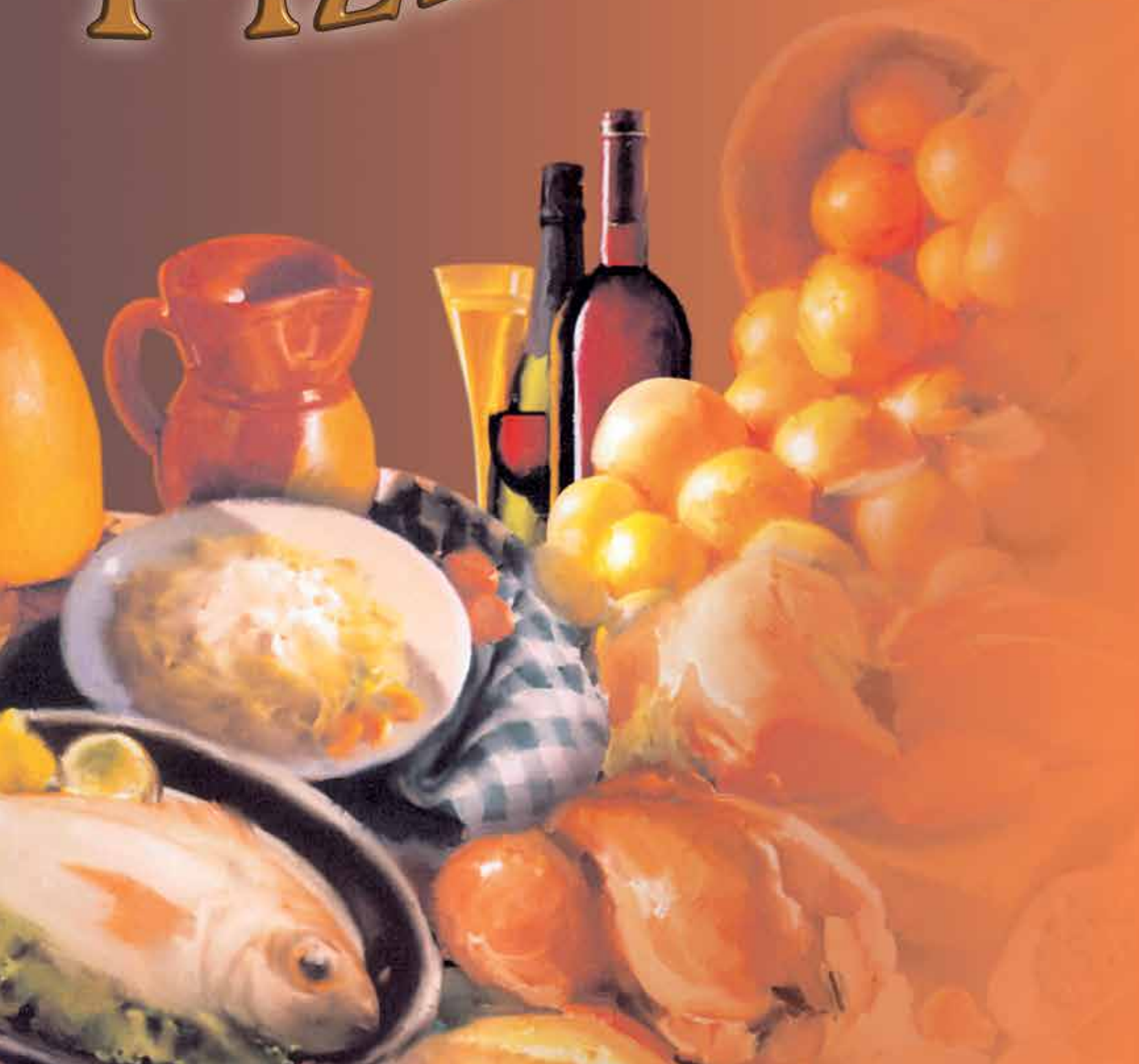




Pizzaiolo

Restaurantes



¿El SECRETO...?

SERÁ ESE TOQUE ESPECIAL O LOS INGREDIENTES QUE SE UTILIZAN, ¿O SERÁ SU GRAN EQUIPO DE PROFESIONALES? O LA ENORME VARIEDAD...

¿El SECRETO...?

NO HAY SECRETO, SÓLO CALIDAD.

GRACIAS POR CONTAR CON PIZZAIOLO

DESDE NUESTRA INAUGURACIÓN EN EL AÑO 1985, HEMOS SIDO CONSCIENTES DE QUE EL ESFUERZO Y EL TRABAJO DIARIO TIENE SU RECOMPENSA.

POR ELLO, ESTA EMPRESA FUE GALARDONADA CON EL CERTIFICADO RECORD GUINNESS POR LA CARTA MÁS EXTENSA DEL MUNDO.



ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Disponemos de toda la información en materia de alérgenos e intolerancias alimentarias de los platos elaborados en Pizzaiolo. Solicítela si tiene duda o quiere ampliar dicha información.

La dirección



PIDA NUESTRA CARTA PARA CELÍACOS

En la elaboración de los platos de este establecimiento se emplean ingredientes y materias primas que pueden causar alergias o intolerancias alimentarias, tales como cereales con gluten, moluscos, crustáceos, pescados, huevos, leche, cacahuets, soja, frutos de cáscara, apio, altramuces, mostaza, granos de sésamo, dióxido de azufre y derivados.





MENÚ INFANTILES

(CADA MENÚ INFANTIL LLEVA UN REGALO SORPRESA)

€

MENÚ PIZAIOLITO	9.65
(COMPUESTO DE PIZZA PEQUEÑA SORPRESA, FILETE EMPANADO, ESPAGUETIS CON SALSA DE CARNE PICADA CON TOMATE Y PATATAS FRITAS CON MAHONESA Y KÉTCHUP)	
MENÚ DRAGONCITO VERDE	9.65
(COMPUESTO DE PIZZA PEQUEÑA SORPRESA, SAN JACOBO, PASTA ELICHE DE COLORES, PATATAS FRITAS, SALSA DE TOMATE, MAHONESA Y KÉTCHUP)	
MENÚ OSITA MIMOSA	9.90
(COMPUESTO DE HAMBURGUESA PEQUEÑA, LOMITOS A LA PLANCHA, PIZZA PEQUEÑA SORPRESA, PATATAS PAJA FRITAS, CON MAHONESA Y KÉTCHUP)	
MENÚ ELEFANTE COMILÓN	9.90
(COMPUESTO DE PIZZA PEQUEÑA SORPRESA , MINI SALCHICHAS, CROQUETAS, EMPANADILLA CON SALSA ROSA, ESPAGUETIS CON TOMATE Y PATATAS FRITAS)	
MENÚ POLLITO FELIZ	9.65
(COMPUESTO DE PECHUGA DE POLLO EMPANADO, PIZZA PEQUEÑA SORPRESA, MACARRONES CON TOMATE Y PATATAS FRITAS CON MAHONESA Y KÉTCHUP)	
MENÚ RATÓN GOLOSO	9.90
(COMPUESTO DE PIZZA PEQUEÑA SORPRESA , CON MINI SALCHICHAS, CROQUETAS DE CARNE, ARROZ BLANCO CON TOMATE, GNOCCHIS Y PATATAS FRITAS CON MAHONESA Y KÉTCHUP)	
MENÚ MONITO JUGUETÓN	9.90
(COMPUESTO DE HAMBURGUESA PEQUEÑA, MACARRONES CON TOMATE, PATATAS FRITAS, KÉTCHUP Y MAHONESA Y PIZZA PEQUEÑA SORPRESA)	

