

l'artista®
PIZZERIA NAPOLETANA
Melucci



ENTRANTES

PAN DE MASA MADRE 4.00 €
Sourdough bread
Sauerteigbrot

ACEITUNAS ITALIANAS XXL 4.00 €
Italian olives
italienische Oliven

BRUSCHETTA L'ARTISTA (2 pz) 9.00 €
1 pz Pan de pizza tostado con tomate cherry en rama y 1 pz pan de pizza con embutidos italianos mixtos.

1 pz Toasted pizza bread with vine cherry tomatoes and 1 pz of pizza bread with mixed Italian cold cuts.

1 pz Pizzabrot mit Kirschtomaten an der Rispe und 1 Stück Pizzabrot mit gemischten italienischen Wurstwaren.

CROCCHÉ 9.50 €
Croqueta de patata rellena de mozzarella, pulled pork casero, parmesano, queso cheddar, crujiente de pan de ajo, pimienta negra y rosa.

Potato croquette filled with mozzarella, homemade pulled pork, Parmesan, cheddar cheese, sweet chili threads, crispy garlic bread crumbs, and black and pink pepper.

Kartoffelkrokette gefüllt mit Mozzarella, hausgemachtem Pulled Pork, Parmesan, Cheddar, süßen Chili-Fäden, knusprigen Knoblauchbrotbröseln sowie schwarzem und rosa Pfeffer.

PARMIGIANA 19.50 €
Milhojas de berenjena rebozada y frita, ragù de tomate napolitano, pan frito, parmesano, queso provolone fundido, bechamel de pecorino y albahaca, preparada según la tradición de la receta de la abuela.

Layered fried breaded eggplant with Neapolitan tomato ragù, fried bread, Parmesan, melted provolone cheese, pecorino and basil béchamel, prepared according to the traditional grandmother's recipe.

Geschichtete, panierte und frittierte Auberginen mit neapolitanischem Tomatenragù, frittiertem Brot, Parmesan, geschmolzenem Provolone, Pecorino-Basilikum-Béchamelsauce, zubereitet nach traditionellem Rezept der Großmutter.

ARANCINO

6.50 €

Bola de arroz rebozada y frita con relleno de ragù de carne y mozzarella, servido con salsa de tomate, bechamel de parmesano y escamas de tomate.

Breaded and fried rice ball filled with meat ragù and mozzarella, served with tomato sauce, Parmesan béchamel, and tomato flakes.

Panierte und frittierte Reiskugel gefüllt mit Fleischragù und Mozzarella, serviert mit Tomatensauce, Parmesan-Béchamelsauce und Tomatenflocken.

MONTANARA PULLED PORK

8.50 €

Pequeña pizza frita y al horno con pulled pork casero, mayonesa de jalapeño, queso filatino, salsa de queso cheddar, salsa barbacoa y patatas crunchy.

Small fried and baked pizza with homemade pulled pork, jalapeño mayo, filatino cheese, cheddar cheese sauce, BBQ sauce, and crunchy potatoes.

Kleine frittierte und gebackene Pizza mit Pulled Pork, Jalapeño-Mayonnaise, Filatino-Käse, Cheddar-Käsesauce, BBQ-Sauce und knusprigen Kartoffeln.

MONTANARA CLÁSICA

6.50 €

Pequeña pizza frita con ragù de tomate napolitano, parmesano, albahaca y aceite de oliva virgen extra.

Small fried pizza with Neapolitan tomato ragù sauce, parmesan, basil and extra virgin olive oil.

Kleine frittierte und gebackene Pizza mit Pulled Pork, Jalapeño-Mayonnaise, Filatino-Käse, Cheddar-Käsesauce, BBQ-Sauce und knusprigen Kartoffeln.

FOCACCIA

9.50 €

Masa de pizza con aceite de oliva virgen extra y orégano.

Pizza dough with extra virgin olive oil and oregano.

Pizzateig mit extra nativem Olivenöl und Oregano.

