

GROSSO NAPOLETANO®

DAL. 2017 dC

ES

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 10.90

Redondo de ternera blanca en lonchas, acompañado de alcaparrones y nuestra mayonesa de atún, anchoas y alcarras.

BURRATA DI STAGIONE 14.90

Queso fresco y cremoso acompañado de pesto y tomates cherry aliñados con vinagreta balsámica y albahaca.

INSALATA DI CESARE 11.90

Cama de lechuga francesa con dados de aguacate, nuestra salsa cesare, olivas leccino, ricotta salada, acompañada de picatostes y pipas de calabaza.

PROVOLA AFFUMICATA 12.90

Queso ahumado fundido, preparado en horno de leña con salsa de tomate San Marzano con orégano y albahaca. Acompañada de nuestra focaccia.

PARMIGIANA DI MELANZANE 13.90

Lasaña de berenjenas cocinada al horno de leña con tomate San Marzano, mozzarella y parmesano. Acompañada de nuestra focaccia.

POLPETTE DELLA NONNA 12.90

Albóndigas de carne de ternera y cerdo con pecorino romano, preparadas en nuestro horno de leña con tomate San Marzano y parmesano. Acompañadas de nuestra focaccia.

PREGUNTA POR NUESTRO APERITIVO DE LA CASA 1.50

AUTÉNTICA PIZZA NAPOLITANA

LA MARINARA ORIGINALE 9.50

Base de tomate San Marzano, ajo, un toque de orégano y albahaca.

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Anchoas*

MARGHERITA 10.90

Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, albahaca y parmesano.

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Guanciale*

PROVOLA E PEPE 11.90

Base de tomate San Marzano, scamorza ahumada, parmesano, un toque de pimienta negra y albahaca.

BIANCA AL PROSCIUTTO 11.90

Base blanca de mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, parmesano y albahaca.

DIAVOLA 12.90

Base de tomate San Marzano, salame picante napolitano, mozzarella fiordilatte y albahaca.

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Olivas y Crema de Grana Padano*

PROSCIUTTO E FUNGHI 13.90

Base de tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, champiñones frescos y albahaca.

QUATTRO K 13.90

Base blanca de mozzarella fiordilatte, scamorza ahumada, gorgonzola, lascas de parmesano y albahaca.

LA RECOMENDACIÓN DE LOS PIZZAIOLI: Añádele Salame Picante*

LA PERTUTTI 14.90

Base de tomate San Marzano, picada 100% vegetal Heura, Mözza di Väcka®, champiñones frescos, mix de tomate cherry marinado con un toque de orégano y albahaca.

ZOZZONA 14.90

Base de tomate San Marzano, salsiccia napolitana, guanciale crujiente, mozzarella fiordilatte, yema de huevo, parmesano y pimienta.

CALZONE 15.90

Relleno de mozzarella fiordilatte, salame picante napolitano, ricotta con pimienta negra, tomate San Marzano, lascas de parmesano y albahaca.

LA VERA CARBONARA 15.90

Base blanca de mozzarella fiordilatte, guanciale crujiente, salsa de yema de huevo y un toque de pimienta negra.

OFELIA TARTUFONA 15.90

Base blanca de mozzarella fiordilatte, mortadella tartufata di Bologna, crema di Grana Padano (16 mesi), lascas de parmesano y albahaca.

GROSSO 15.90

Nostra capricciosa. Base de tomate San Marzano, prosciutto cotto, salame napolitano, alcachofas, olivas leccino, mozzarella fiordilatte y albahaca.

POMO D'ORO 15.90

Base de tomate San Marzano, variedad de tomate cherry marinado, tomate semisecco, burratina, pesto y albahaca.

NOBILE BORGHESE 15.90

Base de crema de trufa, champiñones, speck y mozzarella fiordilatte con un toque de perejil.

HELLBOY *di Paulie Gee* 16.90

Base de tomate San Marzano, parmesano, mozzarella fiordilatte, soppressata piccante (salami piccante) con un toque final de hot honey.

LOS MÁS BORDES: SALSAS PARA DIPPEAR

Dip di Pesto - Dip di Miel Picante - Dip di Grana Padano

UNIDAD 1.50 / TRÍO DE SALSAS 4.00

*INGREDIENTES EXTRA + 2€ (por ingrediente):

CAMBIA LA MOZZARELLA FIORLILATTE POR QUESO VEGANO (SIN LACTOSA) POR 2€ MÁS

AÑADE ANCHOAS POR 3€

LANGUAGES



PICANTE

CALIENTE

VEGETARIANO

EXTRA SOLIDARIO 1€ POR PIZZA A FLORES DE KISKEYA [ONG]

VG VEGANO

RECETA MEJORADA

3MKTD10

* IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS

* TENEMOS CARTA DE ALÉRGICOS A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE

DOLCI

TIRAMISÚ	6.90
Nuestro tiramisú artesanal. Crema de mascarpone con base de savoiardi al café y cacao.	
ALBERO DA ZIA LUCY 🍷	5.90
Su famosa crema de nata semihelada, polvo de galleta e molta magia!	
CAPRICCIO AL CIOCCOLATO NEW	5.90
Mousse a los dos chocolates con una capa de galleta.	
ICHI'S NUTELLA® PIZZA	8.90
Nuestra famosa pizza de Nutella®.	