LOS MENÚS INFANTILES ANTERIORMENTE DESCRITOS NO PODRÁN CAMBIAR SUS COMPONENTES. GRACIAS

ENTRANTES PARA COMPARTIR

€

FRITOS DE SOLOMILLO	10.70
(SOLOMILLO FILETEADOS REBOZADOS, CON SALSA ROSA)	
CROQUETAS DE RABO DE TORO	9.65
(CROQUETAS CASERAS DE CARNE DE RABO DE TORO COCINADAS CON LA RECETA TRADICIONAL)	
CROQUETAS DE CAMARONES	9.50
(CROQUETAS CASERAS DE CAMARONES FRESCOS)	
PROVOLONE AL POMODORO	8.30
(QUESO PROVOLONE CON NAPOLI Y QUESO PARMESANO AL HORNO)	
PROVOLONE A LAS FINAS HIERBAS	8.30
(QUESO PROVOLONE AL HORNO, CON DIFERENTES HIERBAS AROMÁTICAS Y PIMENTÓN)	
TORREZNOS IBÉRICO	11.30
(TROCITOS DEL COSTILLAR DE CERDO IBÉRICO FRITOS)	
EMPEDRADOS DE QUESO	9.85
(CON QUESO DE CABRA Y MOZZARELLA CON SUAVE SALSA DE MERMELADA DE TOMATE, EMPANADOS Y FRITOS)	
FRITOS DE PEZ ESPADA	10.55
(TROCITOS DE PEZ ESPADA ALIÑADOS, CON SALSA ROSA)	
ADOBADOS DE MERO	10.35
(FILETITOS DE MERO ADOBADO Y FRITOS, CON COGOLLOS DE LECHUGA ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA)	
QUESO DE CABRA A LA PLANCHA PERFUMADO CON CREMA DE MIEL Y NUECES	10.95
(QUESO DE CABRA A LA PLANCHA Y BERENJENAS FRITAS. TODO CUBIERTO CON SUAVE SALSA DE CREMA DE LECHE CON MIEL Y NUECES)	
MOZZARELLA A LA MIEL Y NUECES	10.75
(MOZZARELLA PLANCHA EN SALSA CASERA DE MIEL CON NUECES)	
CARPACCIO ITALIANO	10.50
(ESPECIALIDAD ITALIANA DE FILETITOS FINOS DE TERNERA AL NATURAL CON MACERACIÓN CASERA, CHAMPIÑONES Y PARMESANO)	
COCHIFRITO	12.65
(CRUJIENTES BOCADOS DE LECHÓN ADOBADOS Y FRITOS)	
CHISTORRITAS AL INFIERNO	10.75
(CHISTORRAS TROCEADAS Y FLAMBEADAS EN LA SARTÉN CON VINO OLOROSO Y PATATAS PANADERAS)	
TORTITAS DE CAMARONES	9,70
(TORTITAS CASERAS DE CAMARONES CON SU PEREJIL Y FRITAS)	
CAZUELA DE GULAS CON LANGOSTINOS	12,75
(ORIGINAL CAZUELA DE LANGOSTINOS, GULAS, SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA, GUINDILLA Y AJO)	
SURTIDO DE AHUMADOS	17,25
(DELICIOSO SURTIDO DE AHUMADOS COMPUESTO DE SALMÓN, PEZ DE ESPADA, ATÚN Y BACALAO)	
SURTIDO DE PATÉS	11.65
(CINCO VARIEDADES DE PATÉS DE LA CASA)	

SOPAS Y VERDURAS

€

GAZPACHO DE TOMATE (SOLO TEMPORADA DE VERANO)	5.95
(CON GUARNICIÓN DE VERDURAS Y JAMÓN SERRANO)	
SALMOREJO CORDOBÉS (SOLO TEMPORADA DE VERANO)	6.85
(CON GUARNICIÓN DE HUEVO DURO Y JAMÓN SERRANO)	
CONSOMÉ	5.75
(CALDO CASERO CON JAMÓN, POLLO Y HUEVO DURO)	
SOPA DE CEBOLLA	5.90
(TRADICIONAL SOPA DE CEBOLLA, CON HUEVO ESCALFADO)	
CREMA DE BOGAVANTE CON FAGOTINIS	7.25
(DELICIOSA CREMA CALIENTE HECHA DE BOGAVANTE CON UN POQUITO DE BRANDY Y CREMA DE LECHE. ACOMPAÑADO DE FAGOTINIS AL PESTO CON MOZZARELLA)	
SOPA MARINETTA	6.95
(SOPA CLÁSICA DE PESCADO Y MARISCOS)	
SOPA DE QUESOS	6.90
(AL FUNDIR CUATRO TIPOS DE QUESOS CONSEGUIMOS UNA DELICIOSA SOPA)	
TIMBAL DE PATATAS REVUELTAS CON JAMÓN	8.50
(PATATAS REVUELTAS CON HUEVO SALTEADAS CON TROCITOS DE JAMÓN DEL VALLE DE LOS PEDROCHES Y CRUJIENTE DE CEBOLLA)	

€ 10% I.V.A INCLUIDO

TIMBAL DE PATATAS REVUELTAS CON GULAS	8.55
(PATATAS REVUELTAS CON HUEVO CUBIERTAS CON SALTEADO DE GULAS CON AJITOS Y UN POCO DE PIQUE Y CRUJIENTE DE CEBOLLA)	
REVUELTO DE AGUACATES CON GULAS Y PATATAS	8.50
(REVUELTO DE AGUACATES CON GULAS, PATATAS Y CRUJIENTE DE CEBOLLA)	
REVUELTO DE AGUACATES CON JAMÓN	8.50
(REVUELTO DE AGUACATES SALTEADOS CON CEBOLLA FRESCA, AJITOS, JAMÓN Y HUEVO)	
PARRILLADA DE VERDURAS FRESCAS	11.50
(COMPUESTA DE ESPÁRRAGOS VERDES, SETAS, PIMIENTOS DE PIQUILLO, TOMATE, CEBOLLA, CALABACÍN, BERENJENA, ZANAHORIA Y CHAMPIÑONES CON AJITOS)	
BACALAO A LA ANTIGUA	8.95
(BACALAO CON PATATAS Y HUEVO CON CEBOLLA SOBRE UN SOFRITO CASERO DE TOMATE)	
REVUELTO A LO POBRE	8.50
(PATATAS, CEBOLLA, TRIGUEROS, JAMÓN, PIMIENTOS DE PIQUILLO, MAJADITO DE AJOS, PEREJIL Y HUEVO)	
REVUELTO DE CHAMPIÑÓN Y JAMÓN	8.95
(REVUELTO CON CHAMPIÑONES NATURALES, JAMÓN, HUEVO Y CRUJIENTE DE CEBOLLA)	
REVUELTO DE BACALAO	8.95
(SETAS, BACALAO, PATATAS A LO POBRE, HUEVO Y CEBOLLA FRESCA)	
REVUELTO DE ESPÁRRAGOS CON JAMÓN	8.95
(REVUELTO DE ESPÁRRAGOS VERDES CON JAMÓN, HUEVO Y CRUJIENTE DE CEBOLLA)	
REVUELTO DE SETAS CON JAMÓN Y GAMBAS	9.15
(REVUELTO DE SETAS FRESCAS CON GAMBAS, JAMÓN, HUEVO Y CRUJIENTE DE CEBOLLA)	
REVUELTO DE SETAS Y GULAS	9.50
(SETAS, GULAS DE AGUINAGA CON HUEVO Y CRUJIENTE DE CEBOLLA)	

ENSALADAS

PUEDEN DEGUSTARLAS EN TAMAÑO NORMAL Y PEQUEÑAS

€

MIXTA	10,95
(LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ZANAHORIA, PIMIENTO VERDE, MAÍZ, OLIVAS NEGRAS Y PEPINO)	
CAPRICCIOSA	11.60
(LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ZANAHORIA, ATÚN, ESPÁRRAGOS BLANCOS, HUEVO DURO Y PEPINO)	
CAVOLO	10.75
(JULIANA DE COL, ZANAHORIA, OLIVAS NEGRAS, JAMÓN COCIDO, TOMATE, ALIÑADAS CON AJOS, PIMENTÓN Y SALSA ROSA)	
MULTICOLOR	11.95
(SOBRE UN FONDO DE LECHUGA Y COGOLLITOS, CON TROCITOS DE TOMATE, AGUACATE, HUEVO DURO, BACON AHUMADO Y DADITOS DE PAN TOSTADO. ADEREZADA SUAVEMENTE CON UN ALIÑO ESPECIAL DE LA CASA)	
NICOISE	11.70
(LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, JAMÓN COCIDO, QUESO, OLIVAS NEGRAS, MAÍZ Y MAHONESA)	
TUTTO TUO	11.85
(ESPAGUETIS NEGROS, MACARRONES, ARROZ, QUESO EDAM, POLLO AL PICANTÓN, CREMA DE QUESO CHEDDAR Y SALSA ALIOLI. TODO SOBRE UN FONDO DE LECHUGA)	
DE QUESOS	12.65
(LECHUGA, TOMATE, MOZZARELLA, PROVOLONE, ROQUEFORT, JAMÓN COCIDO, ZANAHORIA Y SALSA ROQUEFORT)	
CARIBEÑA	12.75
(LECHUGA, TOMATE, PIÑA, BOCAS, AGUACATE, KIWI, PLÁTANO, ARROZ, PASAS, PEPINILLOS Y MELOCOTÓN CON SALSA CARIBEÑA)	
ELICHE QUATTRO COLORI	13.30
(PASTA FRESCA EN FORMA DE ESPIRAL SALTEADAS CON JAMÓN SERRANO, GAMBAS, LECHUGA, TOMATE, HUEVO DURO Y ALIÑADA CON VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA)	
BRAVA	12.50
(LECHUGA, ATÚN, POLLO, ARROZ, MAÍZ Y BOCAS CON SALSA BRAVA)	
BRILLANTE	13.80
(QUESO, SALMÓN AHUMADO, PIÑA, AGUACATE, JAMÓN COCIDO, ATÚN, PALMITOS, ESPÁRRAGOS BLANCOS, LECHUGA, LOMBARDA Y SALSA ROSA)	
VEGETARIANA CON ATÚN	13.95
(PIMIENTOS ASADOS ROJOS Y VERDES, CEBOLLA ASADA, TOMATE, COGOLLITOS DE LECHUGA, ATÚN Y HUEVO DURO ADEREZADA CON VINAGRETA EN CALIENTE)	
PIZZAIOLO	13.80
(AGUACATES, SALMÓN AHUMADO, PIÑA, BOCAS, MAÍZ, TOMATE, ZANAHORIA, LECHUGA Y SALSA ROSA)	
FAMILIAR	17.95
(SOLO EN TAMAÑO GRANDE DE TIPO FAMILIAR) CON LECHUGA, MAÍZ, ZANAHORIA, TOMATE, BOCAS, AGUACATE, PIÑA, LOMBARDA, PEPINO, QUESO, POLLO, ATÚN, SALMÓN AHUMADO, ESPÁRRAGOS BLANCOS Y SALSA ROSA)	

