,0
Lomo atún rojo Balfegó con pistacho en dos texturas
acompañado de patatas chips.

* * *

LE PIZZE

← AMIAMO NUESTRA MASA

NUESTRAS PIZZAS ESTÁN HECHAS DE FORMA TOTALMENTE ARTESANAL "SLOW FOOD" DEPENDIENDO DEL TIPO DE PIZZA PUEDE TARDAR 15/20 MINUTOS.

LE CLASSICHE

BIANCA & COTTO 13,0
Base de mozzarella "Fior di latte", jamón cocido y albahaca.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

LA 5 FORMAGGI 🍃 13,5
"5 Quesos" Base de mozzarella "Fior di latte", crema de Queso Pecorino
Romano DOP, Gorgonzola DOP. A la salida: Queso Ricotta y chips de
Grana Padano DOP.
*Pídela con extra de trufa negra fresca 6,0.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.

LA SPILINGA 15,5
Base de tomate, mozzarella "Fior di latte", Spianata Piccante. A la salida:
Nduja (embutido picante típico de Calabria),
chips de cebolla roja, y albahaca.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

LA NOSTRA DIAVOLA 14,5
Base de tomate, mozzarella "Fior di latte". A la salida: Nduja
(embutido picante típico de Calabria), crema de queso
Pecorino Romano DOP y albahaca.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

LA VEGETARIANA KM0 🍃 13,0
Base de tomate, mozzarella "Fior di latte",
verduras de temporada km0, y albahaca.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

IL RIPIENO 15,5
Pizza rellena "Calzone", Salame Piccante, Queso Ricotta, mozzarella
"Fior di latte", salsa de tomate, y albahaca.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

CARBONARA "ORIGINALE" 15,0
Base de mozzarella "Fior di latte", crema de queso Pecorino Romano
DOP. A la salida: Guanciale crujiente, crema de huevo y pimienta negra.
*Pídela con extra de trufa negra fresca 6,0.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

COTTO E TRIS DI FUNGHI 14,5
Base de tomate, mozzarella "Fior di latte",
tris de setas, jamón cocido y albahaca.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

LE GOURMET

LA PORCONA 19,5
Base de provola (mozzarella ahumada), crema de trufa,
Porchetta d'Ariccia IGP. A la salida: chips de patatas y albahaca.
*Pídela con extra de trufa negra fresca 6,0.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

PEPERONI ORIGINALE 🍃 17,0
Base de mozzarella "Fior di latte", crema de Queso Pecorino Romano
DOP. A la salida: crema de pimiento rojo, mayonesa de pimento amarillo,
lascas de ricotta salata y albahaca.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

BOLOGNA 16,5
Base de mozzarella "Fior di latte". A la salida: mordatella Bologna IGP,
pesto de pistacho de Bronte DOP, stracciatella de burrata y albahaca.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

PAESANA 16,5
Base de tomate amarillo, queso Provola (mozzarella ahumada), butifarra.
A la salida: crocchè (croqueta de patata), albahaca.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

LA TRUFFALDINA 🍃 17,0
Base de mozzarella "Fior di latte", crema de trufa.
A la salida: crema de yema de huevo.
*Pídela con extra de trufa negra fresca 6,0.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

LA CRUDA 19,5
Base de crema de albahaca, mozzarella "Fior di latte". A la salida:
Prosciutto di Parma DOP Riserva 20 meses, brotes de berros, tomates
datterini frescos, stracciatella de burrata.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

SALSICCIA & FRIARIELLI 17,5
Pizza con queso Provola (mozzarella ahumada), crema friarielli
(tipo grelos), butifarra, stracciatella de burrata ahumada y albahaca.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

RAGÙ 19,5
Base de ragù de carne con tomate (guisada 8 horas), mozzarella
"Fior di latte". A la salida: queso ricotta, Grana Padano DOP en lascas
y albahaca. Borde relleno de ricotta.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

MULIGNANA 🍃 16,5
Base de queso Provola (mozzarella ahumada), tomate datterino. A la
salida: berenjenas,crema de albahaca, lascas de ricotta salata y albahaca.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

LA PUNTA 🍃 19,5
Base de mozzarella "Fior di latte", crema de setas porcini,
Tomate datterino amarillo. A la salida: stracciatella de burrata,
crema de trufa negra, albahaca.
*Pídela con extra de trufa negra fresca 6,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

LE MARINARE

MARINARA VEGANA ✓ 9,5
Base de tomate, orégano, ajo, y albahaca.

