



# NAPOLLES

DOLCE FAR NIENTE

VIA VERDE  
MUNICIPALIO

# MANIFESTO

Buscamos difundir con mucho respeto y cariño la cultura de la pizza Napoletana, nuestra masa es de fermentación prolongada, lo cual ayuda a que tengamos una pizza ligera y de fácil digestión, trabajamos nuestro horno de leña a 450° C por lo cual nuestras pizzas se hornean en 90 segundos, dando como resultado una masa húmeda y flexible con una orilla aireada, crujiente y moteada de burbujas ligeramente quemadas.

Nuestra recomendación para disfrutar de nuestra pizza es comerla como tradicionalmente se hace en Nápoles con cubiertos o con las manos doblando la pizza por mitad para que no se caiga lo contenido en ella.

¡Buon Appetito!

## APERITIVOS

**Aperol Spritz** \$184.00

**Negroni** *Vermouth Rosso, Campari, Ginebra* \$168.00

**Negroni Sbagliato** *Vermouth Rosso, Campari, Prosecco* \$172.00

**Cynar Spritz** *Cynar, Soda De Toronja, Prosecco* \$168.00

**Campari Spritz** *Campari, Soda, Prosecco* \$182.00

**Vermouth 61 Verdejo** *3 oz On the rocks* \$172.00

**Vermouth Tonic** *Vermouth, Agua Tónica* \$152.00

**Vermouth Americano** *Vermouth Rosso, Campari, Soda* \$152.00

## ANTIPASTI

**Aceitunas Aliñadas** \$136.00

**Bruschetta De San Daniele e Pomodoro** \$146.00

**Bruschetta Clásica** *Burrata, tomate, albahaca y ajo* \$134.00

**Antipasto Misto** *Prosciutto San Danielle, Cotto G.B., Burrata, Grana Padano, Aceitunas Nocellaras Y Arúgula* \$378.00

# PIZZAS

**Pizza Margherita DOP** *Pomodoro San Marzano, Mozzarella Y Albahaca* \$ 226.00

**Pizza Marinara** *Pomodoro, Oregano, Ajo Y Albahaca* \$ 188.00

**Pizza Bianca** *Provola Y Mozzarella* \$ 252.00

**Pizza Napoletana** *Pomodoro, Ajo, Anchoas, Orégano Y Albahaca* \$ 2438.00

**Pizza Pugliese** *Aceituna Negra y Nocellara, Ventresca, Mozzarella, Pomodoro, Cebolla Morada Peperoncino, Orégano y Albahaca* \$ 274.00