ENSALADAS SOLO EN TAMAÑO MEDIO

CAPRA DOLCE	12.85
(MÉZCLUM CON SALTEADO DE VERDURAS EN FRÍO, ATÚN, TOMATITOS CHERRY, BOLITAS DE QUESO DE CABRA RELLENA DE MEMBRILLO. TODO ALIÑADO.)	
SINFONÍA DE SABORES	15.10
(SOBRE UN FONDO DE MÉZCLUM. LE AÑADIMOS NUECES, DADITOS DE QUESO TIERNO, QUESO MOZZARELLA, MEDALLONES DE QUESO DE CABRA TEMPLADOS Y CREMA DE QUESO CHEDDAR. PARA TERMINAR LO ALIÑAMOS CON DULCE MERMELEDA DE TOMATE Y UN TOQUE DE CREMA BALSÁMICA)	
ALEGRÍAS	15.15
(ENVUELTOS DE SALMÓN AHUMADO, RELLENOS DE GULAS CON SALSA TÁRTARA. ACOMPAÑADO DE SALTEADO DE SETAS Y CHAMPIÑONES CON JAMÓN SERRANO)	
ENSALADA TEMPLADA CON POLLO Y PAPERDELLES	15.15
(FILETITOS DE PECHUGA DE POLLO TEMPLADOS, MACERADOS CON VINAGRE BALSÁMICO Y SOJA, CUBIERTOS CON SALSA ROSA CON PEPINILLOS, ZANAHORIA, ALCAPARRAS. TODO MUY TROCEADO. ACOMPAÑADO CON JULIANA DE LOMBARDA, COL, PUERROS Y TERMINADO CON PAPERDELLE (PASTA ESPECIAL ITALIANA) Y JAMÓN SERRANO)	
DEL CALIFA	14.90
(LECHUGA, AGUACATES, GULAS, PALMITOS, KIWI, ESPÁRRAGOS BLANCOS, LANGOSTINOS, VINAGRETA DE LIMÓN Y CAVIAR NEGRO)	

COCKTAIL

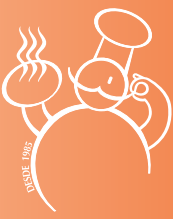
(INDIVIDUAL)

€

COCKTAIL PIÚ BELLO	5.50
(CON BACON FRITO, POLLO ALIÑADO, JULIANA DE LECHUGA, TROCITOS DE TOMATE, CEBOLLA FRESCA Y FRITA, DADITOS DE PAN FRITO, Y SALSA MAHONESA CON PESTO)	
COCKTAIL AL CUOCO	5.50
(COL ALIÑADA, ZANAHORIA, JAMÓN COCIDO, ATÚN Y SALSA ROSA)	
COCKTAIL TROPICAL	5.50
(LECHUGA, AGUACATE, PIÑA, MELOCOTÓN, BOCAS DE MAR, MAÍZ Y SALSA ROSA)	
COCKTAIL ITALIANO DE MARISCO	5.50
(LECHUGA, MANZANA, PIÑA, BOCAS DE MAR, ATÚN, GAMBAS Y SALSA ROSA)	

10% I.V.A INCLUIDO





CONCHAS GRATINADAS

€

CONCHAS DE SECRETO CON PISTO	9.40
(RELLENAS DE PISTO CASERO CON TROCITOS DE SECRETO DE CERDO, HUEVO Y MOZZARELLA TODO AL HORNO)	
CONCHAS DE SETAS CON GAMBAS	9.40
(RELLENAS DE SETAS SALTEADAS A LA PIMIENTA CON GAMBAS Y PUERROS, GRATINADAS CON QUESO PARMESANO RALLADO)	
CONCHAS DE CHEDDAR Y POLLO	9.40
(RELLENAS DE POLLO, QUESO CHEDDAR, BECHAMEL Y QUESO PARMESANO, GRATINADAS)	
CONCHAS DE TERNERA CON CHAMPIÑONES	9.40
(RELLENAS DE CARNE DE TERNERA SALTEADAS CON CHAMPIÑÓN Y CUBIERTAS DE BECHAMEL, GRATINADAS CON QUESO PARMESANO RALLADO)	
CONCHAS DE RABO DE TORO	9.40
(RELLENAS DE TROCITOS DE RABO DE TORO AL ESTILO CORDOBÉS, CON FONDO DE PATATAS PAJA CON MOZZARELLA Y PARMESANO)	
CONCHAS AL GRATEN	9.40
(RELLENAS DE BECHAMEL DE MARISCO, CON BACÓN Y PARMESANO)	
CONCHAS A LA PIZZAIOLA	9.40
(RELLENAS DE CARNE, JAMÓN COCIDO, QUESO Y BECHAMEL)	
CONCHAS DE QUESOS	9.40
(RELLENAS DE 4 VARIEDADES DE QUESOS FUNDIDOS)	

CRÊPES A LA PLANCHA

(NUEVO CONCEPTO DE CRÊPE ELABORADOS CON UNA MASA FINA A LA PLANCHA) €

CRÊPE PICANTÓN	11.50
(CON TROCITOS DE POLLO, PASTA TRICOLOR, JAMÓN SERRANO, MOZZARELLA, PALMESANO Y SALSA ALGO PICANTE CON AJITOS Y PEREJIL)	
CRÊPE DE VERDURAS	11.50
(CON VERDURAS NATURALES TROCEADAS (CHAMPIÑÓN, CALABACÍN, SETAS, TOMATE, ESPÁRRAGOS VERDES, CEBOLLA Y MAÍZ MOZZARELLA Y QUESO PARMESANO SOBRE UNA SALSA DE TOMATE NATURAL)	
CRÊPE FORMAGGIO	11.50
(CON MOZZARELLA, QUESO DE PARMA, QUESO EDAM Y ROQUEFORT, PALMESANO, TODO CON NUECES Y DÁTILES)	
CRÊPE DEL MAR	11.50
(CON SALMÓN AHUMADO, GAMBAS, CHAMPIÑONES, ALCAPARRAS, QUESO PARMESANO Y MOZZARELLA, TODO SOBRE UNA SALSA MUY SUAVE DE TOMATE NATURAL Y CREMA DE LECHE)	
CRÊPE MIXTO	11.50
(SOBRE UNA SALSA DE TOMATE NATURAL, LLEVA JAMÓN YORK, BACON, ATÚN, PEPPERONI, MOZZARELLA, QUESO EDAM Y PARMESANO)	

CRÊPES RELLENOS

€

CRÊPE RELLENO EN SALSA CON RABO DE TORO	10.95
(EL CRÊPE LO HEMOS RELLENADO DE TROCITOS DE RABO DE TORO GUIADO AL ESTILO CORDOBÉS Y NAPADO CON SU MISMA SALSA)	
CRÊPE DE QUESOS	10.95
(RELLENO CON CUATRO VARIEDADES DE QUESOS Y NUECES CUBIERTO CON LA MISMA CREMA)	
CRÊPE DE SALMÓN	10.95
(RELLENO DE DELICIOSA CREMA, CON SALMÓN AHUMADO Y GAMBAS)	
CRÊPE DE LANGOSTINOS	10.95
(RELLENO DE BACALAO, LANGOSTINOS Y CUBIERTO DE BECHAMEL DE CANGREJO CON SALSA DE PIQUILLOS)	
CRÊPE DE POLLO Y JAMÓN AL FOIE	10.95
(RELLENO DE POLLO Y JAMÓN SERRANO, CUBIERTO CON BECHAMEL AL FOIE)	

CALZONES

€

(EMSPANADA GIGANTE AL HORNO)

DE CALIFA	10.95
(RELLENO DE TROCITOS DE CARNE DE RABO DE TORO GUIADA CON SU RECETA TRADICIONAL Y MOZZARELLA)	
SICILIANO	10.95
(HECHO AL HORNO CON ANCHOAS, ALCAPARRAS, OLIVAS NEGRAS, TOMATE Y MOZZARELLA)	
DE CARNE	10.95
(RELLENO DE CARNE DE TERNERA PICADA SALTEADO DE CHAMPIÑONES Y JAMÓN SERRANO CON SALSA NAPOLI Y MOZZARELLA)	
QUATTRO QUESOS	10.95
(CON CUATRO TIPOS DE QUESOS FUNDIDOS Y NUECES)	
MARISCO	10.95
(CON MARISCO, MEJILLONES, ATÚN, CALAMARES Y QUESOS TODO CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL)	
PIZZAIOLO	10.95
(COMPUESTO DE QUESOS, JAMÓN Y JAMÓN DE YORK, MARISCO Y ASADILLO DE VERDURAS CON SOFRITO DE TOMATE NATURAL)	

CROSTINOS

€

(TOSTAS DE PAN ESPECIAL GRATINADAS)