MARINARA DE PUNTA 🍃 15,0
Base de tomate, orégano, ajo, alcaparras de Pantelleria DOP. A la salida:
tierra de aceitunas Taggiasche DOP y anchoas del Cantabrico 00.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

LE MARGHERITE

LA MARGHERITA 🍃 11,5
Base de tomate, mozzarella "Fior di latte" y albahaca.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

LA MARGHERITA DI BUFALA 🍃 14
Base de tomate. A la salida: mozzarella di búfala DOP y albahaca.
*Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

LA NOSTRA MARGHERITA 🍃 15,5
Base de mozzarella "Fior di latte", mermelada de tomate San Marzano
DOP, Tomate datterino fresco. A la salida: tomate cherry semi seco
amarillos, stracciatella de Burrata, salsa de albahaca.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

LA MARGHERITA GIALLA (Tris de tomates amarillos) 🍃 15,5
Base de Provola "Fior di latte" (mozzarella ahumada), Salsa de tomate
pelado amarillo, Tomate datterino fresco amarillo. A la salida: tomate
cherry semi seco amarillo, stracciatella de burrata ahumada y albahaca.
*Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.
*Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. ✓

🌾* OPCIÓN SIN GLUTEN 🌾 SIN GLUTEN 🍃 VEGETARIANO ✓ VEGANO 🌶 PICANTE

*SUPLEMENTO TERRAZA 10%

BENVENUTO AL SUD!

CAZZO CUCINAMO?

CATALÀ

L'APERITIVO

INIZIA IL DIVERTIMENTO VIA CON

LE OLIVE VERDI SICILIANE 🌾 V Olives verdes Nocellara del bellice "Sicília".	4,0
FOCACCINE AL ROSMARINO V Focaccia casolana amb romaní "48h de fermentació".	4,5

DUE MORSI

DUES MOSSEGADES

CROCCHE' DI POLIPO (1 UNIT) Croqueta de pop recoberta de la seva pròpia maionesa i ceba caramel·litzada.	6,0
CROCCHE' DI GORGONZOLA (1 UNIT) 🍃 Croqueta de gorgonzola DOP, melmelada de pera i nous.	3,5
CROCCHÈ DI PATATE (1 UNIT) 🍃 Croqueta de patates, mozzarella fior di latte i fonduta de grana padano DOP.	3,5
PROVOLA CRUNCH (1 UNIT) 🍃 Provola (mozzarella fumada), envolt en pasta kataifi cruixent i melmelada de tomàquet San Marzano DOP.	4,0
CARBONARA FRITTA (1 UNIT) Croqueta de pasta carbonara inspirada en Gabriele Bonci.	4,5
POLPETTA DI MELANZANE VEGETARIANA 🍃 Pebrots farcits empanats i fregits recoberts amb crema de provola (mozzarella fumada).	4,0
MINI BRUSCHETTA TARTAR ATUN Y STRACCIATELLA Tàrtar de llom de tonyina vermella Balfegó amb stracciatella de burrata.	6,0

LA SALUMERIA

STRACCIATELLA AFFUMICATA & PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA 🌾* Stracciatella de burrata fumada i Prosciutto crudo di Parma DOP Riserva 20 mesos i grissini de cristall.	16,5
IL MATRIMONIO PERFETTO 🌾* Autèntica Mortadella Bologna IGP, Grana Padano DOP i grissini de cristall.	13,0
LA TORRE DI PUNTA (MIN PER A 2 PERSONES) Selecció de formatges i embotits típics de diverses regions d'Itàlia i moltes sorpreses..	12,5

TARTAR & CARPACCI

CARPACCIO DI TONNO 🌾 Carpaccio de llom de tonyina Balfego, xips de carbassó, punts de formatge crema i avellanes. *Demana-la amb extra de tòfona negra fresca (+ 6)	22,0
STEAK TARTAR (2 UNITS) Llom de vedella tallat a ganivet, cogombres, ceba, oli, ratlladura de llimona, pebre, mostassa i flor d'alcaparra sobre base de de focaccia cruixent. *Demana-la amb extra de tòfona negra fresca (+ 6)	12,0
VITELLO TONNATO 🌾 Carpaccio de vedella cuita a baixa temperatura servit en fred amb salsa "tonnata", flor d'alcaparra i grissini de cristall.	14,0
CARPACCIO DI VITELLO CON PALOMITAS Carpaccio de vedella amb palomitas, mostassa i gens àcida.	14,0

