



AMORE A PRIMA PIZZA

Pizzamore es puro sentimiento, el trabajo y la pasión de crear reinventando clásicos de la gastronomía italiana con un toque innovador.

ENTRANTES

- PROVOLONE 7,5**
Queso fundido con salsa de tomate y aceite de oliva.
- TRIS DE PAN BAO 10,5**
A nosotros nos gusta hacer las cosas a nuestra manera. Un tris de pan bao relleno de nuestras exquisitas berenjenas a la parmesana, otro con salchicha italiana, provola y tomate seco y el último con pollo crunch, salsa cesar casera y queso parmesano en escamas.
- NACHOS A LA ITALIANA 10,5**
Nachos recubiertos de mozzarella ahumada derretida, guanciale crujiente, tomate seco en aceite picante y pesto de albahaca.
- BURRATINA 10,9**
Burrata fresca inyectada con pesto de albahaca sobre una cama de tomate cherry confitado y rúcula cristalizada.
- CARPACCIO DE TERNERA 13,5**
Con rúcula, crema de trufa y aceite de oliva extra virgen.
- CARPACCIO VEGETARIANO 8**
Carpaccio de calabacín aliñado con sal, parmesano, pimienta negra, limón y aceite de oliva.
- CRUDO Y BUFALA 11,5**
Jamón de Parma y mozzarella de bufala DOP italiana.
- TARTAR DE SALCHICHÓN A LA ITALIANA 13,9**
Salchichón de Málaga macerado en salsa de soja y aceite de oliva virgen, sobre una base de berenjena a la parmesana y una pincelada de crema de queso de cabra con un dulce toque de miel.
- CRUJIENTES DE PARMESANO 9,9 4 UD. / 2 EXTRA**
Bolitas de parmesano crujientes por fuera y cremosas por dentro, en una cama de pesto de albahaca casero, recubiertas de albahaca y tartar de ternera macerado con vinagre de Módena y miel.
- LA PARMIGIANA 8**
Berenjenas a la parmesana con tomate, mozzarella derretida y albahaca fresca.

Los traemos desde Italia para hacer que tu experiencia sea única.



ENSALADAS

- CAPRESE 10,5**
Base de rúcula, mozzarella de bufala DOP, tomate en rodajas y aceite de oliva.
- PIZZAMORE 10,9**
Base de rúcula, salsa de queso de cabra, porchetta casera, tomate seco, queso de cabra a la plancha y nueces.
- LA HEALTHY 11,9**
Epinacas, aguacate al natural, pollo a la plancha, tomate cherry, queso crema y salsa casera de pesto de albahaca.
- CÉSAR 9,9**
Lechuga iceberg, pollo crunch, parmesano, picatostes y salsa César.

NUESTRAS DELICIOSAS TABLAS

- EMBUTIDOS Y QUESOS 14**
Rosas de mortadela de Bologna con pistacho triturado, jamón de Parma, porchetta casera cocinada en el horno de piedra, burratina inyectada con salsa de trufa y una selección de quesos italianos acompañados con miel.
- FRITOS DE ITALIA 11,5**
Una frittatina clásica, dos croquetas de patatas, dos polentas fritas con salsa de ragú, una montanarina clásica y una de mortadela y pistacho.
- MIX DE BRUSCHETTE 10,5**
4 tostas de pan casero: la primera con tomate cherry, albahaca, ajo y aceite; otra con mortadella y pistacho; otra de berenjenas a la parmesana y la última con queso provolone y panceta crujiente.



DIRETTAMENTE DAL LIBRO DELLE RICETTE DELLA

NONNA

NUESTRAS PASTAS SON 100% CASERAS Y ELABORADAS CON MUCHO AMOR.

- CARBONARA 10**
Guanciale, huevo, parmesano, pecorino y pimienta negra.
ELIGE ENTRE: SPAGHETTI O RIGATONI
- TAGLIATELLE BOLOGNESE 12**
Con ragú italiano de carne picada, zanahoria, apio y cebolla cocida.
ELIGE ENTRE: TAGLIATELLE O RIGATONI
- TROFIE PESTO Y GUANCIALE 11,5**
Pasta fresca italiana con pesto de albahaca, guanciale, parmesano y albahaca fresca.
- TROFIE SPECK, GORGONZOLA Y NUECES 12**
Con crema de gorgonzola, speck crujiente, queso parmesano, nueces, pimienta negra y aceite de oliva.
- TROFIE BOSCAIOLA 10,9**
Pasta fresca italiana con nata, salchicha italiana, champiñones, trufa y parmesano.
- PASTA AL FORNO 10,5**
Rigatoni con salsa boloñesa italiana, mozzarella y albahaca; horneados y gratinados con queso parmesano.
- GNOCCO SORRENTINA 10**
Gnocchi con salsa de tomate casera, mozzarella, parmesano y albahaca.
- GNOCCHI 5 QUESOS 10**
Gnocchi con mozzarella, gorgonzola, emmental, edam, parmesano y pecorino.
- FAGOTTINI PERE Y PECORINO 10,9**
Pasta rellena de queso pecorino y pera con crema de gorgonzola.
- RAVIOLI AL TARTUFO 12,9**
Pasta fresca casera rellena de trufa con crema de setas y lluvia de guanciale crujiente.

