

The background of the entire image is a piece of marbled paper with a complex, organic pattern of swirling, veined, and mottled colors in shades of beige, taupe, and light brown. The texture appears natural and aged.

l'artista®
PIZZERIA NAPOLETANA
— Melucci —



ENTRANTES

PAN DE MASA MADRE

Sourdough bread

3.00 €

ACEITUNAS ITALIANAS XXL

XXL Italian olives

3.00 €

BRUSCHETTA L'ARTISTA (2 pz)

1 pieza de pan de pizza tostado con tomate cherry en rama, ajo, orégano y pesto de albahaca. 1 pieza de pan de pizza tostado con surtido de embutidos italianos, ricotta y aceite de oliva virgen extra

8.00 €

1 piece of toasted pizza bread with vine cherry tomatoes, garlic, oregano and basil pesto. 1 piece of toasted pizza bread topped with a selection of Italian cured meats, ricotta and extra virgin olive oil

ENSALADA CAPRI

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

17.50 €

Mixed salad with tuna fillets, red onion, sweetcorn, mixed vegetables, cherry tomatoes, Vesuvian sun-dried tomatoes, Gaeta green olives, feta cheese, homemade vinaigrette, toasted bread and black olive powder

CROCCHÈ

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

7.90 €

Potato croquette filled with mozzarella, homemade pulled pork, Parmesan, cheddar cheese, crispy garlic breadcrumbs, black pepper and pink pepper

PARMIGIANA

Milhojas de berenjena rebozada y frita con 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.

17.50 €

Layers of breaded and fried aubergine with Neapolitan tomato ragù, fried bread, Parmesan, melted provolone cheese, pecorino béchamel and basil, prepared following the traditional grandmother's recipe

ARANCINO

5.50 €

Bola de arroz rebozada y frita, rellena de ragù de carne y mozzarella, servida con salsa de tomate y bechamel de parmesano.

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

MONTANARA PULLED PORK

7.50 €

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

Small fried pizza finished in the oven with homemade pulled pork, jalapeño mayonnaise, filatino cheese, cheddar cheese sauce and barbecue sauce

MONTANARA CLÁSICA

6.00 €

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

Small fried pizza with Neapolitan tomato ragù, Parmesan, basil and extra virgin olive oil

FOCACCIA

8.50 €

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

Pizza dough with extra virgin olive oil and oregano.

PATANELLA PULLED PORK

17.50 €

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

Homemade fries au gratin with homemade pulled pork, melted mozzarella, cheddar cheese, jalapeños and barbecue sauce

BURRATA CON TABLA DE EMBUTIDOS

18.00 €

Burrata con surtido de embutidos artesanales, pan de masa madre y aceitunas

Burrata served with a selection of artisan cured meats, sourdough bread and olives



BURRATA SPECIAL

17.50 €

(Puedes añadir una segunda burrata por solo 6 € más). Padellino de pizza crujiente de doble cocción con tomate datterino del Vesuvio, ajo, rúcula fresca, tomates cherry, jamón serrano de Parma, láminas de parmesano, pecorino rallado, orégano, aceite de oliva virgen extra y una burrata

(You can add a second burrata for only €6). Double-baked crispy padellino pizza with Vesuvian datterino tomatoes, garlic, fresh rocket, cherry tomatoes, Parma ham, Parmesan shavings, grated pecorino, oregano, extra virgin olive oil and burrata

L'OPERA DI VITELLO TONNATO

19.00 €

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 slow-cooked Angus roast beef served with tuna sauce, Dijon mustard, capers, Maldon salt and extra virgin olive oil

PIZZAS GOURMET

L'ARTISTA "CHEF CARLO MELUCCI"

19.50 €

Pizza rellena de mozzarella, queso crema Philadelphia y rúcula. Terminada con jamón serrano de Parma, láminas de parmesano, ensalada con vinagreta, tomates cherry en rama, glaseado de vinagre balsámico y aceite de oliva virgen extra

Stuffed pizza with mozzarella, Philadelphia cream cheese and rocket. Finished with Parma ham, Parmesan shavings, dressed salad, vine cherry tomatoes, balsamic glaze and extra virgin olive oil