PIZZETTE & FRIEND'S

NUOVO

BAO POLPETTE & PEPERONI (1 UNIT) Massa de pizza cuita al vapor farcida de albondigues de carn, pebrot vermell i groc en dues textures i crema de formatge provola (mozzarella fumada) "1 COCCIÓ vapor 120°"	7,0
LOS CUERNOS DEL DIABLO (2 UNITS) Banya de massa de pizza fregida farcida de Mozzarella "Fior di latte", ricotta, spianata piccante. A la sortida: Nduja (embotit picant típic de Calàbria), crumble de tarallo (galeta salada amb ametlles). Inspirada en Franco Pepe. "1 COCCIÓ fregida 180°"	14,0
LA MARGHERITA DI BUFALA 🍃 "3 COCCIONS vapor 120°, fregida 180°, forn 250°" Pizza amb base de de tomàquet San Marzano DOP cuinat 8h a baixa temperatura, mozzarella di bufala DOP i alfàbrega.	18,0
NERANO DI MARE "2 COCCIONS vapor 120° i forn 250°" Pizza amb stracciatella de burrata fumada, tàrtar de gambes vermelles de la costa catalana, bisque de gambes, carbassó, i talls de formatge Provolone del Monaco DOP. (Aquesta massa porta trossos de blat de moro i llavors de carbassa)..	23,0

GLI ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE 🍃 Milfulles d'albergínies amb salsa de tomàquet i gratinat al forn amb "provola" mozzarella fumada.	14,0
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI Calamars i gambes vermelles de la costa catalana fregides amb maionesa de cítrics.	18,0
INSALATA DI MELE 🍃 Mix d'amanides km0, tomàquets de colors semi secs, mozzarella di bufala DOP i vinagreta de pistatxo.	14,0
INSALATA DE CITRICOS VEGETARIANA Finocchi, mix d'amanides km0, pampelmusa, terra d'olives Taggiasche DOP i vinagreta de cítrics	14,0
BURRATA CON MIX DE TOMATES 🍃 🌾 Amanida de burrata artesana Pugliese 200gr amb mix de tomàquets de colors.	15,0
CHEESE CAKE DE GAMBAS Base de feta amb tarallo (galeta salada amb ametlles), mix de formatges frescos i tàrtar de gambes vermelles de la costa catalana.	16,0

× × × × × ×

LE PASTE

TOTES LES NOSTRES PASTES ES FAN EN EL MOMENT I PODEN TRIGAR 15/20 MINUTS DEPENENT DEL FORMAT.

(OPCIÓ PASTA SENSE GLUTEN PENNE E SPAGHETTI +1,0)

DELIZIA AL LIMONE CON POMODORINI COLORATI 🍃 Pasta fresca farcida amb ricotta i llimona, salsa de tomàquets frescos de colors, alfàbrega i stracciatella de burrata.	16,5
GNOCCHETTO CON RAGÙ DI VERDURE 🍃 Gnocchetti de patates fresques amb ragù de verdures de temporada km0, terra d'olives negres Taggiasche DOP i crema de provola (mozzarella fumada). *Opció vegana	15,0
TAGLIOLINO BURRO E TARTUFO 🍃 Tagliolino de pasta fresca amb ou, mantega, grana padano DOP, tòfona negra fresca.	23,0
PASTA FRESCA CON TARTAR DI GAMBERI Pasta tagliolino fresca negra, tàrtar de gambes vermelles de la costa catalana, stracciatella de burrata fumada, salicornia i ratlladura de llimona.	22,0
PASTA CON BOGAVANTE Pasta mezze maniche amb mig llagostí i salsa de tomàquet datterino fresc.	28,5
PASTA NERA ALLE VONGOLE Pasta tagliolino fresca negra amb cloïsses i tomàquet datterino fresc.	18,5
IL RAGÙ DELLA NONNA PEPPA Pappardelle (pasta fresca amb ou), amb salsa de tomàquet amb diferents tipus de carn "vedella i porc" guisades mínimament durant 8 hores a baixa temperatura i formatge Grana Padano DOP.	16,0
CARBONARA ORIGINALE SERVIDA EN FORMATGE PECORINO Carbonara original Spaghetti, Guanciale, Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP, crema d'ou i pebre negre. *Demana-la amb extra de tòfona negra fresca (+6,0)	16,5

