

ENTRANTES

TABLA "CUORE DI NAPOLI" min.2 pax € 35

embutidos, mozzarella de bufala campana, verduras,

croqueta, bola de arroz y focaccia

embotits, mozzarella de bufala campana, verdures, croqueta,

bola d'arròs i focaccia

FRITTURA "CUORE DI NAPOLI" € 16.00

croquet de patatas con corazon de mozzarella; bola de arroz

con jamon,guisantes y pomodoro; montanara de ragu' y

montanara de mortadella y burrata. Acompañada de pesto y virutas de pistacho.

croquet de patates amb cor de mozzarella; bola d'arròs amb

pernil, pèsols i pomodoro; montanara de ragu 'i montanara de

mortadella i burrata. Acompanyada de pesto i encenalls de

pistatxo.

PARMIGIANA € 14.50

berenjenas cortadas y fritas dispuestas en capas, con

mozzarella ahumada, albahaca, parmesano y salsa de ragu'

napolitano

berenjenas tallades i fregides disposades en capes, amb

mozzarella fumada, alfàbrega, parmesà i salsa de ragu'

napolità

BURRATA DE PUGLIA € 18.00

servida en cama de rucula y cherry del Vesubio con

escamas de parmesano,jamon y acompañada de una

focaccia hecha al momento

servida en un llit de ruca i cherry de el Vesuvi amb escates de

parmesà i pernil, i acompanyada d'una focaccia feta a el

moment

PROVOLONE AL HORNO € 12.00

servido con champiñones, berenjenas y tomate

servit amb xampinyons, albergínies i tomàquet

TRIS DE MONTANARAS € 10.50

mini pizzas fritas de ragu', salsa genovese y mortadela con

burrata

mini pizzas fregides de ragu ', salsa genovese i mortadel·la

amb burrata

BRUSCHETTE MISTE (4 UDS.) € 10.00

dos con tomatitos, 1 con burrata y stracciatella, 1 con

berenjenas

dos amb tomàquets, 1 amb burrata i stracciatella, 1 amb

albergínies

MOZZARELLA IN CARROZZA € 11

láminas de mozzarella envueltas por dos rebanadas de pan

de molde rebozadas en huevo y fritas

làmines de mozzarella embolicades per dues llesques de pa de

motlle arrebossades en ou i fregides

PANZEROTTO NAPOLETANO (3 UDS.) € 12.50

con jamon serrano y gorgonzola fundido

amb pernil serrà i gorgonzola fos

PLATO DE JAMON CON MOZZARELLA DI € 16

BUFALA

PLATO DE MORTADELLA, BURRATA DI € 16

PUGLIA Y PESTO DE PISTACHO

ENSALADAS

CAPRESE CON MOZZARELLA DE BUFALA € 15

RUCOLETTA € 15.50

rucula; nueces; tomate cherry; salmon ahumado; queso de

cabra; escamas de parmesano, picatostes y vinagreta de la

rucula; nous; tomàquet cherry; salmon fumat; formatge de

cabra; escates de parmesà, crostonets i vinagreta de la casa.