ENSALADA CAPRI

19.00 €

Ensalada mixta, filetes de atún, cebolla roja, maíz, verduras mixtas, tomate cherry, tomate seco del Vesuvio, aceitunas verdes de Gaeta, queso feta, vinagreta casera, pan tostado y polvo de aceitunas negras

Mixed salad, tuna steaks, red onion, corn, mixed vegetables, cherry tomato, Vesuvio's dried tomato, Gaeta green olives, feta cheese, homemade vinaigrette, toasted bread and black olives powder

Gemischter Salat, Thunfischfilets, rote Zwiebel, Mais, gemischtes Gemüse, Kirschtomaten, getrocknete Vesuvio-Tomaten, grüne Gaeta-Oliven, Feta-Käse, hausgemachtes Vinaigrette, geröstetes Brot und Olivenstaub



BURRATA CON TABLA DE EMBUTIDOS

20.50 €

Burrata con tabla mixta de embutidos artesanales, pan de masa madre y aceitunas.

Burrata with a mixed board of artisanal cured meats, sourdough bread and olives.

Burrata mit einer gemischten Platte aus handwerklich hergestellten Wurstwaren, Sauerteigbrot und Oliven.

BURRATA SPECIAL

19.50 €

(Puedes pedir doble burrata con un extra de solo € 6). Padellino de pizza crujiente de doble cocción con tomate datterino del Vesuvio, ajo, rucola fresca, tomate cherry, jamón serrano de Parma, lamina de parmigiano, pecorino rallado, orégano, aceite virgen extra y una burrata.

(Can request double burrata for just an extra €6). Double-baked crunchy pizza padellino with Vesuvian datterino tomatoes, garlic, fresh arugula, cherry tomatoes, Parma serrano ham, parmesan slices, grated pecorino, oregano, extra virgin olive oil, and a burrata on top.

(Du kannst doppelte Burrata für nur 6.00€ extra bestellen). Doppelt gebackenes, knuspriges Padellino-Pizzabrot mit Datterino-Tomaten vom Vesuv, Knoblauch, frischem Rucola, Cherrytomaten, Parma-Serrano-Schinken, Parmesanscheiben, geriebenem Pecorino, Oregano, nativem Olivenöl extra und einer Burrata obendrauf.

OPERA DI VITELLO TONNATO

21.50 €

Finas lonchas de roast-beef de angus cocinado a baja temperatura con salsa de atún, mostaza de Dijon, alcaparras, sal Maldon y aceite de oliva virgen extra.

Thin slices of Angus roast beef cooked at low temperature, with tuna sauce, Dijon mustard, capers, Maldon salt, and extra virgin olive oil.

Dünne Scheiben Angus Roastbeef, bei niedriger Temperatur gegart, mit Thunfischsoße, Dijon-Senf, Kapern, Maldonsalz und extra nativem Olivenöl.

PATANELLA PULLED PORK

19.50 €

Patatas fritas caseras gratinadas con pulled pork casero, mozzarella fundida, cheddar, jalapeño y salsa barbacoa

Homemade fries gratinated with homemade pulled pork, melted mozzarella, cheddar, jalapeño and barbecue sauce

Selbstgemachte Pommes Frites überbacken mit Pulled Pork, geschmolzenem Mozzarella, Cheddar, Jalapeños und BBQ-Sauce

PIZZAS GOURMET

L'ARTISTA "CHEF CARLO MELUCCI"

20.50 €

Pizza rellena de mozzarella, philadelphia y rúcula. Acabada con jamón serrano de Parma, láminas de parmesano, ensalada con vinagreta, tomate cherry en rama, vinagre balsámico glaseado y aceite de oliva virgen extra

Pizza filled with mozzarella, cream cheese and rocket salad. Finished with Parma serrano ham, parmesan flakes, salad with vinaigrette, cherry tomato, glazed balsamic vinegar and extra virgin olive oil

Pizza gefüllt mit Mozzarella, Philadelphia und Rucola. Abgerundet mit Parmaschinken, Parmesanblättchen, Salat mit Vinaigrette, Kirschtomaten am Zweig, Balsamico-Reduktion und extra nativem Olivenöl

BUD SPENCER

20.50 €

Base de crema de pimientos rojos de Mallorca, mozzarella, chorizo picante, salami spianata picante, salchicha artesanal napolitana, parmesano, albahaca, perla de mozzarella Fior di latte y aceite de oliva virgen extra

Base of Mallorcan red pepper cream, mozzarella, spicy chorizo, spicy salami spianata, Neapolitan artisanal sausage, parmesan, basil, smoked buffalo mozzarella pearl, and extra virgin olive oil.

