

## Aperitivi

Aperol Spritz	€ 6,00
Campari Spritz	€ 6,50
Limoncello Spritz	€ 6,00
Vermouth Spritz	€ 7,00
<b>È Pazzo Spritz</b> (especial)	€ 7,00
Campari Soda	€ 6,00
Americano	€ 7,00
Negroni	€ 10,00
Sbagliato	€ 7,00
Bitter	€ 3,00
Amari	€ 5,00
Copa de licor artesanal	€ 5,00
Grappa especial	€ 5,00
Tinto de verano	€ 6,00
Copa de agua de Valencia	€ 8,00
Copa de sangría	€ 8,00

## Vini

Vino blanco	€ 4,00	€ 18,00
Vino tinto	€ 4,00	€ 18,00
Prosecco	€ 4,50	€ 21,00
Lambrusco		€ 16,50

## Birre

Heineken	doble € 2,80	pinta € 4,00
Águila sin filtrar	doble € 3,00	pinta € 4,50
Amstel Oro		1/3 € 2,80
Radler		1/3 € 2,60
Birra Italiana especial		1/2 Litro € 6,00
Sin alcohol		1/3 € 2,60
Sin gluten		1/3 € 3,00

## Bibite

Crodino spritz	€ 6,00
Crodino	€ 4,50
Aranciata	€ 3,50
Limonata	€ 3,50
Agua	€ 2,00
Agua con gas Ferrarelle	€ 4,50

## Dolci

Postres artesanales a consultar

# È PAZZO!

## ITALIAN FOCACCIA AND SPRITZ



## Antipasti

Olive siciliane	€ 4,00
auténticas, robustas y llenas de sabor mediterráneo	
Parmigiano reggiano	€ 7,00
30 meses	
Carpaccio de bresaola	€ 16,00
Porchetta tartufata casera con focaccia	€ 16,00
Caprese con burrata y datterini semisecos	€ 15,50
con un toque de pesto genovés	
Vitello tonnato casero	€ 15,50
Plato de mortadella tartufata	€ 16,00
con mozzarella y focaccia	
Tabla de formaggi misti	€ 19,00
quesos italianos artesanales de producción limitada	
Gran tagliere misto D.O.P.	€ 26,00
tabla de fiambres y quesos d.o.p acompañados de encurtidos mistos y fruta	
Focaccia	€ 6,00
Grissini	€ 4,00
picos largos italianos	
Pan, aceite y oregano	€ 4,00

# FOCACCE



## La Nonna

13€

Sumérgete en la deliciosa crema de parmigiana, acompañada de berenjena a funghetto y coronada con provola ahumada.



## La Biricchina

13€

Disfruta de la exquisita combinación de mortadela tartufada, stracciatella cremosa, crema de pistacho y una lluvia de granella de pistachos.



## La Matta

13€

Déjate seducir por la bresaola acompañada de tomatitos semi secos, pesto de rúcula, crema de queso y delicadas escamas de parmesano.



## La Scapocchiata

15€

Prueba nuestra carne a la genovesa, una receta auténtica napolitana, acompañada de caciocavallo, cebolla crujiente y el toque especial del fondo bruno. Una focaccia que te transportará al corazón de Nápoles.



## La Stramba

13€

Descubre el sabor de la porchetta (D.O.P), con cebolla caramelizada, crema de patata y la suave textura de la scamorza blanca.

"SUAVE por dentro, CROCCANTE por fuera"



## La Sfrenata

13€

Deléitate con la salchicha siciliana, provola ahumada, friarelli y crema de friarelli.



## La Assurda

13€

Prueba el jamón curado de Parma (D.O.P), combinado con mozzarella de búfala, tomatitos semi secos y un exquisito pesto genovés.



## La Lunatica

13€

Un festín vegano con estofado de pimientos y patatas, salsa de tomates al horno y crujientes almendras tostadas.



## La Pazzia

15€

Nuestra Focaccia más especial, donde el Pastrami es el protagonista absoluto. Disfruta de la mayonesa de mostaza, cebolla caramelizada, patatas al horno y la suavidad inigualable de la scamorza blanca.



## Nutellapazza

9€

Endúlzate con la Nutella, crema de ricotta fresca con un toque de naranja y granella de avellanas tostadas.

REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011

# Alérgenos

- |   |                        |   |               |
|---|------------------------|---|---------------|
|    | 1. Pescado             |    | 8. Cacahuetes |
|    | 2. Frutos Secos        |    | 9. Soja       |
|    | 3. Lácteos             |    | 10. Apio      |
|   | 4. Moluscos            |   | 11. Mostaza   |
|  | 5. Cereales con gluten |  | 12. Sésamo    |
|  | 6. Crustáceos          |  | 13. Altramuz  |
|  | 7. Huevos              |  | 14. Sulfitos  |

Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias

Solicite información a nuestro personal

Muchas gracias

-Tu Equipazzo 