



# La Cantinetta

## Vivaci - Espumosos

Lambrusco (Emilia Romagna)	9.50
Lambrusco tinto (Emilia Romagna)	10.00
Prosecco Maccari (Veneto)	18.30
Sangue di giuda Badalocca (Lombardia)	19.00

## Bianchi - Blancos

Orvieto Classico d.o.c. Piccini (Lazio) Trebbiano	2.00	9.90
Pinot Grigio (Trentino)		10.90
Aueda de la casa	2.00	9.90
Vipra Bianco (Umbria) Grechetto		11.90
Monte Verdi Chardonnay (Puglia)		11.90

## Rossi - Tintos

Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Piccini (Umbria)	2.50	12.50
Rioja Crianza de la casa	2.30	11.50
Ribera de la casa	2.30	12.00
Vipra Rosso Umbria (Sangiovese, Merlot e Montepulciano)		12.90
Nero d'Avola Sicilia i.g.t. Piccini (Sicilia Nero d'Avola)		13.50
Branciforti Nero d'Avola (Sicilia)		14.00
Chianti Colli Senesi d.o.c. Piccini (Sangiovese)		14.50
Valpolicella d.o.c. Cortegiara Veneto (Corvina veronese)		16.50
Violante 2006 Castel del Monte d.o.c. Puglia (Nero di Troia)		21.00
Ripasso della Valpolicella 2007 d.o.c. Veneto Valpolicella (Corvina, Molinara, Rondinella)		24.50

IVA INCLUIDO



# Bevande

## Bebidas

Acqua Minerale (1 litro)	2.30
Acqua Minerale (1/2 litro)	1.90
Birra piccola (250 cl.)	2.30
Birra grande (330 cl.)	2.80
Jarra de cerveza (1 litro)	7.00
Peroni (la más famosa cerveza italiana)	3.00
Combinado (Vodka, ginebra, whisky, ron, etc.)	5.00
Bellini (melocotón con prosecco)	5.00
Mojito o Cahipiriña	6.00
Refrescos	2.30
Coca Cola (350 ml)	2.50



## Zona Costadoro

Caffè Espresso (solo, cortado)	1.90
Café Macchiato (cortado con espuma)	2.00
Capuccino	2.80
Caffè Decaffeinato (solo, cortado o con leche)	2.00
Caffélatte (con leche en taza grande)	2.00
Te o Infusión	1.90

## il glossario dei vini

<b>Chianti</b>	Tinto, áspero, muy popular	<b>Toscana</b>
<b>Barolo</b>	Tinto, seco, de mucho cuerpo	<b>Piemonte</b>
<b>Valpolicella</b>	Tinto, seco, delicado	<b>Veneto</b>
<b>Soave</b>	Blanco, seco, agradable	<b>Veneto</b>
<b>Orvieto</b>	Blanco, seco o ligeramente dulce	<b>Umbria</b>
<b>Est-Est-Est</b>	Dorado, Mostacel ligeramente dulce	<b>Lazio</b>
<b>Marsala</b>	Blanco, seco o dulce	<b>Sicilia</b>

# Pizziccheria

Castelló 83, Madrid - Tel. 914357533  
 Calle del Prado 15, Madrid - Tel. 913693926

[www.grupopizziccheria.com](http://www.grupopizziccheria.com)

