

LAS ENTRADAS / ENSALADAS

\$115 PLATO DE CARNES

FRÍAS: Sopressata Calabrese Picante + Salami con Pimienta + Lomo Capocollo + Prosciutto + Aceitunas Kalamata

\$115 BURRATA: Burrata de vaca + Peperonata + Mezcla de jitomates + Pesto

\$145 *ENSALADA DE ARÚGULA: Arúgula Baby + Lechuga Italiana + Vinagreta de tomate deshidratado + Gorgonzola + Piñón blanco tostado

\$145 *ENSALADA DE ESPINACA: Espinaca + Lechuga Baby Romana + Queso Feta + Tomate Cherry + Vinagreta de Balsámico + Avellanas tostadas

LAS PIZZAS ROJAS

Todas llevan salsa de tomate, mozzarella y aceite EVO

\$165 MARGARITA: Grana Padano + Albahaca fresca

MARINARA: Anchoas + Alcaparras + Ajo + Orégano fresco + Aceitunas negras (SIN QUESO)

\$175 CARCIOFO: Alcachofa + Gorgonzola + Albahaca fresca

AMERICANA: Peperoni + Champiñones

FORMAGGI: Provolone + Queso de Cabra

VESUVIO: Salami + Ajo + Orégano fresco + Peperoncino

VERDE: Prosciutto + Parmigiano + Arúgula

GAMBERETTI: Camarón + Cebolla Morada + Ajo + Orégano fresco

CAPRICCIOSA: Jamón + Champiñones + Alcachofa + Parmigiano

FRUTTIVENDOLO: Portobello + Espárragos + Peperonata + Espinaca baby

LAS PIZZAS BLANCAS

Todas llevan salsa cremosa de ajo, pimienta y Aceite EVO

\$175 BOLOGNESA: Pistache tostado + Mortadella + Albahaca fresca

SERAFINA: Portobello, Alcaparras y Espinaca baby

TIVOLI: Salami, aceitunas negras y albahaca

YOLANDA: Espárragos + Parmigiano + Albahaca fresca

LOS CALZONES

pizza rellena con salsa marinara (salsa de tomate especiada) y mozzarella

\$175 PANZONI: Queso de cabra + Pimientos + Aceitunas negras + Espinaca

STROMBOLI: Champiñones + Salami + Peperoni

CLASSICO: Salsa pomodoro (SIN MARINARA) + Salami + Ricotta + Albahaca

LA PIZZA FRITA

auténtica pizza napolitana frita a alta temperatura

\$170 NOLITA: Salsa de tomate + Mozzarella + Ricotta + Pimienta negra + Albahaca fresca + Grana Padano

LAS PIZZAS GANADORAS

dentro del Campeonato Mexicano de la Pizza y Pizza Show México

\$230 MARGHERITA DI BUFALA: Mozzarella de Leche de Búfala + Grana Padano + Albahaca fresca + Aceite EVO

\$250 ESTATE: Salsa de tomate + Mozzarella + Salmón ahumado + Puré de Ajo + Ralladura de limón + Pistache + Romero fresco + Aceite EVO

\$280 REGINA: Crema de Gorgonzola + Mozzarella de Búfala + Albahaca fresca + Chips de Prosciutto y Parmigiano + Aceite de Trufa Negra

LAS ALBÓNDIGAS DE NOLITA

\$145 3 Albóndigas De res (60g c/u) Añejadas al vacío con Ragú de Champiñones, Parmigiano y Spaghetti (opción sin gluten + \$20)

LOS POSTRES

\$130 *CIOCCOLATO: Pastel de chocolate belga amargo + Crema inglesa de vainilla + Coulis de fresa + Moras frescas

\$90 TARTA CAMPANA: Tarta de ricotta + Limón amarillo cristalizado + Miel

FLOR DE DURAZNO: Duraznos rostizados con vainilla + Praliné de Avellanas + Crema de Mascarpone y menta

CREMA BRUCIATTA: Natilla de vainilla y miel con caramelo encima

\$70 HELADO (1 bola de 4 oz.): Vanilla, Dulce de Leche, Fresa, Chocolate o de Temporada

LAS BEBIDAS

- \$45** Sodas Italianas
SanPellegrino:
Limonata, Aranciata,
Clementina - *330 ml.*
- \$45** Limonada natural/mineral - *360 ml.*
- \$35** Refresco familia Coca-Cola - *355 ml.*
- \$70** Agua Mineral Bui - *473 ml.*
- \$50** Agua natural Bui - *473 ml.*
- \$40** Jugo de manzana o arándano - *360 ml.*

LA CERVEZA

- \$40** Cerveza Victoria / Corona - *355 ml.*
(Michelada +\$5)
- \$45** Cerveza Modelo / Negra Modelo - *355 ml.*
(Michelada +\$5)
- \$65** Cerveza Nolita - *330 ml.* (estilo de cerveza de acuerdo a temporada)

EL VINO

VINO ESPUMANTE ROJO:

- LAMBRUSCO DOC - DONELLI - ITA **\$70** Vaso - *185 ml.*
\$280 Botella - *750 ml.*

VINO BLANCO

- CHARDONNAY - BARON MAXIME - FR **\$80** Copa - *185 ml.*
\$320 Botella - *750 ml.*

VINO ROSADO

- ZINFANDEL - BERINGER - EE.UU. **\$95** Copa - *185 ml.*
\$380 Botella - *750 ml.*

VINO TINTO

- MERLOT - BARON MAXIME - FR **\$80** Copa - *185 ml.*
\$320 Botella - *750 ml.*

- CAB. SAUV. - MONTE XANIC - MX **\$250** Copa - *185 ml.*
\$990 Botella - *750 ml.*

EL CAFÉ

de grano originario de Guerrero y Veracruz - tueste oscuro

- \$40** Ristretto - 1 oz. **\$50** Marocchino - 4 oz.
- \$35** Expreso - 1 oz. **\$50** Affogato - 4 oz.
- \$45** Ex. Doble - 2 oz. **\$50** Shakerato - 4 oz.
- \$40** Ex Cortado - 2 oz. **\$45** Mokachino - 250 ml.
- \$45** Ex. Doble Cort. - 4 oz.
- \$45** Capuchino - 250 ml.

INFUSIONES

- \$35** Té o Infusión marca Whittard - 250 ml.

OTROS

- \$30** Vaso de Leche fría/caliente - 250 ml.
- \$45** Vaso de Chocolate frío/caliente - 250 ml.

LOS EXTRAS

Cualquier ingrediente extra tiene un precio de **\$20**

*PARA COMPARTIR

LAS PIZZAS SON DE 32 CM DE DIÁMETRO

PRECIOS INCLUYEN IVA Y SE MUESTRAN EN MONEDA NACIONAL

NO MANEJAMOS RESERVACIONES

TERRAZA PET FRIENDLY

BIENVENIDAS VISA, MASTERCARD Y AMEX

HORARIO: MIÉRCOLES A SÁBADO 15 A 23:30 HRS
DOMINGO 15 A 20 HRS

LOS PLATILLOS Y/O BEBIDAS DEL MENÚ ESTÁN SUJETOS A DISPONIBILIDAD

PRECIO DE CUBIERTO P/PERSONA POR POSTRE EXTERNO **\$30**

DESCORCHE EN BOTELLA DE VINO DE 750 ML: **\$180**

CAMPEONES NACIONALES DENTRO DEL
"CAMPEONATO MEXICANO DE LA PIZZA"
Y EL CONCURSO "PIZZA SHOW MÉXICO"

