

La Cantinetta



IVA INCLUIDO

Vivaci - Espumosos

- Lambrusco (Emilia Romagna)
- Lambrusco tinto (Emilia Romagna)
- Prosecco Maccari (Veneto)
- Sangue di giuda Badalocca (Lombardia)

Bianchi - Blancos

- Orvieto Classico d.o.c. Piccini (Lazio) Trebbiano
- Pinot Grigio (Trentino)
- Aueda de la casa
- Vipra Bianco (Umbria) Grechetto
- Monte Verdi Chardonnay (Puglia)

Rossi - Tintos

- Caleo
- Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Piccini (Umbria)
- Aloja Crianza de la casa
- Ribera de la casa
- Vipra Rosso Umbria (Sangiovese, Merlot e Montepulciano)
- Nero d'Avola Sicilia I.g.t. Piccini (Sicilia Nero d'Avola)
- Branciforti Nero d'Avola (Sicilia)
- Chianti Colli Senesi d.o.c. Piccini (Sangiovese)
- Valpolicella d.o.c. Cortegiara Veneto (Corvina veronese)
- Violante 2006 Castel del Monte d.o.c. Puglia (Nero di Troia)
- Ripasso della Valpolicella 2007 d.o.c. Veneto Valpolicella (Corvina, Molinara, Rondinella)

Copa Botella

	9.50
	10.00
	18.30
	19.00
2.00	9.90
	10.90
2.00	9.90
	11.90
	11.90
	12.00
2.50	12.50
2.30	11.50
2.30	12.00
	12.90
	13.50
	14.00
	14.50
	16.50
	21.00
	24.50

Bebidas

Acqua Minerale (1/2 litro)	1.90
Acqua Minerale (1 litro)	2.30
Refrescos	2.30
Coca Cola (350 ml)	2.50
Birra Piccola	1.90
Birra Grande	2.30
Birra Colossale	2.80
Peroni, la cerveza italiana más famosa	3.00
Jarra de cerveza (1 litro)	8.00

Cóctelería

Vino Vespa (diferente!) (con tres gotas de campari)	2.50
Bellini (prosecco con melocotón)	5.00
Spritz, muy sabroso (prosecco, soda y campari)	5.50
Combinado (Vodka, ginebra, whisky, ron, etc.)	5.50
Mojito o Cahipiriña... para los amantes de lo tropical	6.00
Pack Combinado de cinco cócteles, a elegir	22.00

CAFFÈ
Costadabo

Té o Infusión	1.90
Café Espresso (solo, cortado)	2.00
Café Macchiato (cortado con espuma)	2.00
Café Decaffeinato (solo, cortado o con leche)	2.00
Café Latte (con leche en taza grande)	2.00
Cappuccino	2.80

Dulcis in fondo

Succo di arancia (zumo de naranja natural)	4.50
Tiramisú (bizcocho borracho en café con queso mascarpone)	5.00
Panna cotta, flan tradicional de nata	5.00
Gelati (vainilla, chocolate, straciatella o plátano)	5.00
Sorbetto (bolitas de mandarina o limón)	5.00
Sorbete de limón (al cava o al vodka)	5.00
Tarta de queso, tradicional y casera	5.50
Tarta de chocolate, nuestra version italiana	5.50
Crepe (con Nutella o dulce de leche, con bola de helado)	6.00
Canolo italiano... canutillo tradicional italiano	6.00

ANDIAMO

VINI · FORNO CLASSICO · IL CLUB DEL COCKTAIL

Calle del Prado 15, Madrid - Tel. 913693926
www.grupopizziccheria.com

Visítanos también en **Pizziccheria** - Castelló 83, Madrid - Tel. 914357533

La Carta

IVA INCLUIDO
DIETA EQUILIBRADA

Cesta de pan con aceite virgen, recién horneado (por persona) 1.20

Insalate

Medio Entero

Insalata Caesar, Italoamericana (con pollo +2€)	7.00
Insalata rucola, pomodorini e parmigiano... un must	8.00
Caprese di bufala, muy buena (mozzarella fresca, tomate y albahaca)	11.00
Burrata del casertano jes para dos! jo tres! (burrata con tomate)	15.00
Insalata Sorrentina, muy fresca (jamón, melón, mozzarella y tomate)	15.00

Salumi, formaggi e compagnia (small plates)

Zuppa Fredda del giorno... crema fría según el humor del chef	5.90
Olive allascolana (aceitunas rellenas de carne y fritas)	6.50
Mozzarelline fritte (mozzarella empanada y frita)	7.50
Mortadela, la de verdad	5.00 8.00
Provola alla griglia ¿a quién no gusta?	9.00
Parmigiano reggiano... el queso más famoso ¡italianísimo!	4.50 9.00
Mini Pizzas (4) (cotoemiliano, prataiola, margarita, birichina)	9.00
Verdure alla griglia, mens sana in corpore sano	10.00
Parmigiano di melanzane, otro must (lasaña de berenjenas)	10.50
Torre di melanzane (berenjena, tomate, anchoas y crema parmesana)	12.00
Tavola di salsicce italiani (Jamón, bresaola, mortadela, salami)	7.00 13.00
Tavola di formaggi italiani (parmesano, pecorino, gorgonzola)	7.00 13.00

Pizza Fina (masa ligera, ideal para picar...)