# La Carta

IVA INCLUIDO

## Salumi, formaggi, insalate e compagnia

	Media	Entera
Cesta de pan con aceite italiano (recién horneado)		2.50
Zuppa del giorno (según el humor del chef)		5.50
Olive allascolana (aceitunas rellenas de carne y fritas)		6.50
Mozzarelline fritte (mozzarella empanada y frita)		7.50
Insalata Caesar (italoamericana) (con pollo, 2€ más)		6.00
Caprese di bufala (mozzarella fresca, tomate y albahaca, muy buena)		10.20
Insalata rucola, pomodorini e parmigiano (un must)		8.00
Mortadela (la de verdad)	5.00	8.00
Verdure alla griglia (mens sana in corpore sano)		9.00
Provola alla griglia (¿a quién no gusta?)		9.00
Parmigiano reggiano (el más famoso queso italiano, italianísimo)	4.50	9.00
Mini Pizzas (4) (cotoemiliano, prataiola, margarita, birichina)		9.00
Parmigiano di melanzane (lasaña de berenjenas, otro must)		10.50
Torre di melanzane (berenjena, tomate, anchoas y crema de parmesano)		10.50
Salmón ahumado Noruego		12.00
Tavola di salsicce italiani (mortadela, salami, jamón, bresaola)	7.00	13.00
Tavola di formaggi italiani (parmesano, pecorino, gorgonzola)	7.00	13.00
Burrata del casertano (burrata con tomate ¡es para dos! ¡o tres!)		15.00

## Focaccia (masa fina crujiente)

Salmone (salmón ahumado, aceite de oliva y alcarraras)		12.50
Tonno (atún, tomatitos, alcarraras y una pizca de picante)		12.50
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 (en salsa de tomate. Muy solar)		9.90
Penne arrabbiata (con tomate, picante obvio)		9.90
Lasagna alla bolognese (clásica, para niños y múltiples)		9.90
Tagliatelle Bolognese (con tomate y carne, como siempre)		10.50
Spaghetti Bolognese (para la familia - 4 personas)		34.00
Fetuccine Amatriciana (beicon, tomate, cebolla y queso)		10.50
Trenette al pesto (spaghetti plano con albahaca fresca, piñones y 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)		12.50
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)		12.90
Tortelloni Rossini (pasta fresca rellena de foie)		14.50
Tortelloni il Doge (pasta fresca rellena de merluza, rape y gamba entera)		14.50

Risotto (al funghi porcini)		13.90
-----------------------------	--	-------

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 con crema de parmesano y rúcola)	9.90
Milanese de pollo (filete de pollo empanado)	9.50
Milanese della casalinga (filete de ternera empanado, como en casa)	12.50
Vitello tonnato (roast beef con mahonesa de atún)	11.90
Carpaccio (no hace falta traducir, es de buey)	12.50

## Le pizze dal nostro forno a legna (piedra volcánica)

Margherita (tomate y mozzarella)	7.50
Napoletana (tomate, mozzarella, anchoas y alcarraras)	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)	9.90
Caprichosa (mozzarella, jamón y champiñones)	9.90
Hawaiana (jamón, piña y azúcar moreno)	10.60
Tabarchina (tomate, mozzarella, atún y cebolla)	10.60
Calabrese (tomate, mozzarella, salami picante y cebolla)	10.60
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

Extra Sabrosa ¡ponle un extra a tu pizza!

Suplementos: mozzarella, rúcula, salami, jamón, bacon 1 €/Sup.

Suplementos especiales: funghi, queso gorgonzola, atun, anchoas 2 €/Sup.

## Sempre dal nostro forno le pizze gourmet

Volkpizza (tomate, queso gorgonzola, mozzarella y jamón ahumado)	15.00
Formaggiodipendente (sin tomate, con los mejores quesos italianos)	15.00
Mercedes alpina (bresaola, rúcula, mozzarella y parmesano)	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.  
. ZUCCOTTO. MORTADELA. LAMBRUSCO. SORBETTO. BOLOGNESE.

Dulcis  
in fondo

Tiramisú (bizcocho borracho en café con queso mascarpone)	4.90
Panna cotta (flan tradicional de nata)	4.50
Zuccotto alla Fiorentina (bizcocho borracho con crema pastelera y nata)	4.50
Tarta de chocolate (nuestra version italiana)	4.90
Gelati (vainilla, chocolate, strachiatella o plátano)	4.20
Sorbetto (bolitas de mandarina o limón)	4.20
Succo di arancia (zumo de naranja natural)	4.50
Sorbete de limón (al cava o al vodka)	5.00
Crepe con Nutella o dulce de leche con bola de helado	6.00
Tarta de la casa	4.50

Pizziccheria