A LA BARBACOA	11.75
(CON CARNE PICADA DE BACON, TERNERA Y CERDO REHOGADO, CEBOLLA, TOMATE, SALSA BARBACOA Y GRATINADO CON QUESO PARMESANO)	
A LA CARBONARA	11.75
(CREMA MUY SUAVE DE BECHAMEL Y HUEVO, SALTEADO CON BACON, CEBOLLA Y CUBIERTO DE QUESO PARMESANO GRATINADO TODO EN EL HORNO)	
TOSCANO CON JAMÓN Y POLLO	11.75
(CREMA DE CHAMPIÑÓN, PECHUGA DE POLLO, JAMÓN, MOZZARELLA Y QUESO PARMESANO)	
A LOS 4 QUESOS	11.75
(CON CUATRO VARIEDADES DE QUESOS GRATINADOS)	
FUNGHI	11.75
(CON JAMÓN, CHAMPIÑONES, TOMATE, MOZZARELLA Y QUESO PARMESANO)	

PANES VARIADOS

PAN DE AJO	2.15
(PAN ESPECIAL RELLENO DE CREMA CON AJOS, MANTEQUILLA Y PEREJIL HORNEADO)	
PAN DE AJO CON MOZZARELLA	2.70
(PAN ESPECIAL RELLENO DE CREMA CON AJOS, MANTEQUILLA, PEREJIL Y MOZZARELLA HORNEADO)	
PAN A LA ITALIANA	3.70
(BASE DE PIZZA AL HORNO CON ACEITE DE OLIVA EXTRA, ROMERO Y SALSA TÁRTARA)	
PAN SIN GLUTEN (APTO PARA CELÍACOS)	1.85
BOLLITO DE PAN	1.20
PALILLOS DE PAN	1.20

10% I.V.A INCLUIDO

PIZZAS

* TODAS NUESTRAS PIZZAS ADEMÁS DE LO ESPECIFICADO EN CADA UNA DE ELLAS, LLEVAN TOMATE, MOZZARELLA Y ORÉGANO, EXCEPTO LAS SEÑALADAS *

€

10% I.V.A INCLUIDO

MARGHERITE (LA CLÁSICA CON TOMATE, MOZZARELLA Y ORÉGANO)	7.75
PROSCIUTTO (CON JAMÓN COCIDO)	8.40
ENANA (CON MINI SALCHICHAS, KETCHUP, TOMATE FRITO Y MOZZARELLA)	8.40
PEPERONI (CON EMBUTIDO ITALIANO PICANTE)	8.45
DE KEBAB (CON TROCITOS DE KEBAB Y MOZZARELLA. LE AÑADIMOS POR ENCIMA TODO TROCEADO TOMATE, MÉZCLUM, ZANAHORIA, CEBOLLA, Y LO TERMINAMOS CON SALSA ESPECIAL PARA KEBAB)	9.95
DON VITO (CON QUESO CHEDDAR, POLLO SALTEADO, BACON, BECHAMEL Y PARMESANO)	9.90
BARBARCOA (CON CARNE PICADA DE CERDO Y DE TERNERA EN SALSA BARBARCOA, CON BACON, MOZZARELLA Y CEBOLLA MORADA)	9.90
BIANCA AL BACON (CON CHAMPIÑÓN, BACON, NATA, YEMA DE HUEVO, NUEZ MOSCADA, PIMIENTA Y PARMESANO)	9.30
DON GIOVANNI (LA PIZZA S LA CUBRIMOS CON SALSA NAPOLI, PESTO Y QUESO DE CABRA. LE AÑADIMOS PASTA FUSILLI CON JAMÓN, PARMESANO Y MOZZARELLA)	9.90
DE ATÚN (CON TOMATE, MOZZARELLA Y ATÚN)	9.95
NUEVA ITALIA (CON CREMA DE BOGAVANTE, TROCITOS DE MERO, GULAS SALTEADAS CON AJITOS Y PIMENTÓN, QUESOS MOZZARELLA Y EDAM, Y TERMINADO CON TOMATITOS CHERRY)	9.80
MICHELANGELO (SOBRE LA BASE DE LA PIZZA, LLEVA UN FONDO DE VERDURAS SALTEADAS CON TOMATE, ATÚN, TOMATITOS CHERRY, BOLITAS DE QUESO DE CABRA RELLENAS DE MEMBRILLO)	9.65
MI PIACE (SOBRE LA BASE DE LA PIZZA LE PONEMOS SALSA BARBARCOA CON UN POQUITO DE CREMA DE LECHE, LE AÑADIMOS POLLO, SALCHICHAS Y CARNE PICADA DE TERNERA Y CERDO. Y LO TERMINAMOS CON HUEVO DURO TROCEADO Y CEBOLLA FRITA)	9.80
* PANNA (BACON SALTEADO CON CEBOLLA Y TERMINADO CON CREMA DE LECHE)	8.35
SALCICCE (CON BACON, PEPPERONI, CHISTORRITAS, PIMIENTO VERDE, SOFRITO DE TOMATE Y MOZZARELLA)	9.60
FUNGHI (CON CHAMPIÑONES NATURALES Y PARMESANO CON MAJADO DE AJOS Y PEREJIL)	9.25
REGINA (CON JAMÓN COCIDO, CHAMPIÑONES NATURALES Y PARMESANO)	9.35
*PICANTONA (CON SALSA ARGENTINA, CHAMPIÑÓN, MOZZARELLA Y PARMESANO)	9.25
CUORI (CON ESPINACAS, SALMON AHUMADO, CALABACÍN, TOMATES SEMISECOS, MOZZARELLA Y SUAVE BECHAMEL CON PESTO)	9.60
FRITATA (CON HUEVO BATIDO, QUESOS, BACON, MACARRONES, NATA, Y FONDO REFRITO DE TOMATE)	9.95
CORDOBESA (SOBRE UN FONDO DE SALSA DE RABO DE TORO CON TROCITOS DE CARNE DE RABO Y BACON SALTEADO. LLEVA TAMBIÉN PIMIENTOS DE PADRÓN, PAPARDELLES Y LOS QUESOS DE EDAM, MOZZARELLA Y PARMESANO)	9.95
MAMARUCA (CON QUESO DE CABRA, SUAVE BECHAMEL, NUECES, MOZZARELLA Y PERFUMADA CON MERMELADA DE TOMATE)	10.15
*DOBLE REINA (PIZZA CON DOBLE ALTURA, LA PRIMERA CON VARIOS TIPOS DE QUESOS FUNDIDOS Y UNA SUAVE BECHAMEL CON CEBOLLA. LA SEGUNDA CON CREMA DE CHAMPIÑONES, CON JAMÓN, MAJADITO DE AJOS, POLLO Y MOZZARELLA)	13.25
IMPANATA DE CARNE (PIZZA RELLENA DE CARNE PICADA CON JAMÓN, QUESOS Y CHAMPIÑONES)	12.10
BARBERINI (CON POLLO, SALMÓN, GAMBAS, TRIGUEROS, AJO Y PEREJIL)	11.45
*MARINERA (CON BECHAMEL DE PESCADO, GAMBAS, BOCAS, CALAMARES Y MEJILLONES)	11.10
ARTESANA (CON BERENJENAS, GAMBAS, MOZZARELLA Y PEPPERONI (EMBUTIDO ITALIANO PICANTE) SOBRE UNA BASE DE ACEITE DE OLIVA CON AJITOS Y PEREJIL)	10.90
A LA TOSCANA (FILETITOS DE PECHUGA DE POLLO ASADOS Y ALIÑADOS, CON TOMATITOS EN ACEITE SEMISECOS, MOZZARELLA Y PESTO ROJO)	11.30
DE MINI HAMBURGUESAS (A LA BASE DE LA PIZZA LE PONEMOS TOMATE NAPOLI Y MOZZARELLA. LE AÑADIMOS MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA Y CEBOLLA, Y LO TERMINAMOS CON KÉTCHUP Y MAYONESA)	10.70
SERRANA DE LOMO (CON LOMO DE CERDO Y SOFRITO CASERO, PIMIENTOS ROJOS, ACEITUNAS NEGRAS Y AJITOS CON UN POCO DE GUINDILLA Y QUESO PARMESANO)	11.95
PAPALINA (CHAMPIÑÓN, BACON, CEBOLLA Y PARMESANO)	10.95
DE PADRÓN (CON PIMIENTITOS DE PADRÓN, CHISTORRAS, TROCITOS DE SECRETO, SALSA BARBARCOA, MOZZARELLA)	11.70
*DE JAMÓN (JAMÓN CON MOZZARELLA Y TOMATE NATURAL)	10.95
QUATTRO STAGIONI (ESPÁRRAGOS VERDES, CHAMPIÑÓN, MAÍZ, ATÚN, PIMIENTOS Y JAMÓN COCIDO)	11.25
DOBLE ESPÉCIALE (PIZZA CON DOBLE ALTURA, LA PRIMERA CON QUESO DE CABRA, QUESO EDAM Y MOZZARELLA FUNDIDOS. LA SEGUNDA CON FILETITOS LOMO DE CERDO AL HORNO, QUESO CHEDDAR Y UN ALIÑO ESPECIAL)	13.25
* ROMANA (CON ROQUEFORT, CHAMPIÑONES, BACON Y PARMESANO)	10.95
VEGETAL (ESPÁRRAGOS VERDES, CHAMPIÑONES, SETAS, CALABACÍN, MAÍZ, PIMIENTOS Y CEBOLLA)	10.90
* DE CARNE (FILETITOS DE CARNE FRITOS CON CREMA DE HUEVO Y QUESOS)	10.95
* PIACERE (BECHAMEL, CHAMPIÑÓN, JAMÓN, MOZZARELLA Y PARMESANO)	10.75
* FORMAGGIO (CON CINCO VARIETADES DE QUESOS: PARMESANO, OVEJA, PROVOLONE, ROQUEFORT Y CHEDDAR)	10.95
GHIOTTONA (ANCHOAS, BACÓN, QUESOS, CEBOLLA Y ALCAPARRAS)	10.95
DE SETAS CON JAMÓN (CON SETAS SALTEADAS CON MAJADO DE AJO, PEREJIL Y JAMÓN)	11.20
BELLA NAPOLI (CON SALSA BOLOGNESE, JAMÓN, POLLO Y PARMESANO)	11.20
* DELICIA (CON PECHUGA DE POLLO, ROQUEFORT, CREMA DE BECHAMEL, NUECES Y PARMESANO)	10.95
FRUTI DI MARE (CON ATÚN, GAMBAS, BOCAS DE MAR Y MEJILLONES)	11.35
NEPTUNO (CON GAMBAS, ATÚN, PIMIENTOS ASADOS, TOMATE Y MOZZARELLA)	11.35
* ROQUEFORT (CON ROQUEFORT Y CAVIAR NEGRO)	10.10