ENSALADA CHEMEI € 14.50

aguacate, manzana, pollo, tomate cherry, rucula y vinagreta

alvocat, poma, pollastre, tomàquet cherry, ruca i vinagreta

ENSALADA DE LA CASA € 12

lechuga, tomate cherry, atun, zanahoria, olivas, alcachofas y

verduras braseadas

enciam, tomàquet cherry, tonyina, pastanaga, olives, carxofes i

verdures a la brasa

ENSALADA MEDITERRANEA € 15

tomate cherry, olivas negras de Gaeta, stracciatella de

burrata, mais, jamon serrano y mozzarella de bufala

tomàquet cherry, olives negres de Gaeta, stracciatella de burrata,

mais, pernil serrà i mozzarella de bufala

PRIMEROS de TIERRA

PACCHERI AL RAGU' NAPOLITANO € 16.50

preparado con las mejores carnes y una coccion de mas de 6 horas

como lo hacen todavia nuestras abuelas, obteniendo una salsa de

sabor intenso utilizando un tomate cultivado en zona de playa para

que las raices absorban el agua del mar quitando su acidez

preparat amb les millors carns i una cocció de mes de 6 hores com ho

fan encara les nostres àvies, obtenint una salsa de sabor intens utilitzant

un tomàquet cultivat en zona de platja perquè les arrels absorbeixin

l'aigua de la mar llevant seva acidesa

PENNE A LA GENOVESE € 16.50

nuestra mamma Anna suele cortar en trozos pequeños, especias y

verduras con abundante agua, consiguiendo junto con carne de

ternera cocinada durante mas de 6 horas, una crema insuperable al

paladar

la nostra mamma Anna sol tallar en trossos petits, espècies i verdures

amb abundant aigua, aconseguí juntament amb carn de vedella cuinada

durant més de 6 hores, una crema insuperable a l'paladar

GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 14

gnocchis con salsa de tomate, mozzarella y parmesano

gnocchis amb salsa de tomàquet, mozzarella i parmesà

LINGUINE TRICOLORE € 15.50

tomatitos, pesto de albahaca y stracciatella de burrata de Puglia

tomàquets, pesto d'alfàbrega i stracciatella de burrata de Puglia

RIGATONI NENNELLA € 15

pesto de pistacho y albahaca, ricotta de bufala y virutas de pistacho

pesto de pistatxo i alfàbrega, ricotta de bufala i encenalls de pistatxo

RIGATONI MAMMA ANNA € 14.50

butifarra, berenjenas, provola, albahaca

botifarra, albergínies, provola, alfàbrega

ENTRANTES

PRIMEROS

LOS "CLASICOS Y ORIGINALES"

SPAGHETTI A LA CARBONARA € 16.50

guanciale, yema de huevo, pecorino romano, pimienta
guanciale, rovell d'ou, pecorí romà, pebre

RIGATONI ALL'AMATRICIANA € 16.50

guanciale, tomatitos, pimienta y pecorino romano
guanciale, tomàquets, pebre i pecorí romà

GNOCCHI AL PESTO DE ALBAHACA € 15.00

pesto d'alfàbrega

PRIMEROS de MAR

SCIALATELLI "SCOGLIO DI MARECHIARO" € 22

con este plato queremos conseguir los perfumes y los aromas típicos del histórico lugar "marechiaro" elaborando esta pasta con almejas, mejillones, gambas y tomate cherry del Vesubio

amb aquest plat volem aconseguir els perfums i les aromes típics de l'històric lloc "Marechiaro" elaborant aquesta pasta amb cloïsses, musclos, gambes i tomàquet cherry de el Vesuvi

PACCHERI DEL GOLFO € 18

puntillas, gambas, ricotta, cherry del Vesubio. Sabor de mar que se casa con queso fresco consiguiendo una explosion de sabor

puntetes, gambes, ricotta, cherry de el Vesuvi. Sabor de mar que es casa amb formatge fresc aconseguint una explosió de sabor

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (ALMEJAS) € 18

spaghetti amb cloïsses

SCIALATELLI DON VINCENZO € 20

almejas, gambon y crema calabacin
cloïsses, gambes i crema de carbassó

MEZZELUNE DE MAR € 19.50

salmó, tàrtar de gambes i stracciatà de burrata, ratlladura de llimona
pasta rellena de salmon, tartar de gambas , stracciatà de burrata, ralladura de limon

LINGUINE AI PURPITIELLI € 20

linguine al ragu' de pulpitos
linguine al ragu' de pulpits

GNOCCHIA LA PESCADORA € 18

calamarcitos, almejas, mejillones, gambas, tomatitos
calamars, cloïsses, musclos, gambes, tomàquets

PACCHERI CON BOGAVANTE € 26

con almejas, mejillones y tomatitos
amb cloïsses, musclos i tomàquets

PASTA RELLENA

*SALSA A ELEGIR ENTRE: **BOLONÈSA, BOSCAIOLA, POMODORO FRESCO, 4 QUESOS.**

*SALSA A TRIAR ENTRE: **BOLONYESA, BOSCAIOLA, POMODORO FRESC, 4 FORMATGES.**

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI € 16

RAVIOLI RELLENOS DE CARNE DE TERNERA € 15

RISOTTI

RISOTTO DE SETAS (con crema de trufa) € 19.50

arròs de bolets amb crema de tòfona

RISOTTO a la PESCADORA € 19.50

arròs a la pescadora

SEGUNDOS

SEGUNDOS

- ENTRECOT (300 G)** € 20
entrecot de Girona de primera calidad acompañado con patatas al horno
entrecot de Girona de primera qualitat acompanyat amb patates a l'forn
- MILANESE DE TERNERA O POLLO** € 15.50
cubierta de una capa de jamon dulce, tomate y mozzarella ahumada, en cama de patatas fritas y ensalada
coberta d'una capa de pernil dolç, tomàquet i mozzarella fumada, en un llit de patates fregides i amanida
- FRITTURA DE CALAMARES Y GAMBAS** € 18
calamares y gambas rebozadas con ensalada
calamars i gambes arrebossades amb amanida
- SEPIA de lo CHEF** € 20
en sartén, flambéada con vino blanco; tomatitos; almejas y mejillones
en paella, flamejada amb vi blanc; tomàquets; cloïsses i musclos
- PULPITOS A LA LUCIANA** € 16.50
pulpitos en casuela con tomatitos, olivas y alcaparras
popets en cassola amb tomàquets, olives i tàperes