× × × × × ×

I SECONDI

LA MILANESE DE "TOMAHAWK" (IDEAL PARA 2) 750gr de carn Tomahawk de Girona km0 arrebossada i fregida servida amb patates xips	38,0
TAGLIATA DI CARNE ESTIVA 250gr de filet de Girona km0 tallat en làmines, brots, tomàquet datterino fresc i talls de formatge ricotta salata.	26,0
POLIPO SCOTTATO 🌾 Pop de Sant Carles de la Ràpita servit amb mozzarella de bufala DOP i crema de friarielli (tipus grelos).	22,0
IL TONNO AL PISTACCIO Llom tonyina vermella Balfegó amb pistatxo en dues textures acompanyat de patates xips.	26,0

LE PIZZE

AMIAMO NUESTRA MASA

LES NOSTRES PIZZES ESTAN FETES DE MANERA TOTALMENT ARTESANAL "SLOW FOOD"; DEPENENT DEL TIPUS DE PIZZA, POT TRIGAR 15/20 MINUTS.

LE CLASSICHE

BIANCA & COTTO Base de mozzarella "Fior di latte", pernil cuit i alfàbrega. *Demana-la amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Demana-la amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	13,0
LA 5 FORMAGGI 🍃 "5 formatges" Base de mozzarella "Fior di latte", Ricotta, Gorgonzola DOP, Pecorino Romano DOP i xips de Grana Padano DOP. *Sol·licita-la amb extra de trufa negra fresca 6,0. *Sol·licita-la amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Sol·licita-la amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0.	13,5
LA SPILINGA Base de tomàquet, mozzarella "Fior di latte", Spianata Piccante. A la sortida: Nduja (embotit picant típic de Calàbria), xips de ceba vermella i alfàbrega. *Sol·licita-la amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Sol·licita-la amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	15,5
LA NOSTRA DIAVOLA Base de de tomàquet, mozzarella "Fior di latte". A la sortida: Nduja (embotit picant típic de Calàbria), crema de formatge Pecorino Romano DOP i alfàbrega. *Sol·licita-la amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Sol·licita-la amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	14,5
LA VEGETARIANA KM0 🍃 Base de de tomàquet, mozzarella "Fior di latte", verdures de temporada Km0 i alfàbrega. *Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0. *Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. V	13,0
IL RIPIENO Pizza farcida "Calzone", Salame Piccante, Formatge Ricotta, mozzarella "Fior di latte", salsa de tomàquet i alfàbrega. *Demana-la amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	15,5
CARBONARA "ORIGINALE" Base de mozzarella "Fior di latte", crema de formatge Pecorino Romano DOP. A la sortida: Guanciale cruixent, crema d'ou i pebre negre. *Demana-la amb extra de trufa negra fresca 6,0. *Demana-la amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Demana-la amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	15,0
COTTO E TRIS DI FUNGHI Base de tomate, mozzarella "Fior di latte", tris de bolets, pernil cuit i albahaca. *Demana-la amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Demana-la amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	14,5