Basis aus Mallorca-Paprikacreme, Mozzarella, scharfem Chorizo, scharfem Salami Spianata, neapolitanischer handwerklicher Wurst, Parmesan, Basilikum, Mozzarella-Perle Fior di Latte und extra nativem Olivenöl

PULLED PASSION

22.00 €

Pulled pork casero, crema de queso cheddar, mozzarella, pimientos salteados, mayonesa de jalapeño, salsa barbacoa, tomate deshidratado, sésamo blanco, cebollino, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Homemade pulled pork, cheddar cheese cream, mozzarella, sautéed peppers, jalapeño mayo, BBQ sauce, dehydrated tomato, white sesame, chives, basil, and extra virgin olive oil.

Selbstgemachtes Pulled Pork, Cheddar-Käsecreme, Mozzarella, sautierte Paprika, Jalapeño-Mayonnaise, BBQ-Sauce, dehydrierte Tomaten, weiße Sesamsamen, Schnittlauch, Basilikum und extra nativem Olivenöl

MODIGLIANI

20.50 €

Base de crema de pistacho, mozzarella, rúcula, mortadella, limón, granos de pistacho, láminas de parmesano, albahaca, perla de mozzarella Fior di latte y aceite de oliva virgen extra

Pistachio cream base, mozzarella, rocket salad, mortadella, lemon, pistachio grains, parmesan flakes, basil, smoked mozzarella pearl and extra virgin olive oil

Basis aus Pistaziencreme, Mozzarella, Rucola, Mortadella, Zitrone, Pistaziokernen, Parmesanblättchen, Basilikum, Mozzarella-Perle Fior di Latte und extra nativem Olivenöl

CARAVAGGIO/TARTUFO

22.50 €

Base de crema de trufa, mozzarella, jamón York, champiñones, parmesano, albahaca, perla de mozzarella Fior di latte y aceite de oliva virgen extra

Truffle cream base, mozzarella, ham, mushrooms, parmesan, basil, smoked mozzarella pearl and extra virgin olive oil

Basis aus Trüffelcreme, Mozzarella, York-Schinken, Champignons, Parmesan, Basilikum, Mozzarella-Perle Fior di Latte und extra nativem Olivenöl

MASSIMO TROISI

20.50 €

Base de mozzarella, tomate seco del Vesuvio, filetes de atún, cebolla roja, aceitunas verdes de Gaeta, polvo de aceitunas negras, orégano, albahaca, perla de mozzarella Fior di latte y aceite de oliva virgen extra

Mozzarella base, Vesuvio's dried tomato, tuna steaks, red onion, Gaeta green olives, black olives powder, oregano, basil, smoked mozzarella pearl and extra virgin olive oil

Basis aus Mozzarella, getrockneten Vesuvio-Tomaten, Thunfischfilets, roter Zwiebel, Gaeta-Oliven, schwarzem Olivenstaub, Oregano, Basilikum, Mozzarella-Perle Fior di Latte und extra nativem Olivenöl

MARILYN MONROE

20.50 €

Base de nata, mozzarella ahumada, queso de cabra, rúcula, parmesano, miel, nueces, albahaca, perla de mozzarella Fior di latte y aceite de oliva virgen extra

Cream base, smoked mozzarella, goat cheese, rocket salad, parmesan, honey, walnuts, basil, smoked mozzarella pearl and extra virgin olive oil

Basis aus Sahne, geräuchertem Mozzarella, Ziegenkäse, Rucola, Parmesan, Honig, Walnüssen, Basilikum, Mozzarella-Perle Fior di Latte und extra nativem Olivenöl

CARLO VERDONE/CARBONARA

21.50 €

Base de crema de queso pecorino, mozzarella, guanciale y pimienta negra.
Acabada con crema de yema de huevo pasteurizada, pecorino rallado,
parmesano, guanciale crujiente, perejil, perla de mozzarella Fior di latte
y aceite de oliva virgen extra

*Pecorino cheese cream base, mozzarella, guanciale and black pepper. Finished
with pasteurized egg yolk cream, grated pecorino cheese, parmesan, crispy guanciale,
parsley, smoked mozzarella pearl and extra virgin olive oil*

*Basis aus Pecorino-Käsecreme, Mozzarella, Guanciale und schwarzem Pfeffer.
Abgerundet mit einer Paste aus pasteurisiertem Eigelb, geriebenem Pecorino,
Parmesan, knusprigem Guanciale, Petersilie, Mozzarella-Perle Fior di Latte
und extra nativem Olivenöl*