BUD SPENCER

19.00 €

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

Red Mallorcan pepper cream base, mozzarella, spicy chorizo, spicy spianata salami, traditional Neapolitan sausage, Parmesan, basil, a fior di latte mozzarella pearl and extra virgin olive oil

PULLED PASSION

21.00 €

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 mayonnaise, barbecue sauce, sun-dried tomato, white sesame seeds, chives, basil and extra virgin olive oil

MODIGLIANI

19.00 €

Base de crema de pistacho, mozzarella, rúcula, mortadela, 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, mortadella, lemon, pistachio kernels, Parmesan shavings, basil, a fior di latte mozzarella pearl and extra virgin olive oil

CARAVAGGIO/TARTUFO

21.50 €

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, cooked ham, mushrooms, Parmesan, basil, a fior di latte mozzarella pearl and extra virgin olive oil.

CARLO VERDONE/CARBONARA

20.50 €

Base de crema de queso pecorino, mozzarella, guanciale y pimienta negra. Terminada 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 with mozzarella, guanciale and black pepper. Finished with pasteurised egg yolk cream, grated pecorino, Parmesan, crispy guanciale, parsley, a fior di latte mozzarella pearl and extra virgin olive oil.

MASSIMO TROISI

19.50 €

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 with Vesuvian sun-dried tomatoes, tuna fillets, red onion, Gaeta green olives, black olive powder, oregano, basil, a fior di latte mozzarella pearl and extra virgin olive oil.

LA MENORQUINA

21.00 €

Base de mozzarella, sobrasada menorquina, ricotta, guanciale crujiente, queso Mahón curado, pecorino al tartufo, miel, albahaca y aceite de trufa.

Mozzarella base, Menorcan sobrasada, ricotta, crispy guanciale, aged Mahón cheese, truffle pecorino, honey, basil and truffle oil.



PIZZAS CLÁSICAS

REGINA MARGHERITA

11.90 €

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

Tomato base, mozzarella, basil and extra virgin olive oil

BOTTICELLI

12.50 €

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

Vesuvian datterino tomato sauce base with garlic, capers, black olives, anchovies, oregano, basil and extra virgin olive oil

TOTÒ/MARGHERITA DI BUFALA D.O.P.

16.50 €

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

Tomato base, D.O.P. buffalo mozzarella, Parmesan, basil and extra virgin olive oil

LAURA PAUSINI/ YORK Y QUESO

14.50 €

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

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

DARIO ARGENTO/DIAVOLA

14.50 €

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

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

VANVITELLI/6 QUESOS

16.50 €

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

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

DE SICA

15.50 €

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

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

RAFFAELLO/VEGETARIANA

15.50 €

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

GIANNI MORANDI/BOLOGNESE

16.50 €

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

MICHELANGELO/CAPRICCIOSA

16.50 €

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

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

SOPHIA LOREN

16.50 €

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

VITTORIO GASSMAN

16.50 €

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

Ricotta base with Vesuvian sun-dried tomatoes, smoked mozzarella, Neapolitan sweet salami, Parmesan, black pepper, basil and extra virgin olive oil

DANTE

18.50 €

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

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

PINO DANIELE

19.50 €

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

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



PIZZAS ESPECIALES

CALZONE FRITTO NAPOLETANO

18.50 €

Relleno de tomate, mozzarella ahumada, salami dulce napolitano, ricotta y pimienta negra. Frito y terminado con salsa de tomate napolitana, parmesano y albahaca

Filled with tomato, smoked mozzarella, Neapolitan sweet salami, ricotta and black pepper. Fried and finished with Neapolitan tomato sauce, Parmesan and basil

CALZONE STALLONE

19.00 €

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

Filled with homemade pulled pork, smoked mozzarella and cheddar cheese. Finished with Parmesan, melted provolone cheese, crispy garlic breadcrumbs and extra virgin olive oil