LE GOURMET

LA PORCONA Base de provola (mozzarella fumada), crema de tòfona i Porchetta d'Ariccia IGP i patates. *Demana-la amb extra de tòfona negra fresca + 6,0 *Demana-la amb extra de burrata + 3,0 *Demana-la amb extra de mozzarella di bufala DOP + 3,0 *Opció sense lactosa (consulta disponibilitat) + 2,0 V	19,5
PEPERONI ORIGINALE 🍃 Base de mozzarella "Fior di latte", crema de formatge Pecorino Romano DOP. A la sortida: crema de pebrot vermell, maionesa de pebrot groc, escates de ricotta salata i alfàbrega. *Pídela con extra de stracciatella de burrata 3,0. *Pídela con extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opción queso VEGANO sin lactosa 3,0. V	17,0
BOLOGNA Base de mozzarella "Fior di latte". A la sortida: mortadela Bologna IGP, pesto de pistatxo de Bronte DOP, stracciatella de burrata i alfàbrega. *Demana-la amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	16,5
PAESANA Base de tomàquet groc, formatge Provola (mozzarella fumada), botifarra. A la sortida: croqueta de patata, alfàbrega. *Demana-la amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Demana-la amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	16,5
LA TRUFFALDINA 🍃 Base de mozzarella "Fior di latte", crema de tòfona. A la sortida: crema de rovell d'ou. *Demana-la amb extra de tòfona negra fresca 6,0. *Demana-la amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Demana-la amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	17,0
LA CRUDA Base de crema de alfàbrega, mozzarella "Fior di latte". A la sortida: Prosciutto di Parma DOP Riserva 20 mesos, brots de brots, tomàquets datterini frescos, stracciatella de burrata. *Demanar amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	19,5
SALSICCIA & FRIARIELLI Pizza amb formatge Provola (mozzarella fumada),crema de friarielli (tipus grelos), botifarra, stracciatella de burrata fumada i alfàbrega. *Demanar amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	17,5
RAGÙ Base de ragù de carn amb tomàquet (estufada 8 hores), mozzarella "Fior di latte". A la sortida: formatge ricotta, Grana Padano DOP en llesques i alfàbrega. Bord farcit de ricotta. *Demanar amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Demanar amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	19,5
MULIGNANA 🍃 Base de formatge Provola (mozzarella fumada), tomàquet datterino. A la sortida: albergínies, crema d'alfàbrega, lascas de ricotta salata i alfàbrega. *Demanar amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Demanar amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	16,5
LA PUNTA 🍃 Base de mozzarella "Fior di latte", crema de bolets porcini, tomàquet datterino groc. A la sortida: stracciatella de burrata, crema de tòfona negra, alfàbrega. *Demanar amb extra de tòfona negra fresca 6,0. *Demanar amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	19,5

LE MARINARE

MARINARA VEGANA V Base de tomàquet, orenga, all i alfàbrega.	9,5
MARINARA DE PUNTA 🍃 Base de tomàquet, orenga, all, i alcaparres de Pantelleria DOP. A la sortida: terra d'olives Taggiasche DOP i anxoves del Cantàbric 00. *Demanar amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Demanar amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	15,0

LE MARGHERITE

LA MARGHERITA 🍃 Base de tomàquet, mozzarella "Fior di latte" i alfàbrega. *Demanar amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Demanar amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	11,5
LA MARGHERITA DI BUFALA 🍃 Base de tomàquet. A la sortida: mozzarella di búfala DOP i alfàbrega. *Demanar amb extra de stracciatella de burrata 3,0. *Demanar amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	14
LA NOSTRA MARGHERITA 🍃 Base de mozzarella "Fior di latte", melmelada de tomàquet San Marzano DOP, tomàquet datterino fresc. A la sortida: tomàquet cherry semi sec grocs, stracciatella de burrata, salsa d'alfàbrega. *Demanar amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	15,5
LA MARGHERITA GIALLA (Tris de tomàquets grocs) 🍃 Base de Provola "Fior di latte" (mozzarella fumada), Salsa de tomàquet pelat groc, Tomàquet datterino fresc groc. A la sortida: tomàquet cherry semi sec groc, stracciatella de burrata fumada i alfàbrega. *Demanar amb extra de mozzarella di bufala DOP 3,0. *Opció formatge VEGÀ sense lactosa 3,0. V	15,5

🌾* OPCIÓ SENSE GLUTEN

🌾 SENSE GLUTEN

🍃 VEGETARIÀ

V VEGÀ

🌶 PICANT

*SUPLEMENT TERRASSA 10%

BENVENUTO AL SUD!

CAZZO CUCINAMO?

ENGLISH

INIZIA IL DIVERTIMENTO VIA CON

L'APERITIVO

LE OLIVE VERDI SICILIANE 🌾 ✓ Green olives Nocellara del Belice from "Sicília".	4,0
FOCACCINE AL ROSMARINO ✓ Home-made rosemary focaccia with "48h fermentation".	4,5

DUE MORSI

TWO BITES

CROCCHE' DI POLIPO (1 UNIT) Squid croquette coated with its own mayonnaise and caramelized onion.	6,0
CROCCHE' DI GORGONZOLA (1 UNIT) 🍃 DOP gorgonzola croquette, pear jam, and walnuts.	3,5
CROCCHÈ DI PATATE (1 UNIT) 🍃 Potato croquette, fior di latte mozzarella, and fondue of DOP Grana Padano.	3,5
PROVOLA CRUNCH (1 UNIT) 🍃 Provola (smoked mozzarella), wrapped in crispy kataifi pastry, and San Marzano DOP tomato jam.	4,0
CARBONARA FRITTA (1 UNIT) Carbonara pasta croquette inspired by Gabriele Bonci.	4,5
POLPETTA DI MELANZANE VEGETARIANA 🍃 Breaded and fried stuffed peppers covered with provola cream (smoked mozzarella).	4,0
MINI BRUSCHETTA TARTAR ATUN Y STRACCIATELLA Red Balfegó tuna loin tartare with stracciatella di burrata.	6,0