10% I.V.A INCLUIDO





PIZZAIOLO	11.75
(JAMÓN, QUESOS, CHAMPIÑONES, CALABACÍN SALTEADO, CEBOLLA, ESPÁRRAGOS VERDES Y PARMESANO)	
AHUMADOS	11.75
(CON SALMÓN AHUMADO, ALCAPARRITAS Y CAVIAR NEGRO)	
GULAS	11.85
(SETAS, SOFRITO DE AJO Y GULAS DE AGUINAGA)	
*TORTA ARTESANA DE PAN ÁRABE	11.95
(FINAS TORTAS DE PAN ÁRABE RELLENAS DE ATÚN, JAMÓN COCIDO, BACON, CHAMPIÑONES MOZZARELLA Y LECHUGA)	
PIZZA DE ESPINACAS CON PIÑONES Y PASAS	11.50
(CUBIERTA CON TROCITOS DE TOMATES, MOZZARELLA. TERMINADA CON ESPINACAS REHOGADAS POCO HECHAS, CON PIÑONES Y PASAS, AÑADIÉNDOLE AL FINAL QUESO DE PARMA)	

PASTAS DE LA CASA

€

LAS SIGUIENTES ESPECIALIDADES PUEDE DEGUSTARLAS EN ESPAGUETIS, MACARRONES O FETTUCCINI.
TENEMOS MACARRONES Y ESPAGUETIS SIN GLUTEN ✳️ APTOS PARA PERSONAS CELÍACAS. PREGÚNTENOS

BURRO	7.70
(CON MANTEQUILLA Y QUESO PARMESANO)	
AGLIO E OLIÓ	7.70
(CON AJOS, ACEITE Y PEREJIL)	
NAPOLI	7.70
(CON SALSAS DE TOMATE FRITO NATURAL)	
AMATRICIANA	8.95
(CON BACON, CEBOLLA Y TOMATE)	
BOLOGNA	9.15
(CON SALSAS DE TOMATE FRITO Y CARNE PICADA)	
A LA BARBACOA	9.75
(SALSA A LA BARBACOA CON POLLO SALTEADO CON VINO Y CEBOLLA)	
CON RABO DE TORO	9.75
(LA PASTA LA PRESENTAMOS CON NUESTRO TRADICIONAL RABO DE TORO DESHUESADO EN SALSAS)	
BOLOQUESO	10.25
(CON SALSAS DE TOMATE Y CARNE PICADA, MOZZARELLA Y PARMESANO GRATINADO)	
AL PESTO CON PIÑONES	10.95
(ALBAHACA FRESCA Y PEREJIL CON AJITOS, PIÑONES Y PARMESANO)	
SICILIANOS	10.30
(SALTEADO DE VERDURAS FRESCAS EN SALSAS DE TOMATE AL ESTILO SICILIANO CON ORÉGANO)	
AL TONNO	10.50
(CON SUAVE SALSAS DE BECHAMEL CON ATÚN, GAMBAS, CEBOLLA Y QUESO RALLADO)	
DI MARE AL FORNO	10.80
(CON GAMBAS Y MEJILLONES, GRATINADO AL HORNO CON BECHAMEL SUAVIZADA CON TOMATE Y PARMESANO)	
ROQUEFORT	10.35
(CON SUAVE SALSAS ROQUEFORT)	
QUATTRO QUESOS	10.75
(CON CUATRO VARIIDADES DE QUESOS: PARMESANO, OVEJA, PROVOLONE Y ROQUEFORT)	
PICANTONES	10.50
(CON SOFRITO DE TOMATE CASERO CON CAYENA, GUINDILLAS VERDES, CHAMPIÑONES NATURALES, PIMIENTOS ASADOS CON AJITOS Y PEREJIL)	
DE POLLO A LA PANNA	10.75
(CON POLLO Y SUAVE SALSAS DE NATA CON UN TOQUE DE CAYENA MOLIDA)	
CARBONARA	10.75
(CON CREMA DE NATA, YEMA DE HUEVO Y BACON)	
AL FILETO	10.60
(TROCITOS DE SOLOMILLO CON HUEVO Y PARMESANO)	
MEDITERRÁNEOS	10.60
(CON CHISTORRA CASERA, CHAMPIÑONES, BERENJENAS, FILETITOS DE CARNE, SOFRITO DE CEBOLLA Y CREMA DE LECHE)	
FRUTI DI MARE	10.90
(REFRITO DE SALSAS DE PESCADO CON MEJILLONES, GAMBAS Y CALAMARES)	
AL NUEVO GUSTO	10.90
(CON NATA, SALMÓN AHUMADO, NUECES, Y CAVIAR NEGRO)	

PASTAS ESPECIALES

€

ESPAGUETIS VENECIANOS	12.25
(ESPAGUETIS BLANCOS Y NEGROS EN DELICIOSA SALSAS DE CALAMARITOS, GAMBAS Y GULAS, SALTEADAS CON AJITOS Y PEREJIL, PERFUMADO CON FUMET DE PESCADO, CREMA DE LECHE Y SALSAS ALI OLI)	
CANELONES RELLENOS DE CODILLO	12.25
(CANELONES DE BERENJENAS RELLENOS DE CODILLO Y JAMÓN, CON TRIGUEROS, CHAMPIÑONES, PIMIENTOS, PUERROS, ZANAHORIAS, MOZZARELLA, CUBIERTA CON SUAVE BECHAMEL Y CON UN FONDO DE SALSAS PICANTONA)	
LASAÑA DE BACALAO	11.75
(ORIGINAL LASAÑA HECHA DE BACALAO CON SOFRITO DE VERDURAS Y TOMATE CASERO, CREMA DE BOGAVANTE, SUAVE BECHAMEL Y QUESO DE PARMA)	
RAVIOLIS CON QUESO DE CABRA Y DÁTILES	11.95
(LA PASTA RELLENA DEL RAVIOLI, LE AÑADIMOS A LOS QUE LE GUSTE EL QUESO DE CABRA Y LO COMBINAMOS COMO CONTRASTE DE SABOR DEL DÁTIL UN POQUITO DE MIEL)	
LASAÑA FANTASÍA	11.90
(LASAÑA DE PASTA RELLENA CON SUPREMAS DE FILETITO DE POLLO CON SOFRITO DE VERDURAS, CUBIERTA CON SALSAS HOLANDESA CON PESTO ROJO, TOMATITOS SECOS, PIMENTÓN Y QUESO PARMESANO)	
CAPRICHOS SURTIDOS	12.50
(PASTAS VARIADAS COMO SON: RAVIOLIS RELLENOS DE QUESO, RAVIOLIS RELLENOS DE CARNE Y PANZEROTTIS RELLENOS DE SALMÓN DECORADO CON ELICHE DE COLORES Y TERMINADO CON SUAVE SALSAS HOLANDESA CON CREMA DE LECHE)	
SOL Y LUNA CON ESPAGUETIS NEGROS	12.80
(DOS TIPOS DE PASTA RELLENAS, ACOMPAÑADAS DE CREMA DE SETAS, CHAMPIÑONES Y ESPAGUETIS NEGROS)	
FAGOTINIS CON PAPARDELLES A LA PASARIELLA	11.90
(PASTA EN FORMA DE SAQUITOS, RELLENOS DE MOZZARELLA AL PESTO, MUSELINA DE TOMATE, CREMA DE LECHE Y ALBAHACA. ACOMPAÑADO DE PAPARDELLES)	
SOLES NEGROS A LA SIGNORINA	12.90
(PASTA RELLENA DE MARISCO, CON SALSAS DE CREMA DE LECHE CON GAMBAS, JAMÓN, SALMÓN AHUMADOS Y PUERROS. ACOMPAÑADOS DE FETTUCCINIS EN SALSAS PICANTONA)	
PANZEROTTI RELLENOS DE SALMÓN	14.35
(VARIEDAD DE RAVIOLIS RELLENOS DE SALMÓN AHUMADO CON SUAVE SALSAS DE NATA Y LANGOSTINOS)	
TORTELLINI AL CASCANUECES	12.75
(TORTELLINI RELLENOS DE REQUESÓN CON NUECES, PIÑONES Y ALMENDRAS EN SALSAS DE MANTEQUILLA Y NATA CON UN TOQUE DE BRANDY Y CURRY)	
FETUCCINI A LA MIEL	10.70
(FETUCCINI AL HUEVO CON SUAVE SALSAS A LA MIEL CON PASAS DE CORINTO Y BACON)	
LASAÑA DI MARE	13.90
(RELLENA DE MEJILLONES, LANGOSTINOS, GAMBAS, MERO, TODO SALTEADO EN SALSAS DE MARISCO Y PARMESANO CON GUARNICIÓN)	
GNOCCHI A LA PASARELLA	11.95
(PLATO TÍPICO ITALIANO DE BOLITAS DE PURÉ DE PATATAS CON MUSELINA DE TOMATE Y CREMA DE LECHE. ACOMPAÑADOS CON ESPAGUETIS NEGROS EN SALSAS ALI OLI)	
GNOCCHI CON BACALAO Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO	12.50
(PLATO TÍPICO ITALIANO DE BOLITAS DE PURÉ DE PATATAS. LE AÑADIMOS A LA SALSAS DE TOMATE CASERA, BACALAO, TOMATE SECO, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y PARMESANO)	
GNOCCHIS A LOS QUATTRO QUESOS CON NUECES	11.95
(PLATO TÍPICO ITALIANO, DE BOLITAS DE PURÉ DE PATATAS EN SALSAS CON 4 QUESOS FUNDIDOS Y NUECES)	
RAVIOLIS A LA CARBONARA	12.30
(RELLENOS DE CARNE DE TERNERA CON CREMA DE NATA, YEMA DE HUEVO Y BACON)	
TORTELLINI A LOS QUATTRO QUESOS	12.30
(RELLENOS DE CARNE DE TERNERA CON CUATRO VARIIDADES DE QUESOS: PARMESANO, ROQUEFORT, OVEJA Y PROVOLONE)	