PIZZAS y FOCACCE

- FOCACCIA** € 6
con aceite evo, romero y sal
amb oli evo, romaní i sal
- FOCACCIA Patty** € 17.00
salmon ahumado, rucula, burrata, tomate cherry y nueces
salmon fumat, rúcula, burrata, tomàquet cherry i nous
- FOCACCIA Leo (massa doble)** € 18.00
jamon serrano, mozzarella de bufala, burrata, ricotta, tomatitos rojos y amarillo
jamon serrano, mozzarella de bufala, burrata, ricotta, tomatitos rojos y amarillo
- MARINARA** € 8.00
con tomate, oregano, ajo, aceite y albahaca
amb tomàquet, orenga, all, oli i alfàbrega
- MARGHERITA** € 9.50
tomate, mozzarella, albahaca
tomàquet, mozzarella i alfàbrega
- PROSCIUTTO** € 10.00
tomate, mozzarella, jamon dulce
tomàquet, mozzarella, pernil dolç
- PROSCIUTTO e FUNGHI** € 10.50
tomate, mozzarella, jamon dulce, setas y albahaca
tomàquet, mozzarella, pernil dolç, bolets i alfàbrega
- VEGETARIANA** € 12.50
con verduras de temporada, mozzarella y salsa tomate
amb verdures de temporada, mozzarella i salsa tomàquet
- CARBONARA TARTUFATA** € 16.50
guanciale. crema de tartufo, crema de huevo, parmesano
guanciale. crema de tartuf, crema d'ou, parmesà

← LAS PIZZAS →

LAS PIZZAS

- CARBONARA** € 13.00
mozzarella,, guanciale, pecorino romano, crema de huevo
mozzarella, guanciale, pecorí romà, crema d'ou
- 4 STAGIONI** € 11.50
tomate, mozzarella, salami, jamon dulce, setas y alcachofas
tomàquet, mozzarella, salami, pernil dolç, bolets i carxofes
- 5 FORMAGGI** € 14.50
mozzarella, taleggio, gorgonzola, ricotta, parmigiano
mozzarella, taleggio, gorgonzola, ricotta, parmesà
- BARBACOA** € 13.50
mozzarella, butifarra, bacon, cebolla, olivas y salsa barbacoa
mozzarella, botifarra, cansalada, cebolla, olives i salsa de barbacoa
- BUFALINA** € 14.00
mozzarella di bufala, tomate y albahaca
mozzarella de búfala, tomàquet i albahaca
- RUCOLINA** € 15.50
mozzarella, rucula, cherry, jamon crudo y escamas de parmesano
mozzarella, rucula, cherry, pernil cru i escates de parmesà
- DIAVOLA** € 12.50
tomate, mozzarella, spianata picante, olivas
tomàquet, mozzarella i salami picant, olives negres
- CALZONE** € 13.50
tomate, mozzarella, ricotta, salami dulce y jamon dulce
tomàquet, mozzarella, ricotta, salami dolça i pernil dolç
- CALZONE FRITTO** € 13.50
cicoli, ricotta, tomate, mozzarella, pimienta, albahaca
cicoli, ricotta, tomàquet, mozzarella, pimienta, albahaca
- PARMIGIANA** € 13.50
tomate, provola, berenjenas, parmesano y albahaca
tomàquet, provola, albergínies, parmesà i alfàbrega
- NAPOLETANA** € 12.50
tomate, alcaparras, aceitunas negras, anchoas y albahaca
tomàquet, tàperes, olives negres, anxoves i alfàbrega
- CUORE DI NAPOLI** € 15.00
mozzarella ahumada, speck, gorgonzola y albahaca
mozzarella fumada, speck, gorgonzola i alfàbrega
- TROPICAL** € 11.50
jamon dulce, piña y mozzarella
pernil dolç, pinya i mozzarella
- POLLO** € 13.00
pimiento rojo, cebolla, olivas y pollo
pebrot vermell, ceba, olives i pollastre
- MARECHIARO** € 18
cherry, mejillones, almejas, gambas, puntillas, aceite y perejil
cherry, musclos, cloïsses, gambes, puntetes, oli i julivert
- MORTAZZA** € 16.00
mozzarella, mortadella, burrata de Puglia y crema de pistacho
mozzarella, mortadella, burrata de Puglia i crema de pistatxo
- POMODORO FRESCO** € 13.00
mozzarella, cherry, tomate cherry y amarillo, albahaca y parmesano
mozzarella, cherry, tomàquet cherry i groc, alfàbrega i parmesà
- PIZZA RAGU'** € 15.00
ragu' napoletano, mozzarella, trozos de ternera y parmesano
ragu' napoletano, mozzarella, trossos de vedella i parmesà
- PIZZA GENOVESE** € 15.00
crema de cebolla, verduras y carne de ternera, parmesano y albahaca
crema de ceba, verdures i carn de vedella, parmesà i alfàbrega
- VERACE** € 15.00
butifarra, friarielli, provola y parmesano
botifarra, friarielli, provola i parmesà
- SCUGNIZZI** € 14.50
frankfurt, patatas fritas, provola, ketchup y mayonesa
frankfurt, patates fregides, provola, ketchup i maionesa
- PIZZA NUTELLA Y PAN DI STELLE** € 15.00

← LAS PIZZAS →