Pizza Fina Salmone (salmón ahumado, aceite de oliva y alcaparras)	12.50
Pizza Fina Tonno (atún, tomatitos, alcaparras y una pizca de picante)	12.50
Pizza Fina Tartufo (queso fresco y aroma de trufa blanca)	12.50

Le paste... artesanal, hecha al momento

Penne siciliana (tomate, mozzarella y berenjena)	9.90
Penne al pomodoro, muy solar (en salsa de tomate)	9.90
Penne arrabbiata... picante obvio (con tomate)	9.90
Lasagna alla bolognese clásica, para niños y múltiples	11.00
Tagliatelle Bolognese, como siempre (tomate y carne)	11.00
Spaghetti Bolognese ¡familia! (4 personas)	34.00
Fetuccine Amatriciana (beicon, tomate, cebolla y queso)	11.00
Linguini al pesto (albahaca, piñones y un toque de ajo)	11.00
Spaghetti Carbonara (huevo, beicon y queso)	12.50
Paglia e fieno (verde y amarillo con salmón ahumado, vodka y nata)	12.90
Gnocchi gorgonzola (con queso azul)	13.90
Fetuccine con funghi (con boletus)	13.90
Cannelloni burrata e tartufo (rellenos de burrata y trufa negra)	13.90
Spaghetti del chef (brócoli, jamón de Parma y un toque de picante)	13.90
Tortelloni del día (pasta fresca rellena)	14.50
Ravioli del día (pasta fresca rellena)	14.50

Risotto (al funghi porcini)

13.90

Pesce (de mercado)

Tavola di Salmone Affumicato Noruego... auténtico y ahumado	12.00
Cosce bianchi (mejillones al vapor con vino blanco)	12.30
Cosce rosso, algo picantes (mejillones al vapor con salsa roja)	12.30
Pesce del Giorno Grill, del mercado... a la plancha	18.00
Gamberetto "Butterfly" (langostinos "mariposa", salteados)	19.00

Pregunte por la
sugerencia del chef

Chiedere per il
suggerimento del chef

Le carni

Classic Burger, la hamburguesa casera de toda la vida	9.90
Italian Burger, hamburguesa casera (crema de parmesano y rúcula)	9.90
Burger Truffle (hamburguesa con trufa negra y la mejor carne)	12.00
Milanese de pollo (filete de pollo empanado)	9.50
Milanese della casalinga (filete de ternera empanado)	12.50
Vitello tonnato (roast beef con mahonesa de atún)	11.90
Carpaccio ¡no hace falta traducir! es de buey	12.50
Tagliatta para Dos (lomo alto a la parrilla, fileteado)	18.50

Le pizze dal nostro forno a legna di pietra volcanica

Margherita (tomate y mozzarella)	7.90
Napoletana (tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras)	9.90
Prataiola (tomate, mozzarella y champiñones)	9.90
Birichina (tomate, mozzarella y salami picante)	9.90
Sicilianissima (tomate, mozzarella, requesón y berenjenas)	9.90
Cotoemiliano (tomate, mozzarella y jamón cocido)	10.90
Caprichosa (mozzarella, jamón y champiñones)	10.90
Hawaiiana (jamón, piña y azúcar moreno)	10.90
Tabarchina (tomate, mozzarella, atún y cebolla)	10.90
Calabrese (tomate, mozzarella, salami picante y cebolla)	10.90
Contadina (tomate, mozzarella y verduras a la plancha)	10.90
Tonda bolognese (tomate, mozzarella y bolognesa)	10.90
Bufalina (tomatitos selectos, tomate seco y mozzarella de búfala)	10.90
Calzone vegetale (tomate, mozzarella y verduras)	10.90
Calzone canadese (tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones)	10.90
Carbonara (bacon, huevo y cebolla)	12.50
Parma (tomate, mozzarella y jamón de Parma)	12.50
Vivaldi (tomate, mozzarella, champiñones, york, salami picante y atún)	12.50
Super Pizza 50x50 (Ingredientes a elegir)	24.00

Extra Sabrosa ¡ponle un extra a tu pizza!

Suplementos: mozzarella, rúcula, salami, jamón, bacon 1 €/ingrediente
Suplementos especiales: funghi, queso gorgonzola, atun, anchoas 2 €/ingrediente

Sempre dal nostro forno le pizze gourmet

Integral de Atún, muy ligera	13.50
Integral de Salmón (con auténtico salmón noruego)	13.50
Integral Caprese (tomate fresco, mozzarella búfala y albahaca)	13.50
Volkpizza (tomate, queso gorgonzola, mozzarella y jamón ahumado)	15.00
Formaggi dipendente (sin tomate, con los mejores quesos italianos)	15.00
Mercedes alpina (bresaola, rúcula, mozzarella y parmesano)	15.00
Frutti di Mare (calamares, mejillones y gambas)	15.00
Tartufona (sin tomate, queso de oveja toscano, boletus y trufa negra)	17.00

PIZZA. MOZZARELLA. MILANESE. ZUPPA. FETUCCINE. VITELLO
FORMAGGIO. CARBONARA. OLIVE. MELANZANE. INSALATA
PARMIGIANO. PROVOLA. BRESAOLA. CARPACCIO. GELATI
LASAGNA. TARTUFO. BURRATA. RUCOLA. SPAGHETTI
ZUCOTTO. MORTADELA. LAMBRUSCO. SORBETTO. BOLOGNESE