PIZZAS CLÁSICAS

REGINA MARGHERITA

14.50 €

Base de tomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Tomato base, mozzarella, basil and extra virgin olive oil

Basis aus Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und extra nativem Olivenöl

BOTTICELLI

14.50 €

Base de salsa de tomate "datterino del Vesuvio", ajo, alcaparras, aceitunas negras, anchoas, orégano, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Tomato "datterino del Vesuvio" sauce base, garlic, capers, black olives, anchovies, oregano, basil and extra virgin olive oil

Basis aus „Datterino del Vesuvio“-Tomatensauce, Knoblauch, Kapern, schwarze Oliven, Sardellen, Oregano, Basilikum und extra nativem Olivenöl

TOTÓ/MARGHERITA DI BUFALA D.O.P.

18.50 €

Base de tomate, mozzarella de búfala D.O.P., parmesano, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Tomato base, buffalo mozzarella D.O.P. (controlled designation of origin), parmesan, basil and extra virgin olive oil

Basis aus Tomatensauce, Mozzarella di Bufala D.O.P., Parmesan, Basilikum und extra nativem Olivenöl

LAURA PAUSINI/ YORK Y QUESO

16.50 €

Base de tomate, mozzarella, jamón York, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Tomato base, mozzarella, ham, basil and extra virgin olive oil

Basis aus Tomatensauce, Mozzarella, York-Schinken, Basilikum und extra nativem Olivenöl

VANVITELLI/6 QUESOS

19.00 €

Base de nata, queso provolone, mozzarella, mozzarella ahumada, queso azul, parmesano, queso pecorino rallado, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Cream base, provolone cheese, mozzarella, smoked mozzarella, blue cheese, parmesan, grated pecorino cheese, basil and extra virgin olive oil

Basis aus Sahne, Provolone, Mozzarella, geräuchertem Mozzarella, Blauschimmelkäse, Parmesan, geriebenem Pecorino, Basilikum und extra nativem Olivenöl

DE SICA

16.50 €

Base de tomate, mozzarella, jamón York, champiñones, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Tomato base, mozzarella, ham, mushrooms, basil and extra virgin olive oil

Basis aus Tomatensauce, Mozzarella, York-Schinken, Champignons, Basilikum und extra nativem Olivenöl

RAFFAELLO/VEGETARIANA

17.00 €

Base de tomate, mozzarella, verduras de temporada, orégano, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Tomato base, mozzarella, seasonal vegetables, oregano, basil and extra virgin olive oil

Basis aus Tomatensauce, Mozzarella, saisonalem Gemüse, Oregano, Basilikum und extra nativem Olivenöl

GIANNI MORANDI/BOLOGNESE

18.50 €

Base de salsa boloñesa casera (100% carne de vacuno), mozzarella ahumada, parmesano, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Homemade Bolognese sauce base (100% beef), smoked mozzarella, parmesan, basil and extra virgin olive oil

Basis aus hausgemachter Bolognese-Sauce (100 % Rindfleisch), geräuchertem Mozzarella, Parmesan, Basilikum

MICHELANGELO/CAPRICCIOSA

18.50 €

Base de tomate, mozzarella, jamón York, aceitunas negras, alcachofas, champiñones, orégano, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Tomato base, mozzarella, ham, black olives, artichokes, mushrooms, oregano, basil and extra virgin olive oil

Basis aus Tomatensauce, Mozzarella, York-Schinken, schwarze Oliven, Artischocken, Champignons, Oregano, Basilikum und extra nativem Olivenöl

DARIO ARGENTO/DIAVOLA

16.50 €

Base de tomate, mozzarella, salami spianata picante, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Tomato base, mozzarella, spicy salami, basil and extra virgin olive oil

Basis aus Tomatensauce, Mozzarella, scharfem Salami Spianata, Basilikum und extra nativem Olivenöl

SOPHIA LOREN

19.00 €

Base de tomate, mozzarella ahumada, chorizo picante, queso azul, parmesano, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Tomato base, smoked mozzarella, spicy chorizo, blue cheese, parmesan, basil and extra virgin olive oil