PARA LOS PEQUES

- PIZZA CONEJO 6**
Pizza Margherita con forma de conejo.
- SPAGHETTI TOMATE 7**
Spaguetti con tomate, parmesano y aceite de oliva.
- POLLO A LA PLANCHA 7,5**
Pollo a la plancha acompañado de patatas fritas o ensalada (a elegir).



Tiramisu

POSTRES

- TIRAMISÚ 5**
Crema de mascarpone, savoiardi mojados en café y cacao en polvo.
- TIRAMISÚ DE PISTACHO Y NUTELLA 7**
Crema mascarpone, savoiardi mojados en leche y crema de pistacho y Nutella.
- CHEESECAKE 7**
Elige entre Nutella, Oreo o frutos del bosque.
- FRITELLE NUTELLA 5,5**
Masa de pizza frita rellena de Nutella y azúcar.
- WIMBLEDON 7**
Masa de pizza con borde relleno de Nutella, corazón de Nutella, azúcar glas y cacao.
- CANNOLI SICILIANI 7**
Dos cannoli clásicos sicilianos. Elige un topping entre chocolate, pistacho y Nutella.

BEBIDAS

No te quedes seco...

- COCA-COLA 0,35 2,5**
- COCA-COLA ZERO 0,35 2,5**
- FANTA LIMÓN 0,35 2,5**
- FANTA NARANJA 0,35 2,5**
- SPRITE 0,35 2,5**
- TÓNICA 0,35 2,5**
- NESTEA 0,30 2,8**
- NESTEA DE MARACUYA 0,30 2,8**
- AQUARIUS 0,30 2,8**
- AGUA FILTRADA 0,50 1,7**
- AQUABONA 0,50 2,2**
- AGUA CON GAS SAN PELLEGRINO 0,50 2,8**

Nada mejor que acompañar una buena pizza con un excelente vino...

ESCANEA Y CONSULTA NUESTRA CARTA DE VINOS

100% ITALIANOS



Las Clásicas

MARINARA	6,5
Salsa de tomate, ajo, orégano, aceite de oliva y albahaca.	
MARGHERITA	7
Mozzarella, salsa de tomate, aceite de oliva y albahaca.	
MARGHERITA SALAME	8,5
Mozzarella, salsa de tomate, salami, aceite de oliva y albahaca.	
MARGHERITA COTTO	8
Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, aceite de oliva y albahaca.	
CRUDO	9,5
Mozzarella, jamón de Parma, rúcula, parmesano y aceite de oliva.	
DIAVOLA	8,5
Mozzarella, salsa de tomate, salami picante, aceite de oliva y albahaca.	
CONTADINA	8,5
Mozzarella, calabacín, berenjenas a la plancha, parmesano, aceite de oliva y albahaca.	
CAPRICCIOSA	9,5
Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, champiñones, alcachofas, aceitunas negras, aceite de oliva y albahaca.	
BOLOGNESE	10,5
Mozzarella, ragú de carne, queso ricotta, aceite de oliva y albahaca.	
VEGANA	8,5
Salsa de tomate, berenjenas, calabacín, champiñones, cebolla y tomate cherry.	
RUCOLINA	10,5
Mozzarella, jamón ahumado, rúcula, nueces, aceite de oliva y albahaca.	
BOSCAIOLA	10
Mozzarella, champiñones, salchicha, parmesano, pimienta negra, aceite de oliva y albahaca.	

SALSICCIA E FRIARIELLI	10
Mozzarella, salchicha, friarielli (grellos), queso parmesano, pimienta negra y aceite de oliva.	
5 FORMAGGI	9
Mozzarella, gorgonzola, edamer, emmental, queso de cabra, aceite de oliva y albahaca.	
COTTO E FUNGHI	9
Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, champiñones, aceite de oliva y albahaca.	
TONNO E CIPOLLA	9
Mozzarella, atún, cebolla, aceitunas negras, aceite de oliva y albahaca.	
NAPOLI	9
Mozzarella, salsa de tomate, anchoas, aceitunas negras, aceite de oliva y albahaca.	
SALSICCIA E PATATE	10,5
Mozzarella ahumada, salchicha italiana, patatas al horno, pimienta negra y albahaca.	



