



## 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 8**  
Queso fundido con salsa de tomate y aceite de oliva.

**LA PARMIGIANA 8**  
Berenjenas a la parmesana con tomate, mozzarella derretida y albahaca fresca.

**NACHOS A LA ITALIANA 11,5**  
Nachos recubiertos de queso provolone, guanciale crujiente, tomate seco en aceite picante y pesto de albahaca.

**BURRATINA 11**  
Burrata fresca inyectada con pesto de albahaca sobre una cama de tomate cherry confitado, rúcula cristalizada y ahumado con madera de olivo.

**CARPACCIO DE TERNERA 14,5**  
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.

**TARTAR DE SALCHICHÓN A LA ITALIANA 14,5**  
Salchichón de Málaga macerado con vinagre de Módena y aceite de oliva sobre una base de berenjena a la parmesana y una pincelada de crema de queso provolone con un dulce toque de miel.

**MIX DE BRUSCHETTE 11**  
4 tostas de pan casero: Dos con tomate cherry, albahaca, ajo y aceite; y dos de berenjenas a la parmesana casera.

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



## LOCURA DEL CHEF

**CRUJIENTES DE PARMESANO 11 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 cristalizada y tartar de ternera macerado con vinagre de Módena y miel.

**HUEVOS ROTOS 2.0 11 4 UD./2 EXTRA**  
Crujiente de parmesano en una cama de patatas paja recubierto de mayonesa de huevo frito y polvo de jamón de parma

**LA PATANA 12,5**  
Patata dipper estilo napolitano gourmet, con crema de queso trufado y guanciale crujiente.



DIRETTAMENTE DAL LIBRO DELLE RICETTE DELLA

## NONNA

**CARBONARA 11**  
Guanciale, yema de huevo, pecorino y pimienta negra.  
*ELIGE ENTRE: SPAGHETTONI O RIGATONI*

**RIGATONI BOLOGNESA 13,5**  
Con ragù italiano de carne de vaca madurada, zanahoria, apio y cebolla cocida.

**REY PISTACHO 14,5**  
Gnocchi con crema de pistacho, queso provolone y mortadela crujiente, horneado con una cobertura de nuestra masa de pizza casera.

**GNOCCHI 5 QUESOS 11**  
Gnocchi con mozzarella, gorgonzola, emmental, edam, parmesano y pecorino.

**LASAÑA DE VACA MADURADA 14,5**  
Nuestra lasaña casera con ragù de vaca madurada y bechamel gratinado con mozzarella y parmesano al horno.

**FAGOTTINI PERE Y PECORINO 12,5**  
Pasta rellena de queso pecorino y pera con una salsa de crema de queso gorgonzola y recubierta de nueces y un toque de miel.

**SPAGHETTONI AL PESTO 13,5**  
Spaghettoni fresco con salsa de pesto de albahaca casero, cherry y burrata fresca y parmesano.

**RAVIOLO DE LA NONNA 14,5**  
Ravioli casero relleno de queso ricotta y trufa en una crema de trufa y champiñones, recubierto de guanciale crujiente.

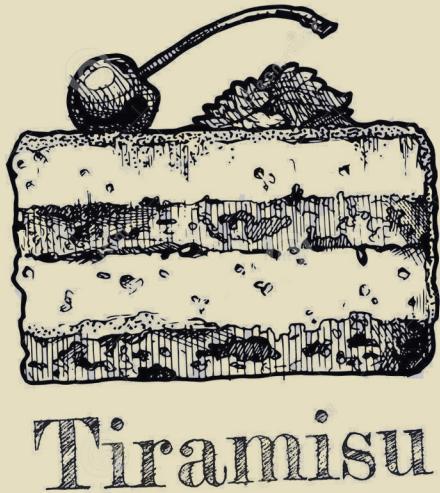
**NUESTRAS PASTAS SON 100% CASERAS Y ELABORADAS CON MUCHO AMOR.**

## ENSALADAS

**CAPRESE 11**  
Base de rúcula, mozzarella de bufala DOP, tomate en rodajas y aceite de oliva.

**LA HEALTHY 12,5**  
Rúcula, aguacate al natural, pollo a la plancha, tomate cherry, queso crema y salsa casera de pesto de albahaca.

**CÉSAR 10,5**  
Lechuga iceberg, pollo crunch, parmesano, picatostes y salsa César.



## POSTRES

**TIRAMISÚ 5,5**  
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 7**  
Masa de pizza frita rellena de Nutella y azúcar.

**CANNOLI SICILIANI 7**  
Dos cannoli clásicos sicilianos. Elige un topping entre chocolate, pistacho y Nutella.

**COULANT DE CHOCOLATE 7,5**  
Recubierto con crumble de nueces, servido en mesa con fondue de chocolate blanco.

## BEBIDAS

No te quedes seco...