Basis aus Tomatensauce, geräuchertem Mozzarella, scharfem Chorizo, Blauschimmelkäse, Parmesan, Basilikum und extra nativem Olivenöl

18.50 €

VITTORIO GASSMAN

Base de ricotta, tomate seco del Vesuvio, mozzarella ahumada, salami dulce napoletano, parmesano, pimienta negra, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Ricotta (fresh cheese) base, Vesuvio's dried tomato, smoked mozzarella, Neapolitan sweet salami, parmesan, black pepper, basil and extra virgin olive oil

Basis aus Ricotta, getrockneten Vesuvio-Tomaten, geräuchertem Mozzarella, süßem neapolitanischen Salami, Parmesan, schwarzem Pfeffer, Basilikum und extra nativem Olivenöl

DANTE

20.00 €

Base de tomate, mozzarella, pollo, cebolla roja, bacon, champiñones, sesamo negro, salsa barbacoa, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Tomato base, mozzarella, chicken, red onion, bacon, mushrooms, black sesame, barbecue sauce, basil and extra virgin olive oil

Basis aus Tomatensauce, Mozzarella, Hähnchen, rotem Zwiebel, Speck, Champignons, schwarzem Sesam, BBQ-Sauce, Basilikum und extra nativem Olivenöl

PINO DANIELE

20.50 €

Base de tomate, jamón serrano de Parma, tomate cherry, rúcula, orégano, perlas de mozzarella, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Tomato base, Parma serrano ham, cherry tomato, rocket salad, oregano, mozzarella pearls, basil and extra virgin olive oil

Basis aus Tomatensauce, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola, Oregano, Mozzarellaperlen, Basilikum und extra nativem Olivenöl



PIZZAS ESPECIALES

CALZONE STALLONE

21.00 €

Relleno de pulled pork casero, mozzarella ahumada y cheddar. Acabado con parmesano, queso provolone fundido, pan crujiente al ajo y aceite de oliva virgen extra

Filling with homemade pulled pork, smoked mozzarella and cheddar. Finished with parmesan, melted provolone cheese, garlic crispy bread and extra virgin olive oil

Gefüllt mit selbstgemachtem Pulled Pork, geräuchertem Mozzarella und Cheddar. Abgerundet mit Parmesan, geschmolzenem Provolone, knusprigem Knoblauchbrot und extra nativem Olivenöl

CALZONE DE SICA

18.50 €

Relleno de tomate, mozzarella, jamón York, champiñones, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Filling with tomato, mozzarella, ham, mushrooms, basil and extra virgin olive oil

Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, York-Schinken, Champignons, Basilikum und extra nativem Olivenöl

CALZONE DANTE

19.50 €

Relleno de tomate, mozzarella, pollo, cebolla roja, bacon y champiñones. Acabado con sésamo negro, salsa barbacoa y albahaca

Filling with tomato, mozzarella, chicken, red onion, bacon and mushrooms. Finished with black sesame, barbecue sauce and basil

Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Hähnchen, rotem Zwiebel, Speck und Champignons. Abgerundet mit schwarzem Sesam, BBQ-Sauce und Basilikum



PASTA FRESCA

Toda la pasta está disponible también en Gorro, nuestro plato hecho con masa de pizza para añadir más gusto a tu experiencia **+ 4.00 €**

All pasta is also available in Gorro, our dish made with pizza dough to enhance your experience

Alle Pastasorten sind auch als Gorro erhältlich, unser Gericht aus Pizzateig, das deinem Erlebnis noch mehr Geschmack verleiht

Opción Sin Gluten con spaghetti o gnocchi **+ 3.00 €**

Gluten-Free Option with spaghetti or gnocchi

Glutenfreie Option mit Spaghetti oder Gnocchi

LASAGNA L'ARTISTA **19.50 €**

Pasta fresca casera con ragú a la boloñesa (100% carne de vacuno), bechamel, queso provolone, parmesano, pecorino romano, perejil y crujiente de pan al ajo

Fresh homemade pasta with ragú a la boloñesa (100% beef), bechamel, provolone cheese, parmesan cheese, pecorino romano, parsley and crunchy garlic bread

Hausgemachte frische Pasta mit Bolognese-Ragù (100% Rindfleisch), Bechamel, Provolone-Käse, Parmesan, Pecorino Romano, Petersilie und knusprigem Knoblauchbrot