LA SALUMERIA

STRACCIATELLA AFFUMICATA & PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA 🌾* Smoked burrata stracciatella and 20-month aged Prosciutto di Parma DOP with crystal grissini.	16,5
IL MATRIMONIO PERFETTO 🌾* Authentic Bologna IGP Mortadella, DOP Grana Padano and crystal grissini..	13,0
LA TORRE DI PUNTA (MIN FOR 2 PERSONS) Selection of cheeses and typical cold cuts rom various regions of Italy and many surprises...	12,5

TARTAR & CARPACCI

CARPACCIO DI TONNO 🌾 Balfego tuna loin carpaccio, zucchini chips, dollops of cream cheese and hazelnuts. *Ask for it with extra fresh black truffle (+6).)	22,0
STEAK TARTAR (2 UNITS) Hand-cut beef tenderloin, cucumbers, onions, oil,lemon zest, pepper, mustard, and caper flower on a crispy focaccia base. *Ask for it with extra fresh black truffle (+6).	12,0
VITELLO TONNATO 🌾 Slow-cooked veal carpaccio served cold with "tonnata" sauce, caper flower, and crystal grissini.	14,0
CARPACCIO DI VITELLO CON PALOMITAS Veal carpaccio with popcorn, mustard, and non-acidic.	14,0

PIZZETTE & FRIEND'S

NUOVO

BAO POLPETTE & PEPERONI (1 UNIT) Pizza dough steamed and stuffed with meatballs, red and yellow peppers in two textures, and provola cheese cream (smoked mozzarella). "1st STEAM cooking 120°"	7,0
LOS CUERNOS DEL DIABLO (2 UNITS) Fried pizza dough filled with Mozzarella "Fior di latte", ricotta, spicy spianata. On top: Nduja (spicy Calabrian sausage), tarallo crumble (savory almond biscuit). Inspired by Franco Pepe. "1st FRY cooking 180°"	14,0
LA MARGHERITA DI BUFALA 🍃 "3rd STEAM cooking 120°, fry 180°, oven 250°" Pizza with San Marzano DOP tomato base cooked for 8 hours at low temperature, DOP buffalo mozzarella, and basil.	18,0
NERANO DI MARE "2nd STEAM cooking 120° and oven 250°" Pizza with smoked burrata stracciatella, tartar of red shrimp from the Catalan coast, shrimp bisque, zucchini, and slices of DOP Provolone del Monaco cheese. (This dough contains pieces of corn and pumpkin seeds).	23,0

GLI ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE 🍃 Eggplant mille-feuille with tomato sauce baked with smoked "provola" mozzarella.	14,0
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI Fried squid and red shrimp from the Catalan coast with citrus mayonnaise.	18,0
INSALATA DI MELE 🍃 Mix of local salads, semi-dried colored tomatoes, DOP buffalo mozzarella and pistachio vinaigrette.	14,0
INSALATA DE CITRICOS VEGETARIANA Fennel, mix of local salads, grapefruit, Taggiasche DOP olive soil and citrus vinaigrette.	14,0
BURRATA CON MIX DE TOMATES 🍃 🌾 Artisan Pugliese burrata salad 200gr with mix of colored tomatoes.	15,0
CHEESE CAKE DE GAMBAS Base made with tarallo (salty biscuit with almonds), mix of fresh cheeses and tartar of red shrimp from the Catalan coast.	16,0

LE PASTE

ALL OUR PASTAS ARE MADE ON THE SPOT AND CAN TAKE 15/20 MINUTES DEPENDING ON THE FORMAT.