10% I.V.A INCLUIDO**CAZUELAS GRATINADAS**

€

LASAÑA ROMANA	10.85
(PASTA DE HUEVO CON JAMÓN COCIDO, CARNE PICADA, TOMATE, PARMESANO Y BECHAMEL)	
LASAÑA FLORENTINA	10.85
(PASTA AL HUEVO RELLENA DE CARNE Y CREMA DE ESPINACAS CUBIERTA DE BECHAMEL CON TOMATE Y PARMESANO)	
CANNELLONI DE CARNE	10.95
(ROLLITO DE PASTA FRESCA AL HUEVO CON CARNE, NAPOLI, BECHAMEL Y PARMESANO)	
CANNELLONI DE QUESOS	10.95
(ROLLITO DE PASTA FRESCA AL HUEVO CON QUESOS SURTIDOS, UN POCO DE JAMÓN DE YORK, NUECES, BECHAMEL Y PARMESANO)	
MIXTO GIGANTE	17.50
(VARIEDADES DE NUESTRAS PASTAS CON CANELONES, RAVIOLIS, TORTELLINIS, ESPAGUETIS, LASAÑA, MACARRONES Y BOLOGNA, CON BECHAMEL Y PARMESANO)	
MIXTO	11.20
(LAS MISMAS PASTAS QUE LA ANTERIOR, EN MENOR CANTIDAD)	
ESPAGUETIS AL FORNO	10.95
(CON SALSA BOLOGNA, QUESO, JAMÓN COCIDO, BECHAMEL Y PARMESANO)	
RAVIOLI O TORTELLINI AL FORNO	11.75
(CON JAMÓN COCIDO, QUESO, CARNE, TOMATE Y BECHAMEL)	

ESPECIALIDADES VARIADAS

€

MOUSSAKA DEL PIZZAIOLO	12.60
(TRADICIONAL PLATO GRIEGO, HECHO CON CAPAS DE BERENJENAS RELLENAS DE CARNE PICADA DE TERNERA Y CERDO Y VERDURAS Y TERMINADO CON MOZZARELLA, CREMA DE LECHE Y HORNEADO)	
MILHOJAS DE BERENJENAS Y SOLOMILLO	12.60
(A BASE DE DISTINTAS CAPAS COMPUESTAS DE BERENJENAS, TROCITOS DE SOLOMILLO DE CERDO, PISTO CASERO, TODAS CUBIERTAS CON SALSA DE CARNE Y ALBAHACA FRESCA)	
FLAMENQUÍN DE RABO DE TORO	11.30
(PARTIENDO DE NUESTRO TRADICIONAL FLAMENQUÍN, LO HEMOS RELLENADO CON TROCITOS DEL GUIZO DE RABO DE TORO CON JAMÓN, Y ENVUELTO EN CINTA DE LOMO DE CERDO Y ACOMPAÑADO CON LA MISMA SALSA DEL GUIZO DEL RABO DE TORO)	
QUENEFAS DE QUESOS CON PUNTAS DE SOLOMILLO	12.75
(FILETITOS DE PUNTAS DE SOLOMILLO DE CERDO RELLENOS DE QUESOS VARIADOS CON NUECES Y DÁTILES, TODO MUY PICADITO Y TERMINADO CON SUAVE BECHAMEL CON MOZZARELLA Y PARMESANO)	
RISOTTO DI MARE	10.85
(ARROZ ARBORIO CREMOSO CON LANGOSTINOS, GAMBAS, MEJILLONES, CREMA DE BOGAVANTE, PUERRO, MANTEQUILLA Y QUESO DE PARMA)	
RISOTTO DE RABO DE TORO	10.85
(ARROZ ARBORIO CREMOSO, ESTA VEZ LO HEMOS HECHO CON NUESTRO GUIZO TRADICIONAL DE RABO DE TORO)	
RISOTTO DI SAPORI	10.85
(ARROZ ARBORIO, SALTEADO CON MANTEQUILLA, CALABACÍN, PIMIENTOS ROJOS Y VERDES, CEBOLLA, ZANAHORIA, PALMESANO Y TERMINADO CON ALIOLI)	
RISOTTO AL SORRENTO	10.85
ARROZ ARBORIO, EN SALSA CREMOSA AL CURRY CON GAMBAS Y CALABACÍN)	
RISOTTO A LA VENEZIANA	10.85
(ARROZ ARBORIO, EN SALSA CREMOSA A LA VENEZIANA CON GAMBAS, CALAMARES, MEJILLONES Y GULAS Y QUESO PARMESANO)	
RISOTTO AL FOIE CON QUESO DE PARMA	10.85
(ARROZ ARBORIO AL ESTILO ITALIANO CON SETAS Y CHAMPIÑONES, TODO SOFRITO Y TERMINADO CON CREMA AL FOIE, CREMA DE LECHE, NUEZ MOSCADA Y QUESO DE PARMA)	
RISOTTO A LOS QUATTRO QUESOS	10.85
(ARROZ ARBORIO CREMOSO, COMBINADO CON CREMA DE CUATRO QUESOS FUNDIDOS)	
ARROZ NEGRO CON SALTEADOS DE GULAS	11.25
(ARROZ NEGRO CON CALAMARITOS Y GAMBAS, CUBIERTO DE SALTEADO DE GULAS CON PUERROS Y SALSA ALL I OLÍ)	
LASAÑA DON PEPONE	12.30
(LASAÑA DE CHAMPIÑONES, SETAS, BACON, CREMA DE LECHE Y PUERROS, GRATINADA Y CUBIERTA CON QUESO PARMESANO)	
LASAÑA DE RABO DE TORO	11.95
(EXQUISITA LASAÑA DE PASTA FRESCA, RELLENA CON NUESTRA TRADICIONAL RECETA DE CARNE DE RABO DE TORO CON ZANAHORIA Y TOMATE, ETC., TODO GRATINADO AL HORNO CON QUESO DE PARMA)	
LASAÑA DE LA HUERTA	11.95
(LASAÑA HECHA CON PASTA FRESCA DE ESPINACAS Y VERDURAS NATURALES: BERENJENAS, CALABACÍN, CHAMPIÑONES, CALABAZA, TOMATES, PIMIENTOS, CEBOLLAS, HINOJOS, PUERROS Y ZANAHORIAS, CON UN TOQUE DE QUESOS DE CABRA Y DE PARMA, GRATINADO Y ADORNADO CON CREMA BALSÁMICA)	
LASAÑA DE BERENJENAS RELLENAS DE MARISCO	12.50
(LASAÑA HECHA SOBRE CAPAS DE BERENJENAS, RELLENA DE GAMBAS, MERO, MEJILLONES, CALAMARITOS Y CUBIERTAS CON SALSA BISQUET DE CANGREJOS CON PUERROS)	
BERENJENAS RELLENAS DE MARISCO	12.50
(RELLENAS DE GAMBAS, SALMÓN AHUMADO CON BECHAMEL DE MARISCO Y GRATINADA AL HORNO)	
BERENJENAS RELLENAS DE CARNE A LA MIEL	12.50
(RELLENAS DE SOLOMILLO DE CERDO Y BERENJENA, NAPADO CON SUAVE SALSA ESPECIAL A LA MIEL)	