RAVIOLI HOMEMADE **19.50 €**

Pasta casera rellena de ricotta y crema de setas porcini a la trufa. Servida con parmesano, crema de setas porcini a la trufa y champiñones

Homemade pasta filled with ricotta (fresh cheese) and truffle porcini mushrooms cream. Served with parmesan, truffle porcini mushrooms cream and mushrooms

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Trüffel-Porcinicreme. Serviert mit Parmesan, Trüffel-Porcinicreme und Champignons

AMATRICIANA **17.50 €**

Disponible con bucatini o rigatoni. Salsa de tomate "datterino del Vesuvio", guanciale, queso pecorino, guindilla, parmesano, cebolla y nduja (sobrasada italiana picante).

Available with bucatini o rigatoni. Tomato "datterino del Vesuvio" sauce, guanciale, pecorino cheese, chili pepper, parmesan, onion and nduja (spicy Italian sobrasada)

Verfügbar mit Bucatini oder Rigatoni. Tomatensauce „Datterino del Vesuvio“, Guanciale, Pecorino-Käse, Chilischoten, Parmesan, Zwiebel und Nduja (würzige italienische Salami).

SORRENTINA

17.00 €

Disponible con rigatoni o gnocchi +3.00 €. Salsa de tomate "datterino del Vesuvio", mozzarella, parmesano, albahaca y aceite de oliva virgen extra.

Available with rigatoni or gnocchi +3.00 €. Tomato "datterino del Vesuvio" sauce, mozzarella, parmesan, basil and extra virgin olive oil

Verfügbar mit Rigatoni oder Gnocchi + 3.00 €. Tomatensauce "Datterino del Vesuvio", Mozzarella, Parmesan, Basilikum und extra nativem Olivenöl.

TROFIE CARBOROJA "LA ZOZZONA"

18.50 €

Salsa de tomate del Vesuvio con sofrito de cebolla, guanciale crujiente, yema de huevo, queso pecorino, parmesano, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra

Vesuvius tomato sauce with onion soffritto, crispy guanciale, egg yolk, pecorino cheese, parmesan, black pepper, and extra virgin olive oil

Tomatensauce vom Vesuvio mit Zwiebel-Sofritto, knusprigem Guanciale, Eigelb, Pecorino-Käse, Parmesan, schwarzem Pfeffer und extra nativem Olivenöl

BOLOGNESE

17.00 €

Disponible con spaghetti, rigatoni o gnocchi +3.00 €. Ragú de carne 100% de vacuno (selección propia de carne, cocinada según la tradición napolitana) y aceite de oliva virgen extra

Available with spaghetti, rigatoni or gnocchi +3.00 €. Meat ragú sauce 100% beef (own selection of meat, cooked according to the Neapolitan tradition) and extra virgin olive oil

Verfügbar mit Spaghetti, Rigatoni oder Gnocchi + 3.00 €. Ragù aus Fleisch 100% Rindfleisch (aus eigener Auswahl von Fleisch, nach neapolitanischer Tradition zubereitet) und extra nativem Olivenöl

PESTO CON BURRATA

19.00 €

Disponible con spaghetti, rigatoni o trofie. Salsa de pesto de albahaca, media burrata, tomate seco del Vesuvio, nueces, parmesano y aceite de oliva virgen extra.

Available with spaghetti, rigatoni o trofie. Basil pesto sauce, half burrata, Vesuvio's dried tomato, walnuts, parmesan and extra virgin olive oil

Verfügbar mit Spaghetti, Rigatoni oder Trofie. Basilikum-Pesto-Sauce, halbe Burrata, getrocknete Vesuvio-Tomaten, Walnüsse, Parmesan und extra nativem Olivenöl

4 QUESOS

17.00 €

Disponible con rigatoni o gnocchi +3.00 €. Nata, mozzarella, queso azul, parmesano, pecorino, albahaca y aceite de oliva virgen extra

Available with rigatoni or gnocchi +3.00 €. Cream, mozzarella, blue cheese, parmesan, pecorino cheese, basil and extra virgin olive oil

Verfügbar mit Rigatoni oder Gnocchi +3€. Sahne, Mozzarella, Blauschimmelkäse, Parmesan, Pecorino, Basilikum und extra nativem Olivenöl

FRUTTI DI MARE

24.50 €

Disponible con spaghetti. Almejas, mejillones, tintorera, gambas, calamares, tomate cherry, aceite de oliva virgen extra y perejil