COMBINADOS

APEROL SPRITZ	5.00
LIMONCELLO SPRITZ	5.00
Combina el sabor cítrico del limoncello con la efervescencia del spritz.	

CERVEZA ARTESANAL ITALIANA (Con Gluten)

BIRRA GRADISCA AMARCORD 50CL	5.90
Premium Lager. Un equilibrio perfecto del sabor más deseado. 5,2% vol.	
BIRRA VOPINA AMARCORD 50CL	5.90
Premium Red Ale. Con lúpulo y maltas especiales con un final amargo. 6,5% vol.	

CERVEZA CON GLUTEN

ESTRELLA DAMM 33CL	3.50
Lager. La más mediterránea.	
DAMM LEMON 33CL	2.90
Lager. Clara con limón.	
ESTRELLA LEVANTE 33CL	3.50
Lager. Estilo ligero y refrescante, propio del Levante. <i>*Sólo disponible en Grosso Napoletano Murcia.</i>	
KELER 33CL	3.50
Lager. La intensidad de Donostia en una cerveza.	
ORO 33CL	3.50
Tostada sin filtrar. Con su propia liturgia bilbaína.	
TURIA 33CL	3.50
Tostada. Desde Valencia con amor.	
VICTORIA 33CL	3.50
Pilsen. Malagueña y exquisita.	
COMLOT IPA 33CL	3.90
IPA. Intensa con 8 variedades de lúpulo.	
VOLL-DAMM 33CL	3.90
Tostada. Doble malta, más sabor y cuerpo.	

CERVEZA SIN GLUTEN

FREE DAMM 33CL	3.50
Sin alcohol. 0.0% con el mejor sabor.	
FREE DAMM TOSTADA 33CL	3.90
Sin alcohol. Cerveza sin gluten con todos los matices de las maltas tostadas.	
ESTRELLA DAMM DAURA 33CL	3.50
Sin gluten. La cerveza sin gluten más premiada del mundo.	

PIZZA-CCHIO 🍷	8.90
Crema al cioccolato bianco y pistacchio con pistacchio granulado.	
SORRENTO AL PISTACCHIO NEW	6.90
Cremoso de limoncello con crema de pistacchio.	
IL GELATO DI GROSSO	4.90
Nuestro gelato artigianale, a elegir entre: chocolate o avellana.	

BEBIDAS

VINO TINTO

LA BESTIA ROSSA	BOTELLA 15.90
D.O: Rioja. Tempranillo. Nuestro tinto della casa con variedades 100% frutales, aroma a frutos rojos.	
CAMPOSTELLATO AGLIANICO VILLA MATILDE	BOTELLA 18.90
D.O: IGP Campania. 100% Aglianico.	
LÓPEZ DE HARO	BOTELLA 19.90
D.O: Rioja. Tempranillo, Garnacha y Graciano.	

VINO BLANCO

LA BELLA BIANCA	BOTELLA 15.90
D.O: Rueda. Verdejo. Nuestro blanco della casa, fresco y afrutado.	
CAMPOSTELLATO FALANGHINA VILLA MATILDE	BOTELLA 18.90
D.O: IGP Campania. 100% Falanghina.	
MANTEL BLANCO	BOTELLA 18.90
D.O: Rueda. 100% Verdejo	

VINO ESPUMOSO

LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI ROSADO	BOTELLA 15.90
Vino frizzante rosado, afrutado, con una envolvente dulzura en boca.	
LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI TINTO	BOTELLA 15.90
Vino frizzante tinto, natural, fresco y afrutado.	

AGUA, REFRESCOS Y CAFÉ

AGUA. Mineral natural.	2.50
AGUA CON GAS. San Pellegrino.	3.50
ZUMO DE NARANJA. Minute Maid.	2.50
REFRESCOS 35CL. Sí, los grandes.	3.50
REFRESCOS 30CL. Fuze Tea y Aquarius.	3.50
TÓNICA 20CL	2.90
REDBULL 25 CL	3.50
REDBULL SUGAR FREE 25 CL	3.50
TÉ / INFUSIONES	2.50
NESQUIK	2.50
CAFÉS Doble +0.40	1.90