CARNES A LA PLANCHA

€

LOMITOS PLANCHA	10.65
(FILETITOS DE CINTA DE LOMO DE CERDO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN)	
LAGARTITO IBÉRICO	12.80
(TROCITOS A LA PLANCHA DE CERDO IBÉRICO, QUE SE ENCUENTRA ENTRE LA COSTILLA Y EL LOMO DE CERDO, CARNE TIENA Y JUGOSA)	
SECRETO IBÉRICO	14.75
CHULETITAS DE CORDERO	14.60
ENTRECÔTE	17.95
CHURRASCO DE CERDO	17.95
SOLOMILLO DE TERNERA	17.95
LOMO DE TERNERA AL VOLCÁN (PARA DOS PERSONAS, PRECIO POR PERSONA).....	17.95
(LOMO DE TERNERA FILETEADA PARA QUE UD. LE DE EL PUNTO FINAL)	

*(PALETA CORDERO, PALETA LECHÓN Y CAREE DE LECHÓN) ¡PREGÚNTENOS!***CARNES EN SALSA**

€

ESCALOPA A LA MILANESA	10.50
(FILETITO DE CINTA DE LOMO DE CERDO EMPANADO CON GUARNICIÓN Y PATATAS FRITAS)	
RABO DE TORO	15.95
(PLATO TÍPICO DE NUESTRA TIERRA)	
SALTIMBOCCA	13.95
(CARNE TÍPICA ITALIANA, RELLENA DE JAMÓN, MOZZARELLA EN SALSA, CON GUARNICIÓN DE ESPAGUETIS EN LA MISMA SALSA)	
CODILLO AL JAMÓN (ENTERO)	19.25
(CODILLO ENTERO AL HORNO, EN SALSA DE JAMÓN CON TRIGUEROS, ZANAHORIAS Y CHAMPIÑONES)	
CARRILLADA IBÉRICA EN SALSA DE RABO DE TORO	14.15
(CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO, ESTA VEZ LA HEMOS HECHO CON NUESTRA TRADICIONAL RECETA CORDOBESA)	
ENTRECÔTE RELLENO AL CABRALES	19.15
(ENTRECÔTE RELLENO CON JAMÓN, CHAMPIÑONES TROCEADOS Y SALTEADOS, CUBIERTO CON QUESO DE CABRALES)	
SECRETO IBÉRICO AL ROMERO	14.10
(SECRETO IBÉRICO A LA BRASA CON SALSA AL VINO DE RIOJA Y ROMERO)	
SECRETO IBÉRICO CORDOBÉS	14.10
(DE LA FORMA TRADICIONAL COMO SE HACE EL RABO DE TORO EN NUESTRA TIERRA, EN ESTA OCASIÓN LE AÑADIMOS TROCITOS DE SECRETO DE CERDO Y LO ACOMPAÑAMOS CON PATATAS PAJA Y MERMELADA DE TOMATE CASERO)	

10% I.V.A INCLUIDO



SECRETO IBÉRICO AL TONNO	14.65
<small>(SECRETO IBÉRICO DE CERDO A LA BRASA, CUBIERTO DE ATÚN, EN SALSA VINO DE RIOJA CON SOFRITO NATURAL, CHAMPIÑONES, CEBOLLA POCHADA Y UN TOQUE DE GUINDILLA)</small>	
SUPREMAS IBÉRICAS	13.95
<small>(SUPREMA DE FILETITOS DE SECRETO IBÉRICO, SOBRE UNA SALSA DE CHAMPIÑONES REHOGADOS CON PIMENTÓN DULCE Y UN TOQUE DE CAYENA, FLAMBEADO CON BRANDY Y CREMA DE LECHE. ACOMPAÑADO DE PATATAS A LO POBRE)</small>	
PUNTAS AL SEFARDÍ	13.75
<small>(PUNTAS DE SOLOMILLO DE CERDO ACOMPAÑADO DE UNA DELICIOSA SALSA OBTENIDA DE LA REDUCCIÓN DE CREMA DE LECHE CON MIEL Y NUECES)</small>	
PUNTAS ROSSINI	13.75
<small>(FILETITOS DE SOLOMILLO DE CERDO, EN JUGO NATURAL, FOIE Y BRANDY CON GUARNICIÓN DE ESPAGUETIS EN LA MISMA SALSA)</small>	
PUNTAS DIABLINA	13.75
<small>(PUNTAS DE SOLOMILLO DE CERDO CON SOFRITO Y JUGO DE CARNE CON PIQUE, CON GUARNICIÓN DE ESPAGUETIS EN LA MISMA SALSA)</small>	
PUNTAS A LA MONTERA	13.75
<small>(PUNTAS DE SOLOMILLO DE CERDO CON BACON, SETAS Y CHAMPIÑONES EN SALSA DE TOMILLO, TOMATE Y BRANDY)</small>	
LOMO AL HORNO EN SALSA DE ALMENDRAS	13.75
<small>(FILETES DE LOMO DE CERDO AL HORNO EN SALSA DE ALMENDRAS)</small>	
LOMO AL JAMÓN EN SALSA AL CHEFF	13.95
<small>(MEDALLONES DE LOMO DE CERDO, EN SALDA DEL CHEFF CON JAMÓN, CREMA DE LECHE, CHAMPIÑONES Y AJO)</small>	
SOLOMILLO AL PIAMONTE	13.75
<small>(SOLOMILLO DE CERDO, EN SALSA DE SETAS)</small>	
SOLOMILLITOS GAMBERONI	13.85
<small>(SOLOMILLITOS DE CERDO TROCEADO, EN SALSA NOZZE Y UN TOQUE DE ROQUEFORT CON LANGOSTINOS)</small>	
SOLOMILLO AL FOIE	13.75
<small>(SOLOMILLO DE CERDO A LA BRASA CON QUESO DE CABRA EN SALSA AL FOIE)</small>	

LAS SIGUIENTES CARNES PUEDE DEGUSTARLAS EN SALSAS DE:
PIMIENTA VERDE, AL JAMÓN, AL ROQUEFORT O AL VINO DE RIOJA.

LOMITOS	12.35
CHURRASCO	18.55
ENTRECÔTE	19.45
SOLOMILLO DE TERNERA	19.75

PESCADOS

BACALAO AL TOSTÓN	13.95
<small>(LOMO DE BACALAO FRESCO CON SUAVE SALSA ALIOLI CON MIEL, GRATINADO AL HORNO CON QUESO PARMESANO)</small>	
BACALAO AL PESTO CON GAMBAS	13.95
<small>(LOMO DE BACALAO FRESCO, EN SALSA AL PESTO CON UN TOQUE DE ALIOLI Y ORÉGANO)</small>	
BACALAO CON GULAS	13.95
<small>(LOMO DE BACALAO FRESCO A LA PLANCHA CON SUAVE SALTEADO DE PUERROS Y GULAS)</small>	
BACALAO A LA MARINERA CON GAMBAS	13.95
<small>(LOMO DE BACALAO FRESCO, EN SALSA MARINERA CON GAMBAS)</small>	
BACALAO A LA SICILIANA	13.95
<small>(BACALAO FRESCO EN SALSA SICILIANA. CON ANCHOAS, ACEITUNAS NEGRAS Y ALCAPARRAS)</small>	
MERLUZA A LA GENOVESA CON ATÚN Y GAMBAS	13.95
<small>(LOMO DE MERLUZA EN SALSA A LA GENOVESA CON CHAMPIÑONES, ATÚN, GAMBAS Y UN POQUITO DE PIQUE. GUARNECIDO CON PASTA CASERA OLIVADA)</small>	
MERLUZA A LA LEÑA	13.95
<small>(LOMO DE MERLUZA EN SALSA DE PIMIENTOS ASADOS A LA LEÑA CON CHAMPIÑONES FRESCOS)</small>	
MERLUZA EN SALSA VERDE CON LANGOSTINOS	14.20
<small>(LOMO DE MERLUZA EN SALSA VERDE MUY SUAVE CON LANGOSTINOS)</small>	
MERLUZA EN SALSA BOGAVANTE CON GULAS	14.20
<small>(LOMO DE MERLUZA EN SALSA CREMOSA DE BOGAVANTE CON GULAS)</small>	
SUPREMA DE LENGUADO A LA NARANJA PERFUMADO CON GRAN MARNIER	12.75
<small>(FILETITOS DE LENGUADO REBOZADO, EN SALSA DE NARANJA CON UN TOQUE DE GRAN MARNIER)</small>	
SUPREMA DE LENGUADO AL ESTILO DEL PIZZAIOLO	12.75
<small>(FILETES DE LENGUADO REBOZADO CON SUAVE BECHAMEL Y CREMA DE LECHE. LLEVA UN SALTEADO DE JAMÓN, SALMÓN AHUMADO, GAMBAS Y PUERROS)</small>	
SUPREMA DE LENGUADO CON SALSA DE MARISCO	12.75
<small>(FILETES DE LENGUADO REBOZADO, EN SUAVE SALSA DE MARISCO Y SETAS)</small>	
PEZ AL AZAFRÁN CON MARISCO	14.75
<small>(PEZ ESPADA CON LANGOSTINOS, GAMBAS, MEJILLONES Y CHAMPIÑONES, EN DELICIOSA SALSA DE AZAFRÁN CON UN SABOR Y AROMA MUY ESPECIAL)</small>	
PEZ CON LANGOSTINOS A LA ALMENDRA	14.75
<small>(PEZ DE ESPADA CON ALMENDRAS Y LANGOSTINOS EN SALSA CON VINO DE MONTILLA, GUI SANTES Y PIMIENTOS)</small>	
PEZ PLANCHA CON FRITADA DE AJITOS Y GULAS	14.75
<small>(PEZ DE ESPADA A LA PLANCHA CON FRITADA DE AJITOS Y GULAS SALTEADAS)</small>	
DORADA AL HORNO	18.95
<small>(DORADA DE TAMAÑO INDIVIDUAL DEGÚSTELA AL HORNO EN SU PROPIO JUGO NATURAL CON GUARNICIÓN)</small>	
DORADA A LA ESPALDA CON GULAS	19.30
<small>(DORADA ABIERTA, A LA PLANCHA CON FRITADAS DE AJOS Y GULAS)</small>	