GLUTEN-FREE PASTA OPTION PENNE AND SPAGHETTI +1.0

DELIZIA AL LIMONE CON POMODORINI COLORATI 🍃 Fresh pasta stuffed with ricotta and lemon, sauce of colorful fresh tomatoes, basil, and stracciatella di burrata.	16,5
GNOCCHETTO CON RAGÙ DI VERDURE 🍃 Fresh potato gnocchetti with seasonal km0 vegetable ragù, Taggiasche DOP black olive soil, and provola cream (smoked mozzarella). *Vegan option	15,0
TAGLIOLINO BURRO E TARTUFO 🍃 Fresh egg tagliolino pasta with butter, DOP Grana Padano, fresh black truffle.	23,0
PASTA FRESCA CON TARTAR DI GAMBERI Fresh black tagliolino pasta, tartare of red shrimp from the Catalan coast, smoked stracciatella di burrata, samphire, and lemon zest.	22,0
PASTA CON BOGAVANTE Mezze maniche pasta with half lobster and fresh datterino tomato sauce.	28,5
PASTA NERA ALLE VONGOLE Fresh black tagliolino pasta with clams and fresh datterino tomato.	18,5
IL RAGÙ DELLA NONNA PEPPA Pappardelle (fresh egg pasta) with tomato sauce with different types of meat (beef and pork) stewed for a minimum of 8 hours at low temperature and DOP Grana Padano cheese.	16,0
CARBONARA ORIGINALE SERVED IN PECORINO CHEESE Original Spaghetti carbonara, Guanciale, DOP Pecorino Romano, DOP Grana Padano, egg cream, and black pepper. *Ask for it with extra fresh black truffle (+6.0))	16,5

I SECONDI

LA MILANESE DE "TOMAHAWK" (IDEAL FOR 2) 750gr of Tomahawk meat from Girona km0, breaded and fried served with potato chips.	38,0
TAGLIATA DI CARNE ESTIVA 250gr of Girona km0 fillet sliced, sprouts, fresh datterino tomato, and slices of ricotta salata cheese.	26,0
POLIPO SCOTTATO 🌾 Sant Carles de la Ràpita octopus served with DOP buffalo mozzarella and friarielli cream (similar to turnip greens).	22,0
IL TONNO AL PISTACCIO Red Balfegó tuna loin with pistachio in two textures accompanied by potato chips.	26,0

LE PIZZE

AMIAMO NUESTRA MASA

OUR PIZZAS ARE MADE ENTIRELY BY HAND IN A 'SLOW FOOD' MANNER; DEPENDING ON THE TYPE OF PIZZA, IT CAN TAKE 15/20 MINUTES.

LE CLASSICHE

BIANCA & COTTO Mozzarella "Fior di latte" base, cooked ham, and basil. *Request it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *Option of VEGAN cheese without lactose 3.0. ✓	13,0
LA 5 FORMAGGI 🍃 "5 cheeses" Mozzarella "Fior di latte" base, Ricotta, Gorgonzola DOP, Pecorino Romano DOP, and Grana Padano DOP chips. *Request it with extra fresh black truffle 6.0. *Request it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0.	13,5
LA SPILINGA Tomato base, mozzarella "Fior di latte", Spianata Piccante. On top: Nduja (spicy sausage typical of Calabria), red onion chips, and basil. *Request it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *Option of VEGAN cheese without lactose 3.0. ✓	15,5
LA NOSTRA DIAVOLA Tomato base, mozzarella "Fior di latte". On top: Nduja (spicy sausage typical of Calabria), cream of Pecorino Romano DOP cheese, and basil. *Request it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *Option of VEGAN cheese without lactose 3.0. ✓	14,5
LA VEGETARIANA KM0 🍃 Tomato base, mozzarella "Fior di latte", KM0 seasonal vegetables and basil. *Order it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Order it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *Option of VEGAN cheese without lactose 3.0. ✓	13,0
IL RIPIENO "Calzone" stuffed pizza, Spicy Salami, Ricotta Cheese, mozzarella "Fior di latte", tomato sauce, and basil. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *Option of VEGAN cheese without lactose 3.0. ✓	15,5
CARBONARA "ORIGINALE" Mozzarella "Fior di latte" base, cream of Pecorino Romano DOP cheese. On top: Crispy Guanciale, egg cream, and black pepper. *Request it with extra fresh black truffle 6.0. *Request it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *Option of VEGAN cheese without lactose 3.0. ✓	15,0
COTTO E TRIS DI FUNGHI Tomato base, mozzarella "Fior di latte", trio of mushrooms, cooked ham, and basil. *Request it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *Option of VEGAN cheese without lactose 3.0. ✓	14,5

