

Carta



***Las pizzas y la focaccia son fermentadas lentamente por 72 horas.**

PARA EMPEZAR

Tavolozza: embutidos italianos variados y Parmigiano Reggiano 24 meses. **22,0€**

Hummus de tomate, acompañado de almendras tostadas, pesto genovese, olio al peperoncino y zumaque. **9,0€**

Patatas asadas:

-**Con fiambre de Porchetta,** acompañado de mayopesto y crema de pimientos asados. **11,0€**

-**Con Prosciutto Crudo,** huevos, Parmigiano Reggiano 24 meses y crema de trufa. **14,0€**

Caprese Nostra, Burrata, tomate cherry, tomate semi seco, rúgula y pesto genovese. **12,5€**

Panzanella, Burrata, tomate cherry, cebolla caramelizada, aceitunas negras sicilianas, pesto rojo y focaccia. **14,5€**

FOCACCIA

BLANCA DE MASA CRUJIENTE ESTILO ROMANO

Ó

NEGRA DE CARBÓN VEGETAL Y ACEITUNAS POR

1 € ADICIONAL

Zio Mítico: Mozzarella, Prosciutto Cotto, tomates cherry, tomate semi seco y mayopesto. **11,0€**

Zio Vegano: Berenjenas asadas, tomates cherry, tomate semi seco, cebolla caramelizada, crema de pimientos asados y rúgula. **11,0€**

Zio Americano: Pulled Pork cocido a baja temperatura, Cheddar ahumado, Stracciatella de Burrata y salsa BBQ casera. **12,0€**

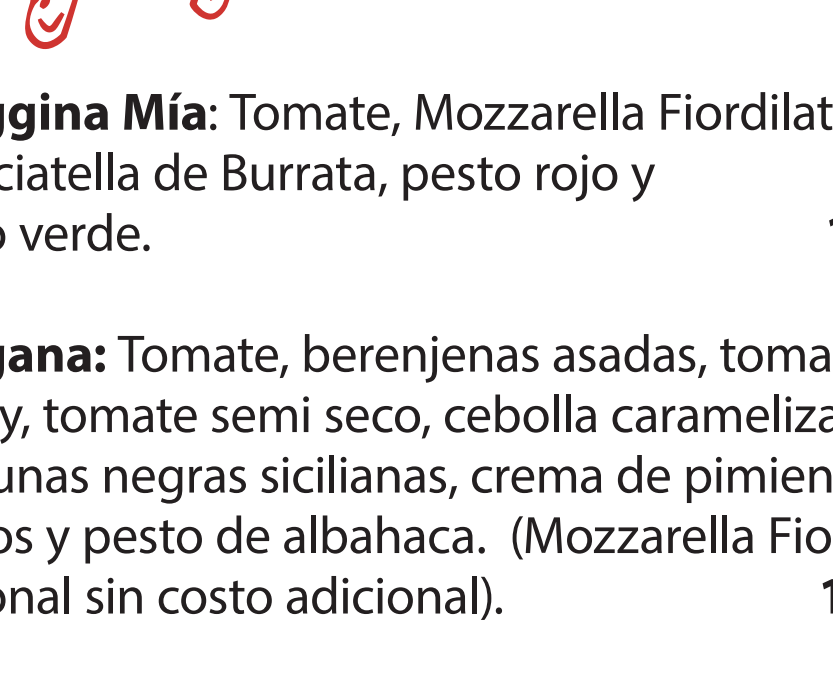
Zio Cerdo: Porchetta cocida a baja temperatura, cebolla caramelizada, queso Taleggio, pesto rojo y rúgula. **12,0€**

Zio Rosso: Salame picante, queso Gorgonzola, fondue de cebolla, manzanas caramelizadas, nueces y rúgula. **12,0€**

PIZZA ROMANA

RECTANGULAR Y CRUJIENTE

***Opción Piggie: Doble masa rellena de Mozzarella Fiordilatte, Parmigiano Reggiano 24 meses y Prosciutto Cotto: 7€ adicionales.**



Reggina Mía: Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Stracciatella de Burrata, pesto rojo y pesto verde. **14,0€**

Vegana: Tomate, berenjenas asadas, tomates cherry, tomate semi seco, cebolla caramelizada, aceitunas negras sicilianas, crema de pimientos asados y pesto de albahaca. (Mozzarella Fiordilatte opcional sin costo adicional). **15,5€**

Americana: Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Peperoni americano, Stracciatella de Burrata y miel picante. **16,0€**

Diavola: Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Salame picante, cebolla, Parmigiano Reggiano 24 meses y miel picante. **16,0€**

César: Mozzarella Fiordilatte, pechuga de pollo cocinada al vacío, Guanciale crujiente, almendras fileteadas, lechuga y salsa César. **16,0€**

Emiliana: Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Parmigiano Reggiano 24 meses, Prosciutto crudo y Stracciatella de Burrata. **16,0€**

5 Formaggi: Mozzarella Fiordilatte, Taleggio, Gorgonzola, Stracciatella de Burrata, Parmigiano Reggiano 24 meses, miel y zumaque. **16,0€**

Toscana: Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Finocchiona, champiñones, fondue de cebolla y zumaque. **16,0€**

Ball Game: Tomate, Mozzarella Fiordilatte, costillas hechas a baja temperatura, Provolone y nuestra salsa BBQ casera. **18,0€**

Pastrami Lovers: Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Provolone, Pastrami ahumado de "Rooftop Smokehouse", olio al peperoncino y crema de pimientos asados. **19,0€**

Funghi Lovers: Mozzarella Fiordilatte, polvo de Boletus, setas silvestres de temporada, Guanciale y crema de trufa y Parmigiano. **20,0€**

Frutti di Mare: Tomate, Mozzarella Fiordilatte, almejas, mejillones, calamares, camarones, salsa verde piemontese y olio al peperoncino. (Opción Piggie no disponible). **21,0€**

BURGER

***Todas nuestras hamburguesas son SMASH BURGERS, una técnica que consiste en aplastar la carne contra la plancha y dejarla crujiente.**



Acompañante a elegir:

1. Patatas asadas.

2. Cole Slaw (ensalada de col rallada).

UNO: 180 gr de carne dry aged, con cebolla al estilo Oklahoma, Cheddar, pepinillos y salsa secreta. **13,0€**

DUE: 180 gr de carne dry aged, pulled pork, Cheddar ahumado, pepinillos, cebolla morada caramelizada, BBQ casera y salsa secreta. **16,0€**

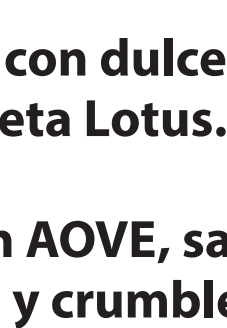
TRE: 180 gr de carne dry aged, costilla de cerdo cocida a baja temperatura, Cheddar ahumado, fondue de cebolla y salsa de la casa. **16,0€**

BAMBINI

Pizza: Base de tomate y Mozzarella Fiordilatte. **7,0€**

Focaccina: Rellena de Prosciutto Cotto y Mozzarella Fiordilatte. **8,0€**

DOLCI



Tiramisú. 6,5€

Cheesecake con dulce de leche casero y galleta Lotus. 7,0€

Gelato con AOVE, sal gruesa, leche condensada y crumble de galleta. 8,0€

Affogato:

- **Con alcohol: Baileys, gelato y café espresso (descafeinado) 9,0€**

- **Sin alcohol: Nata montada, gelato y café espresso (descafeinado) 8,0€**

Focaccia de Nutella 7,0€