REPOSTERÍA CASERA

MOUSSE DE CHOCOLATE	4.25
<small>(ESPUMA CREMOSA DE CHOCOLATE)</small>	
MOUSSE DE LIMÓN	4.25
<small>(ESPUMA CREMOSA DE LIMÓN)</small>	
BLANCO Y NEGRO	4.25
<small>(MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO SOBRE UN FONDO DE BIZCOCHO REGADO CON COINTREAU)</small>	

***MAS REPOSTERÍA EN LA PÁGINA SIGUIENTE

10% I.V.A INCLUIDO

10% I.V.A INCLUIDO

€

DELICIA PIZZAIOLO	4.25
(ESPUMA DE LIMÓN HECHA AL HORNO Y BAÑADA CON CREMA DE MANDARINAS)	
TARTA DE ZANAHORIA Y NUECES CON CREMA DE QUESO Y NATA	4.50
(TARTA CLÁSICA DE ZANAHORIAS, PERO LE AÑADIMOS NUECES Y CREMA DE QUESO CON NATA)	
COPA GRIEGA	4.30
(CON YOGUR GRIEGO, MERMELADA DE FRESAS, OREO, PASAS Y NUECES CON MIEL)	
TARTA DE QUESOS	4.30
(TARTA CASERA HECHA CON DIVERSOS TIPOS DE QUESOS)	
CHOCOLATÍSIMO	4.45
TARTA MUY ESPECIAL, HECHA DE TRES TIPOS DE CHOCOLATE: CON LECHE, NEGRO Y BLANCO. SOBRE UNA BASE DE ZUMO DE NARANJA NATURAL REDUCIDO CON CHOCOLATE BLANCO)	
MARQUESA DE CHOCOLATE CON TOCINO DE CIELO	4.45
(SOBRE UNA ESPUMOSA BASE DE BIZCOCHO SE CUBRE CON CREMA DE QUESO, NATA, CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO CON TROCITOS DE FRUTA CONFITADA Y TERMINADO CON FINA CAPA DE TOCINO DE CIELO)	
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA	4.45
(TARTA ESPECIAL A BASE DE BIZCOCHO CON CHOCOLATE Y NUECES, ACOMPAÑADO DE HELADO DE VAINILLA TODO CUBIERTO CON CHOCOLATE CALIENTE)	
CREMA CATALANA	4.25
(CREMA CASERA HECHA CON YEMA DE HUEVO, NATA, LECHE Y VAINILLA. TERMINADA CON AZÚCAR QUEMADA)	
TIRAMISÚ	4.35
(POSTRE TÍPICO ITALIANO CON QUESO, NATA, CACAO, BIZCOCHO Y MARSALA)	
PROFITEROLES DE NATA CON CHOCOLATE	3.95
(PASTELITOS PAARECIDOS AL PETIT CHOUX RELLENO DE NATA Y BAÑADOS DE CHOCOLATE CALIENTE)	
RESFRIADITOS RELLENOS	4.35
(BIZCOCHO CON CREMA DE ALMENDRAS, CUBIERTO EN CHOCOLATE)	
TOCINO DE CIELO	4.20
(POSTRE TÍPICO ANDALUZ, HECHO A BASE DE YEMA DE HUEVO Y AZÚCAR A PUNTO DE HEBRA)	
TARTA DE CHOCOLATE	4.55
(BIZCOCHO Y CREMA DE CHOCOLATE CON CACAO)	
TARTA DE SAN MARCO DE YEMA Y PIÑONES	4.55
(BIZCOCHO CON UNA CREMA PASTELERA NAPADA CON YEMA DE HUEVO CARAMELIZADA Y PIÑONES)	
HELADO DE PEDRO XIMÉNEZ CON PASAS	4.25
(RIQUÍSIMO HELADO CASERO AL VINO PEDRO XIMÉNEZ CON PASAS DE CORINTO)	
SORBETE DE LIMÓN	3.70
(GRANIZADO DE HELADO DE LIMÓN CON UN TOQUE DE LIMA)	
SORBETE DE CHAMPAGNE	3.95
(GRANIZADO DE HELADO DE LIMÓN Y MEZCLA DE VARIOS LICORES)	
VASITO DE HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE (SIN GLUTEN)	3.15
CRÊPE DE CREMA DE ALMENDRAS Y AMARETTO CON CHOCOLATE	4.75
(TORITA DE PASTA RELLENA DE CREMA DE ALMENDRAS CON UN TOQUE DE LICOR AMARETTO Y CUBIERTO DE CHOCOLATE CALIENTE)	
TARTA AL WHISKY HELADA	4.55
(BIZCOCHO CON HELADO DE VAINILLA, NATA Y REGADO CON WHISKY)	
COMTESSA (SIN GLUTEN)	4.15
(ONDAS DE HELADO DE NATA SOBRE FINAS CAPAS DE CHOCOLATE)	

COPAS SURTIDAS DE HELADO

€

CREA TU PROPIA COPA DE HELADO (precio por bola de helado)	1.90
(VAINILLA, FRESA, NATA, CHOCOLATE, TURRÓN Y STRACCIATELLA)	

BEBIDAS - SANGRÍAS

€

SANGRÍA DE CHAMPAGNE	10.80
½ SANGRÍA DE CHAMPAGNE	7.15
¼ SANGRÍA DE CHAMPAGNE	5.30
SANGRÍA DE VINO	10.25
½ SANGRÍA DE VINO	6.95
¼ SANGRÍA DE VINO	4.95

VINOS TINTOS

€

¾ RIOJA (TINTO CASA)	8.50
¾ RIBERA DEL DUERO (TINTO DE LA CASA)	10.50
¾ MELIOR (TINTO RIBERA DEL DUERO BODEGAS MATARROMERA)	14.50
¾ MARQUÉS DE VITORIA (TINTO RIOJA CRIANZA)	12.70
¾ FAUSTINO VII (RIOJA TINTO)	11.90
¾ PATERNINA BANDA DORADA TINTO	11.10
¾ PATERNINA RESERVA BANDA ROJA TINTO	12.75
¾ MARQUÉS DE CÁCERES (RIOJA TINTO)	17.75
¾ CUNE (RIOJA TINTO CRIANZA)	17.90
¾ CHIANTI (TINTO ITALIANO)	12.95

VINOS ROSADOS

€

¾ ROSADO (CASA)	9.50
¾ MATEUS FINE ROSSE (VINO PORTUGUÉS DE UVA TEMPRANILLO)	11.70
¾ LAMBRUSCO (VINO ROSADO TÍPICO ITALIANO)	7.40
¾ MARQUÉS DE CÁCERES (RIOJA ROSADO)	14.75
¾ MATARROMERA VALDEFLORES ROSADO	10.25

VINOS BLANCOS

€

¾ BLANCO VERDEJO DE LA CASA	9.10
¾ FRIZZANTE	8.50
¾ MELIOR VERDEJO (BLANCO RIBERA DEL DUERO. BODEGAS MATARROMERA)	12.25
¾ MONOPOLE (RIOJA BLANCO SECO)	15.45
¾ BARBADILLO (BLANCO DE SAN LUCAS DE BARRAMEDA ANDALUCÍA)	8.75

10% I.V.A INCLUIDO





SANGRÍA DE CAVA DE 1 LITRO DE LLEVAR 8.75

BEBIDAS VARIAS

	€
CERVEZA ALHAMBRA ESPECIAL (CAÑA)	1.85
CERVEZA ALHAMBRA ESPECIAL (COPA)	2.40
CERVEZA RESERVA 1925	3.95
CERVEZA SIN GLUTEN	2.90
REFRESCOS.....	2.30
CERVEZA SIN ALCOHOL DE BARRIL.....	2.35
½ DE AGUA MINERAL.....	1.95
VALGAS O TINTO DE VERANO (VASO)	1.95
COPA RIOJA CASA.....	2.95
COMBINADO DE LARIOS	5.10
COMBINADO DE BEEFEATER.....	6.25
COPA ANÍS CORDOBESA.....	3.15
COPA DE MAGNO.....	4.95
WHISKY DYC.....	4.95
WHISKY J&B – BALLANTINES.....	5.55
COPA LICOR MANZANA O PACHARÁN.....	3.75
COPA AMARETTO	4.60
COPA DE BAYLEIS.....	4.75
CAFÉ SOLO, CON LECHE O INFUSIÓN.....	1.70
CAFÉ IRLANDÉS.....	6.95





Pizzaiolo

Restaurantes

Avda. El Brillante, 97 - Tel: 957 768 083

SAN FELIPE, 5 - Tel: 957 486 433

www.pizzaiolo.com

CORREO@pizzaiolo.com

SÍQUENOS EN



[FACEBOOK.COM/RESTAURANTES.pizzaiolo](https://facebook.com/RESTAURANTES.pizzaiolo)