CALZONE DE SICA

16.50 €

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

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

CALZONE DANTE

18.00 €

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

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

CARAVELLA NINA

22.50 €

Rellena de rúcula, mozzarella, jamón York y queso crema Philadelphia. Terminada con jamón serrano de Parma, láminas de parmesano, tomates cherry, glaseado de vinagre balsámico y aceite de oliva virgen extra

Filled with rocket, mozzarella, cooked ham and Philadelphia cream cheese. Finished with Parma ham, Parmesan shavings, cherry tomatoes, balsamic glaze and extra virgin olive oil



PASTA FRESCA

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

All our pasta dishes are also available served in our Gorro, a bowl made from pizza dough to make your experience even more delicious

Opción sin gluten con spaghetti o gnocchi **+ 3.00 €**

Gluten-free option available with spaghetti or gnocchi

LASAGNA L'ARTISTA **17.90 €**

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

Homemade fresh pasta with Bolognese ragù (100% beef), béchamel sauce, provolone cheese, Parmesan, Pecorino Romano, parsley and crispy garlic breadcrumbs

RAVIOLI HOMEMADE **16.90 €**

Pasta casera rellena de ricotta y crema de setas porcini con trufa.

Servida con parmesano, crema de setas porcini con trufa y champiñones

Homemade pasta filled with ricotta and truffle porcini mushroom cream. Served with Parmesan, truffle porcini mushroom cream and mushrooms

AMATRICIANA **15.00 €**

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 or rigatoni. Vesuvian datterino tomato sauce, guanciale, Pecorino cheese, chilli, Parmesan, onion and nduja (spicy Italian spreadable sausage)

SORRENTINA

14.50 €

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). Vesuvian datterino tomato sauce, mozzarella, Parmesan, basil and extra virgin olive oil

TROFIE CARBOROJA "LA ZOZZONA"

17.00 €

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

Vesuvian tomato sauce with sautéed onion, crispy guanciale, egg yolk, Pecorino cheese, Parmesan, black pepper and extra virgin olive oil

BOLOGNESE

14.50 €

Disponible con spaghetti, rigatoni o gnocchi (+3.00 €). Ragú 100 % de carne 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). 100% beef ragù (our own meat selection, cooked according to Neapolitan tradition) with extra virgin olive oil

PESTO CON BURRATA

16.50 €

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

Available with spaghetti, rigatoni or trofie. Basil pesto, half a burrata, Vesuvian sun-dried tomatoes, walnuts, Parmesan and extra virgin olive oil

CARBONARA

14.50 €

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 or bucatini. Traditional carbonara sauce with crispy guanciale, egg yolk, Pecorino cheese, Parmesan, black pepper and extra virgin olive oil

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

22.00 €

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

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

CAFETERÍA

CAFÉ ESPRESSO	2.00 €
CAFÉ CORTADO	2.00 €
CAFÉ CON LECHE	2.50 €
CAPPUCCINO	3.00 €
CAFÉ BOMBÓN	3.00 €
DESCAFEINADO	2.00 €
AMERICANO	2.00 €
CARAJILLO	3.50 €
TÉ - INFUSIÓN	2.50 €

BEBIDAS

CAÑA ESTRELLA DAMM	3.00 €
JARRA ESTRELLA DAMM	4.50 €
CLARA	3.00 €
JARRA CLARA	4.50 €
SHANDY	3.00 €
JARRA SHANDY	4.50 €
COPA DE SANGRIA	6.50 €
SANGRÍA IL	24.00 €
SANGRÍA DE CAVA IL	28.00 €
CORONA	3.50 €
ROSA BLANCA	3.50 €
VOLL-DAMM	3.50 €
ESTRELLA DAMM SIN ALCOHOL	3.50 €
CERVEZA ITALIANA	4.00 €
NESTEA	3.00 €
FANTA NARANJA	3.00 €
FANTA LIMÓN	3.00 €
SPRITE	3.00 €
COCA-COLA	3.00 €
COCA-COLA ZERO	3.00 €
AQUARIUS LIMÓN	3.00 €
AQUARIUS NARANJA	3.00 €
AGUA SIN GAS 50CL	2.50 €
AGUA CON GAS 50CL	3.50 €
TÓNICA	3.00 €