**Pizza Bianca Con Mortadella** *Burrata Y Pistache* \$ 358.00

**Pizza De Hongos** *Provolone, Hongos Y Pesto De Tomate Deshidratado con chile Morita* \$ 252.00

**Pizza Con Burrata** *Pesto, Arúgula Y Prosciutto* \$ 368.00

**Pizza Frutti Di Mare** *Camarón, Pulpo, Almeja Y Peperoncino* \$ 374.00

**Pizza Tartufo** *Calabaza, Portobello, Berenjena, Espárragos, Cabra Cenizo Y Aceite De Trufa Blanca* \$ 308.00

**Pizza 4 Quesos** *Espinacas Estofadas, Cabra Cenizo Gorgonzola, Mozzarella Y Grana Padano* \$ 278.00

**Pizza Maialone** *Salsiccia Napoletana, Pancetta, Salami, Pepperoni, Arúgula Y Gremolata* \$ 278.00

**Pizza Romagnola** *Champiñon, Chile Güero Rostizado, Pancetta* \$ 258.00

**Pizza San Daniele** *Prosciutto San Danielle y Arúgula* \$ 318.00

**Pizza Gran Biscotto** *Prosciutto Cotto G.B., Champiñon, Aceite De Chiles, Mozzarella y Albahaca* \$ 308.00

**Calzone Fritto** *Ricotta Fior Di Latte, Pimienta Negra Y Salami* \$ 298.00



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

AFILIACIÓN #656  
PIZZANAPOLETANA.ORG

# ENTRADAS

Gramajes en crudo

**Brócoli Y Ejotes** *Salami Cacciatorino Y Queso De Oveja* \$ 228.00

**Focaccia Napoletana** *Focaccia, Tomate, Albahaca, Balsámico Blanco Y Burrata* \$ 276.00

**Provoleta** *Provola Asada Con Estofado De Pimientos Asados* \$ 268.00

**Carpaccio De Res** *(100 grs) Grana Padano Y Arúgula* \$ 268.00

**Carpaccio De Pulpo** *(100 grs) Mayonesa De Limón, Alcaparra, Pepino Persa, Aguacate Y Arúgula* \$ 288.00

**Tartar De Salmón** *(150 grs) Aguacate, Tempura De Ajo, Cebollitas Treadas Y Katsubushi* \$ 378.00

**Calamares Fritos** *(350 grs) Salsa Tártara, Pomodoro Picante Y Limón Amarillo* \$ 328.00

**Espárragos Asados** *Burrata, Pesto De Albahaca, Hojas De Temporada Y Almendras Tostadas* \$ 298.00

**Arancini** *Croqueta De Arroz* \$ 210.00

**Cazuela Mediterránea** *(300 grs) Camarón, Pulpo Y Peperone Calabrese* \$ 428.00

**Burrata Frita** *Espinacas Estofadas En Suero De Burrata, Flor De Calabaza, Pistaches Y Queso De Oveja* \$ 328.00

**Mejillones** *(200 grs) Conchas Ahumadas, Salsa De Tomate, Peperoncino Y Pan Asado* \$ 298.00

**Prosciutto San Daniele DOP** *(50 grs) \$ 172.00 (100 grs) \$ 292.00*

**Crudo De Atún** *Salsa Ponzu, Fritura de Ajo, Mousse de Aguacate, Jengibre, Cebolla, Cebollín y Chile Serrano* \$ 248.00

**Carpaccio Zucchini** *Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Almendra Tostada, Calabaza y Limoneta de Chile Serrano* \$ 198.00

**Pulpo Rasurado** *Aceituna, Aceite de Chiles, Alcaparra, Aguacate, Cebolla, Cebollín, Papa Cambay, Pepino Persa, Almendra y Peperonata* \$ 338.00

**Parmigiana di Melanzane** *Salsa Pomodoro, Berenjena, Mozzarella, Parmigiano Reggiano y Albahaca* \$ 296.00

**Porchetta** *Pansa de Cerdo, Hierbas Finas, Mortadela, Salsa Pomodoro Picante, Cebolla Caramelizada y Vino Tinto* \$ 298.00

**Tiradito de Salmón** *Salmón Canadiense, Alcaparra, Cebolla, Huevo Cocido, Vinagre y Aceite de Olivo* \$ 274.00

Sopa del Día \$ 172.00

# ENSALADAS

**Burrata** *Arúgula, Hojas De Temporada, Tomate y Pan De Campo Asado* \$ 328.00

**Arúgula** *Aceituna Nocellara, Boconcini Y Alcachofa A La Romana* \$ 296.00

**Ensalada Caprese Con Burrata** *Burrata, Tomate y Albahaca* \$ 296.00

**Pera** *Lechugas Mixtas, Pera En Almíbar De Sauco, Vinagreta De Jengibre & Miel, Queso De Cabra Y Nuez* \$ 264.00

**Bonanza** *Lechugas Mixtas, Mango O Uva Verde Según Temporada, Cítricos, Queso De Cabra, Nuez Caramelizada Y Ajonjolí Tostado* \$ 266.00

**Campesina** *Arúgula, Berro, Tomate Deshidratado, Calabacines Asados, Corazón De Alcachofa,*

*Prosciutto Frito, Grana Padano Y Balsámico Blanco* \$ 318.00

# PASTA Y RISOTTO

Trufa De Temporada / Precio Según Mercado

**Pappardelle Fradiavola** Camarón, Prosciutto Frito, Arúgula, Almendras Tostadas, Crema Y Peperoncino \$ 348.00

**Fusilli Bucati Alla Sorrentina** Bolognese, Ricotta Fior Di Latte Y Mozzarella \$ 298.00

**Bucatini Amatriciana** Pomodoro, Guanciale Y Peperoncino \$ 254.00

**Spaghetti Frutti Di Mare** Camarón, Pulpo, Almeja, Mejillón, Vino Blanco Y Peperoncino \$ 378.00

**Pappardelle Trufado** Hongos, Espárragos, Crema, Aceite De Trufa Blanca Y Avellanas Tostadas \$ 328.00

**Lasagna** Salami, Espinacas, Ricotta Fior Di Latte Y Bolognese \$ 292.00

**Linguine Mediterráneo** Camarón, Aiglio Olio Peperoncino Y Vino Blanco \$ 292.00

**Linguine Carbonara** Guanciale, Huevo, Grana Padano Y Pimienta Negra \$ 266.00

**Ravioli** Rellenos de Ricotta Y Espinacas, Guanciale, Coles De Bruselas, Y Alcachofa Frita \$ 308.00

**Capellini Pomodoro** Pasta Con Tomate, Ajo Y Albahaca \$ 168.00

**Spaghetti Al Pesto** Pesto De Albahaca Y Piñones Tostados \$ 208.00

**Gnocchetti Sardi** Fonduta, Hongos Chiodini, Salsiccia Napoletana, Brócoli, Ejotes Asados Y Aceite De Trufa Negra \$ 278.00