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| COCA-COLA 0,35                   | 2,8 |
| COCA-COLA ZERO 0,35              | 2,8 |
| FANTA LIMÓN 0,35                 | 2,8 |
| FANTA NARANJA 0,35               | 2,8 |
| SPRITE 0,35                      | 2,8 |
| 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 |
| APEROL SPRITZ                    | 7   |

# Las Clásicas

|                                                                                                                         |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>MARINARA</b>                                                                                                         | <b>7,5</b>  |
| Salsa de tomate, ajo, orégano, aceite de oliva y albahaca.                                                              |             |
| <b>MARGHERITA</b>                                                                                                       | <b>8</b>    |
| Mozzarella, salsa de tomate, aceite de oliva y albahaca.                                                                |             |
| <b>MARGHERITA SALAME</b>                                                                                                | <b>9,5</b>  |
| Mozzarella, salsa de tomate, salami, aceite de oliva y albahaca.                                                        |             |
| <b>MARGHERITA COTTO</b>                                                                                                 | <b>9</b>    |
| Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, aceite de oliva y albahaca.                                                  |             |
| <b>CRUDO</b>                                                                                                            | <b>10,5</b> |
| Mozzarella, jamón de Parma, rúcula, parmesano y aceite de oliva.                                                        |             |
| <b>DIAVOLA</b>                                                                                                          | <b>9,5</b>  |
| Mozzarella, salsa de tomate, salami picante, aceite de oliva y albahaca.                                                |             |
| <b>CAPRICCIOSA</b>                                                                                                      | <b>10,5</b> |
| Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, champiñones, alcachofas, aceitunas negras, aceite de oliva y albahaca.       |             |
| <b>VEGANA</b>                                                                                                           | <b>9,5</b>  |
| Salsa de tomate, berenjenas, calabacín, champiñones, cebolla crispy y tomate cherry.                                    |             |
| <b>BOSCAIOLA</b>                                                                                                        | <b>12,5</b> |
| Mozzarella y burrata trufada, champiñones, salchicha italiana, , parmesano, pimienta negra, aceite de oliva y albahaca. |             |

|                                                                                                 |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b>                                                                   | <b>11</b>   |
| Mozzarella, salchicha, friarielli (grellos), queso parmesano, pimienta negra y aceite de oliva. |             |
| <b>5 FORMAGGI</b>                                                                               | <b>10</b>   |
| Mozzarella, gorgonzola, edamer, emmental, ricotta, aceite de oliva y albahaca.                  |             |
| <b>TONNO E CIPOLLA</b>                                                                          | <b>10</b>   |
| Mozzarella, atún, cebolla, aceitunas negras, aceite de oliva y albahaca.                        |             |
| <b>NAPOLI</b>                                                                                   | <b>10</b>   |
| Mozzarella, salsa de tomate, anchoas, aceitunas negras, aceite de oliva y albahaca.             |             |
| <b>SALSICCIA E PATATE</b>                                                                       | <b>11,5</b> |
| Mozzarella, salchicha italiana, patatas dipper, 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

|                                                                                                                                          |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CLASSICO</b>                                                                                                                          | <b>11</b> |
| Mozzarella, salsa de tomate, queso ricotta, salami, aceite de oliva y albahaca.                                                          |           |
| <b>PULLED PORK</b>                                                                                                                       | <b>14</b> |
| Rellena de queso de ricotta, mozzarella, carne deshilachada de cerdo cocinada en cerveza Alhambra roja, champiñones y salsa 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.

|                                                                                                                                                                                                                                                        |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>PIZZAMORE</b>                                                                                                                                                                                                                                       | <b>14,5</b> |
| Base de mozzarella y pesto de albahaca y parmesano, cherry asado, stracciatella de burrata, albahaca cristalizada y escama de limón.                                                                                                                   |             |
| <b>LA MORTAZZA</b>                                                                                                                                                                                                                                     | <b>15</b>   |
| Mozzarella y burrata de trufa, mortadela crujiente, albahaca cristalizada, pistachos triturado y escamas de chocolate blanco.                                                                                                                          |             |
| <b>ME HUEVO LOCO</b>                                                                                                                                                                                                                                   | <b>16</b>   |
| Base de crema carbonara, mozzarella, carne de cerdo deshilachada cocinada cuatro horas a fuego lento con cerveza alhambra roja, patatas paja, guanciale crujiente, todo flambeado en vivo.                                                             |             |
| <b>NERANO</b>                                                                                                                                                                                                                                          | <b>14</b>   |
| Base de crema de calabacín, mozzarella, calabacín frito, queso ricotta, escama de limón y albahaca.                                                                                                                                                    |             |
| <b>CLEOPATRA</b>                                                                                                                                                                                                                                       | <b>16</b>   |
| Hummus de calabacin, mozzarella, jamón cocido a la brasa aceitunas negra en polvo con burrata recubierta de oro comestible y albahaca cristalizada.                                                                                                    |             |
| <b>SAPORE DI TE (FINALISTA 2022)</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>15</b>   |
| 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. |             |
| <b>PISTACHO</b>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>13</b>   |
| Mozzarella, mortadela de Bologna, crema de pistacho, parmesano y aceite de oliva.                                                                                                                                                                      |             |
| <b>TRUFADA</b>                                                                                                                                                                                                                                         | <b>13,5</b> |
| Mozzarella, trufa, jamón cocido a la brasa, burrata de trufa, parmesano, aceite de oliva y albahaca.                                                                                                                                                   |             |
| <b>CARBONARA</b>                                                                                                                                                                                                                                       | <b>12,5</b> |
| Mozzarella, panceta, parmesano, crema de huevo, albahaca y pimienta negra.                                                                                                                                                                             |             |
| <b>FILETTO</b>                                                                                                                                                                                                                                         | <b>14</b>   |
| Base de mozzarella de búfala, tomate cherry asado y albahaca fresca.                                                                                                                                                                                   |             |



E IO PAGO!

¿TE HA GUSTADO?



Déjanos tu valoración