Available with spaghetti. Clams, mussels, blue shark, prawns, squids, cherry tomato, extra virgin olive oil and parsley

Verfügbar mit Spaghetti. Venusmuscheln, Miesmuscheln, Blauhai, Garnelen, Tintenfische, Kirschtomaten, extra natives Olivenöl und Petersilie

CARBONARA

17.00 €

Disponible con rigatoni, spaghetti o bucatini. Salsa carbonara con guanciale crujiente, yema de huevo, queso pecorino, parmesano, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra

Available with rigatoni, spaghetti o bucatini. Carbonara sauce with crispy guanciale, egg yolk, pecorino cheese, parmesan, black pepper and extra virgin olive oil

Verfügbar mit Rigatoni, Spaghetti oder Bucatini. Carbonara-Sauce mit knusprigem Guanciale, Eigelb, Pecorino-Käse, Parmesan, schwarzem Pfeffer und extra nativem Olivenöl



POSTRES

PIZZARTISTA DE NUTELLA

15.50 €

Pizza rellena de Nutella y acabada con chocolate blanco y nata

Pizza filled with Nutella and finished with white chocolate and cream

Pizza gefüllt mit Nutella und verziert mit weißer Schokolade und Sahne

GRAFFA CASERA

9.50 €

Donut napolitano frito, rebozado en azúcar y acabado con Nutella y chocolate blanco

Fried Neapolitan donut, battered in sugar and finished with Nutella and white chocolate

Frittierter neapolitanischer Donut, in Zucker gewälzt und verfeinert mit Nutella und weißer Schokolade

GRAFFA CASERA DE PISTACHO

10.50 €

Donut napolitano frito, rebozado en azúcar y acabado con crema de pistacho y chocolate blanco

Fried Neapolitan donut, battered in sugar and finished with pistachio cream and white chocolate

Frittierter neapolitanischer Donut, in Zucker gewälzt und verfeinert mit Pistaziencreme und weißer Schokolade

TIRAMISÚ

6.50 €

TIRAMISÚ DE NUTELLA

8.50 €

CHEESECAKE DE NUTELLA

7.50 €

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

7.50 €

CHEESECAKE DE OREO

7.50 €

CHEESECAKE DE KINDER

8.00 €

CHEESECAKE DE PISTACHO

9.00 €

GNOCCHI ARTISTA

9.50 €

Gnocchi de masa de pizza fritos, rebozados en azúcar y acabados con Nutella y chocolate blanco

Fried pizza dough gnocchi, battered in sugar and finished with Nutella and white chocolate

Pizza-Gnocchi, frittiert, in Zucker gewälzt und verfeinert mit Nutella und weißer Schokolade



BEBIDAS

CAÑA ESTRELLA DAMM	3.50 €
JARRA ESTRELLA DAMM	5.00 €
CLARA	3.50 €
JARRA CLARA	5.00 €
SHANDY	3.50 €
JARRA SHANDY	5.00 €
COPA DE SANGRIA	7.00 €
COPA DE SANGRIA DE CAVA	8.00 €
SANGRIA IL	25.00 €
SANGRIA DE CAVA IL	30.00 €
CORONA	4.50 €
ROSA BLANCA	4.50 €
VOLLDAMM	4.50 €
ESTRELLA DAMM SIN ALCOHOL	3.50 €
PERONI NASTRO AZZURRO	4.50 €
NESTEA	3.80 €
FANTA NARANJA	3.80 €
FANTA LIMÓN	3.80 €
SPRITE	3.80 €
COCA COLA	3.80 €
COCA COLA ZERO	3.80 €
AQUARIUS LIMÓN	3.80 €
AQUARIUS NARANJA	3.80 €
AGUA SIN GAS 0.50	3.50 €
AGUA CON GAS 0.50	3.50 €
TONICA	3.80 €

CAFETERIA

CAFÉ EXPRESSO	2.50 €
CAFÉ CORTADO	2.50 €
CAFÉ CON LECHE	3.00 €
CAPPUCCINO	3.50 €
CAFÉ BOMBÓN	3.50 €
DESCAFEINADO	2.50 €
AMERICANO	2.50 €
CARAJILLO	4.00 €
TÉ - INFUSIÓN	3.00 €