**Spaghetti Cacio E Pepe** Caciocavallo Y Pimienta Negra \$ 228.00

**Pappardelle Con Hongos** Hongos Chiodini, Portobello, Setas Asadas, Burrata Y Aceite De Trufa Negra \$ 278.00

**Risotto Bianco** Arroz Cremoso, Camarón, Espárragos Y Grana Padano \$ 298.00

**Risotto Pescatore** Camarón, Pulpo, Mejillón, Almeja, Vino Blanco Y Azafrán \$ 368.00

**Risotto Al Funghi** Hongos Chiodini, Portobellos, Setas Asadas, Tinta De Portobello, Grana Padano Y Aceite De Trufa Negra \$ 298.00

## PLATOS FUERTES gramajes en crudo

**Pesca Del Día** (250 gramos) \*Preguntar Al Mesero Por La Preparación Del Día (precio según mercado)

**Salmón** (210 gramos) Tzatziki, Tomate, Aceituna Kalamata, Berros Y Pepino Persa \$ 392.00

**Pechuga de Pollo al Limón** (350 gramos) Puré De Papa, Espárragos, Tomate Cherry, Champiñones y Alcaparras \$ 358.00



**Milanesa Napoletana** (185 gramos) Filete De Res, Pomodoro Y Queso Fontina (1 Contorno A Elegir) \$ 368.00

**Rack De Cordero** (550 gramos) Puré De Berenjena Quemada, Reducción De Sus Jugos, Coles De Bruselas Y Cebollas Asadas \$ 918.00

**Filete de Res A La Pimienta** (350 gramos) Salsa Pimienta, Crema, Mantequilla y Puré de Papa \$ 508.00

**Tagliata De Vacío** (400 gramos) Arúgula, Tomate, Grana Padano y Balsámico \$ 586.00

**Rib Eye Rossini** (350 gramos) Puré de Papa Suave, Salsa de Vino, Arúgula y Parmesano \$ 588.00

**Vacio** (400 gramos) Contornos para elegir \$ 554.00

**Rib Eye Prime** (500 gramos) Contornos para elegir \$ 898.00

### Contornos

Ensalada De Arúgula \$ 92.00

Brócoli Y Ejotes Asados \$ 92.00

Espinacas Estofadas \$ 92.00

Papas Fritas Trufadas \$ 92.00

Elotes Trufados \$ 92.00

Ensalada De La Casa \$ 92.00

# BEBIDAS

Refrescos 355 ml	\$ 54.00
Agua Mineral Topochico 340 ml	\$ 54.00
Agua Mineral Topochico 750ml	\$ 98.00
Agua Mineral San Pellegrino 750 ml	\$ 132.00
Agua Natural Perrier 330 ml	\$ 72.00
Limonada 460 ml	\$ 58.00
Naranja 460 ml	\$ 58.00
Clericot 520 ml	\$ 138.00
Sangría 520 ml	\$ 128.00
Soda Mate 355 ml ( <i>Sin Alcohol</i> )	\$82.00

## CERVEZAS DE BARRIL

Fortuna California Ale 420 ml	\$ 98.00
Fortuna Ippolita (IPA) 420 ml	\$ 98.00
Fortuna Stout 420 ml	\$ 98.00
Fortuna Pale Ale 420 ml	\$ 98.00

## CERVEZAS ARTESANALES

Fortuna Cañita (Lager) 355ml	\$ 98.00
Loba Sport (Witbier) 355 ml	\$ 94.00
Lobita (Lager Ligera) 355ml	\$ 94.00
Minerva Colonial 355 ml	\$ 88.00
Minerva Pale Ale 355 ml	\$ 88.00
Colimita (Lager) 355 ml	\$ 96.00

## CERVEZAS IMPORTADAS

Angelo Poretti (Lager) 330 ml	\$ 112.00
Stella Artois (Lager) 330 ml	\$ 68.00
Michelob Ultra (American Lager Light) 330 ml	\$ 68.00

## CERVEZA NACIONAL

Corona (Pilsner) 355 ml	\$ 56.00
Corona Light (Lager Light) 355 ml	\$ 56.00
Victoria (Viena) 355 ml	\$ 56.00
Pacifico (Pilsner) 355 ml	\$ 56.00
Modelo Especial (Lager) 355 ml	\$ 58.00
Negra Modelo (Munich) 355 ml	\$ 58.00
Amstel Ultra 355 ml	\$ 56.00
Bohemia 355 ml	\$ 56.00
Heineken 355 ml	\$ 58.00