LE GOURMET

LA PORCONA Smoked provola base (smoked mozzarella), truffle cream, and Porchetta d'Ariccia IGP and potatoes. *Request it with extra fresh black truffle 6.0 *Request it with extra burrata 3.0 *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0 *Lactose-free option (check availability) 2.0 ✓	19,5
PEPERONI ORIGINALE 🍃 Mozzarella "Fior di latte" base, Pecorino Romano DOP cheese cream. On top: red pepper cream, yellow pepper mayonnaise, flakes of salted ricotta, and basil. *Ask for it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Ask for it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *Option of VEGAN cheese without lactose 3.0. ✓	17,0
BOLOGNA Mozzarella "Fior di latte" base. On top: Bologna IGP mortadella, Bronte DOP pistachio pesto, stracciatella di burrata, and basil. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *VEGAN cheese option without lactose 3.0. ✓	16,5
PAESANA Yellow tomato base, Provola cheese (smoked mozzarella), sausage. On top: potato croquette, basil. *Ask for it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Ask for it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *Option of VEGAN cheese without lactose 3.0. ✓	16,5
LA TRUFFALDINA 🍃 Mozzarella "Fior di latte" base, truffle cream. On top: egg yolk cream. *Request it with extra fresh black truffle 6.0. *Request it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *Option of VEGAN cheese without lactose 3.0. ✓	17,0
LA CRUDA Basil cream base, mozzarella "Fior di latte". On top: Prosciutto di Parma DOP Riserva 20 months, sprouts, fresh datterini tomatoes, stracciatella di burrata. *Ask for it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *VEGAN cheese option without lactose 3.0. ✓	19,5
SALSICCIA & FRIARIELLI Pizza with Provola cheese (smoked mozzarella), friarielli cream (greens), sausage, smoked stracciatella di burrata, and basil. *Ask for it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *VEGAN cheese option without lactose 3.0. ✓	17,5
RAGÙ Slow-cooked meat ragù with tomato (stewed for 8 hours), mozzarella "Fior di latte". On top: ricotta cheese, slices of Grana Padano DOP and basil. Stuffed crust with ricotta. *Ask for it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Ask for it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *VEGAN cheese option without lactose 3.0. ✓	19,5
MULIGNANA 🍃 Provola cheese base (smoked mozzarella), datterino tomato. On top: eggplants, basil cream, flakes of salted ricotta, and basil. *Ask for it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Ask for it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *VEGAN cheese option without lactose 3.0. ✓	16,5
LA PUNTA 🍃 Mozzarella "Fior di latte" base, porcini mushroom cream, yellow datterino tomato. On top: stracciatella di burrata, black truffle cream, and basil. *Request it with extra fresh black truffle 6.0. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *VEGAN cheese option without lactose 3.0. ✓	19,5

LE MARINARE

MARINARA VEGANA ✓ Tomato base, oregano, garlic, and basil.	9,5
MARINARA DE PUNTA 🍃 Tomato base, oregano, garlic, and Pantelleria DOP capers. On top: Taggiasche DOP olive earth and Cantabrian anchovies 00. *Request it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *VEGAN cheese option without lactose 3.0. ✓	15,0

LE MARGHERITE

LA MARGHERITA 🍃 Tomato base, mozzarella "Fior di latte", and basil. *Request it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *VEGAN cheese option without lactose 3.0. ✓	11,5
LA MARGHERITA DI BUFALA 🍃 Tomato base. On top: mozzarella di bufala DOP and basil. *Request it with extra stracciatella di burrata 3.0. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *VEGAN cheese option without lactose 3.0. ✓	14
LA NOSTRA MARGHERITA 🍃 Mozzarella "Fior di latte" base, San Marzano DOP tomato jam, fresh datterino tomato. On top: semi-dried yellow cherry tomatoes, stracciatella di burrata, basil sauce. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *VEGAN cheese option without lactose 3.0. ✓	15,5
LA MARGHERITA GIALLA (Tris of yellow tomatoes) 🍃 Provola "Fior di latte" base (smoked mozzarella), Yellow peeled tomato sauce, Fresh yellow datterino tomato. On top: semi-dried yellow cherry tomato, smoked stracciatella di burrata, and basil. *Request it with extra mozzarella di bufala DOP 3.0. *VEGAN cheese option without lactose 3.0. ✓	15,5

🌾* GLUTEN-FREE OPTION 🌾 GLUTEN-FREE 🍃 VEGETARIANO ✓ VEGAN 🌶 SPICY

*TERRACE SURCHARGE 10%

BENVENUTO AL SUD!