LA EXCELENCIA ESTA EN LA DIVERSIDAD

Y EL MODO DE PROGRESAR ES CONOCER Y COMPARAR LAS DIVERSIDADES DE PRODUCTOS CULTURAS Y TÉCNICAS

CALZONES

CLASSICO	9,9
Mozzarella, salsa de tomate, queso ricotta, salami, aceite de oliva y albahaca.	
FRITTO	9,9
Mozzarella, salsa de tomate, queso ricotta, salami, aceite de oliva y albahaca.	
GORDO	12
Mozzarella, salchicha italiana, pimienta negra, burrata de trufa, aceite de oliva y albahaca; recubierto de una lluvia de setas.	
VEGETARIANO	10,5
Mozzarella, rúcula, queso de cabra, tomate cherry, aceite de oliva y albahaca.	
IBÉRICO	13
Relleno de carne deshilachada, queso emmental y mozzarella, recubierto de taquitos de jamón ahumado y salsa especial pulled pork.	

Margherita la historia



Creada en Nápoles en 1889 en la pizzería Brandi. El chef Raffaele Esposito decidió elaborar una pizza tricolor en honor a la bandera italiana y ofrecerla a la entonces reina del Reino de Italia, Margarita de Saboya. Para su elaboración, utilizó ingredientes sencillos como tomate, mozzarella y albahaca. A pesar de su simplicidad, la pizza Margarita se convirtió en la favorita de la reina.

Sencilla pero poderosa, la receta de pizza pasó a ser el plato de culto de la época y el propio Raffaele decidió bautizarla con el nombre de "Margherita" como tributo a su reina, a cambio de que se le diese el sello real a su pizzería.

LA BRIOSA	14,5
Borde relleno de ricotta y berenjena a la parmesana, base de mozzarella y pesto de albahaca, tartar de jamón de Parma macerado en vinagre de modena y miel, extracto de tomate y brie derretido a fuego vivo.	
LA SULTANA	14
Base de mozzarella, hummus de berenjenas, tartar de ternera macerado en vinagre de modena y miel, albahaca cristalizada y todo recubierto de polvo de tomate seco.	
LA SALCHICHONA	13,9
Base de crema de queso de cabra, berenjena a la parmesana, salchichón de Málaga macerado en salsa soja y aceite de oliva virgen, ricotta, albahaca cristalizada y miel.	
LA MORTAZZA	14
Mozzarella y burrata de trufa, mortadela en doble textura: crujiente y en crema, albahaca cristalizada, pistachos pelados y escamas de chocolate blanco.	
SELVATICA	13,5
Mozzarella, crema de bufala DOP con toque de trufa, porchetta casera cocinada en horno de piedra, setas pioppini y parmesano.	
PIZZAMORE	13,5
Mozzarella, salsa de tomate, berenjenas a la parmesana al estilo italiano, salchicha casera, ricotta, parmesano y albahaca.	
PULLED PORK	14,5
Con borde relleno de queso de cabra, mozzarella ahumada, carne deshilachada de cerdo cocinada en cerveza Alhambra roja, champiñones y salsa pulled pork.	
SAPORE DI TE (FINALISTA 2022)	13,9
Base de fior di latte campano, tartar de salchichón de Málaga macerado en vinagre de Módena y miel, tomates cherry cocinados con cerveza San Miguel Magna Roja y ahumados con madera de olivo; albahaca cristalizada y aceite de ajo negro nebulizado.	
PISTACHO	12
Mozzarella, mortadela de Bologna, crema de pistacho, parmesano y aceite de oliva.	
TRUFADA	13
Mozzarella, trufa, jamón cocido a la brasa, burrata de trufa, parmesano, aceite de oliva y albahaca.	
CABRINA	11,9
Borde relleno de ricotta, mozzarella, carne picada, queso de cabra, tomate cherry, aceite de oliva y albahaca.	
MARINARA 2.0	13
Con extracto de tomate, cherry confitado, tomate seco, ajo, orégano y anchoas; recubiertos de burrata fresca y escamas de parmesano.	
CARBONARA	11,5
Mozzarella, panceta, parmesano, crema de huevo, albahaca y pimienta negra.	
FRESCA	12,9
Con un borde relleno de queso ricotta y albahaca, acompañado de salsa de tomate, orégano y parmesano. Después del horno se agrega tomate cherry en aceite, mozzarella ciliegine fresca, parmesano y albahaca.	



E IO PAGO!

¿TE HA GUSTADO?



Déjanos tu valoración