

PIZZART

FAST FIRE PIZZA

PIZZART nació de un sueño que recorrió cientos de lugares a lo largo del mundo. Un viaje que sumo experiencias gastronómicas e independientes a cada uno de nosotros, pero en definitiva todos queríamos lo mismo, ¡disfrutar con los cinco sentidos!

ABRIENDO BOCA

PARMIGIANA DI MELANZANE 6,95€

Nuestra salsa de pomodoro ecológico con albahaca, berenjena, mozzarella, queso parmesano, orégano y albahaca fresca. Acompañamos con una foccacinna artesana.

PROVOLONE CLASSICO 6,95€

Nuestra salsa de pomodoro ecológico con albahaca, queso provolone italiano y orégano. Acompañamos con una foccacinna artesana.

PROVOLONE TARTUFATO 7,95€

Nuestra salsa cremosa de trufa, queso provolone italiano y trufa negra. Acompañamos con una foccacinna artesana.

CREPE DE QUESOS 7,95€

Fina torta de crepe rellena de una suave selección de quesos.

NUESTROS "CALZONES" ARTESANOS 6,95€

Trío de "calzoncillos" artesanos. acompañados con salsa arrabiatta. Peperonni picante, jalapeño y prosciutto cotto.

HUMMUS DE PESTO 5,50€

Hummus casero de pesto con albahaca fresca. Acompañamos con una foccacinna artesana.

ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE SECO 7,95€

Base de rúcula, burrata di bufala, tomates seco italiana, almendra laminada y aceite de oliva.

TÁVOLAS

PARA 1-2 PERSONAS 7,95€

EMBUTIDOS ITALIANOS

Mortadela, Bresaola, Prosciutto di Parma, Salami, pimientos asados y nuestra foccacinna artesana.

QUESOS ITALIANOS

Gorgonzola, Granna Padano, Scamorza affumicata, Mozzarella di Bufala con pesto, pimientos asados, olivas y nuestra foccacinna artesana.

Para 3-4 personas 14,95€

MIXTA DE EMBUTIDOS Y QUESOS ITALIANOS

Mortadela, Bresaola, Salami, Prosciutto di Parma, Gorgonzola, Granna Padano, Scamorza affumicata, Mozzarella di Bufala con pesto, pimientos asados, berenjenas asadas, olivas y nuestra foccacinna artesana.

NUESTRAS TRADICIONALES

SABROSA 9,95€

Salsa barbacoa, mozzarella, pollo asado, ternera, pancetta italiana y cebolla morada.

SUPREMA 9,95€

Salsa carbonara, prosciutto cotto, pancetta italiana, cebolla morada y champiñones.

LIGERA 9,95€

Nuestra salsa de pomodoro ecológico, mozzarella, albahaca fresca, setas de temporada, alcachofas, berenjena, cebolla morada y queso de cabra.

FABULOSA 9,95€

Nuestra crema de trufa, mozzarella, queso parmesano, champiñones, rúcula y aceite de trufa.

PICOSA 9,95€

Nuestra salsa arrabiatta, mozzarella, pepperoni picante, pancetta italiana, cebolla morada y aceitunas negras

ESPLÉNDIDA 9,95€

Nuestra salsa de pomodoro ecológico, mozzarella, salami italiano, espinacas queso de cabra y aceitunas negras.

JUGOSA 9,95€

Nuestra salsa de pomodoro ecológico, mozzarella, pesto italiano, pollo asado, tomate seco italiano y albahaca fresca.

NUESTRAS EXTRAORDINARIAS

DE CORRAL TRUFADA 10,50€

Nuestra salsa de trufa, mozzarella, huevo de corral, setas de temporada y aceite de trufa.

DE POLLO Y CAMEMBERT 10,95€

Nuestra salsa de pomodoro ecológico, mozzarella, pollo asado, queso Camembert, almendra laminada y un toque de miel by ESpcy.

DE BURRATA Y GAMBAS 10,95€

Nuestra salsa arrabiata, mozzarella, gambas, burrata italiana, guindilla seca y aceite picante.

DE SALMÓN Y CALABACÍN 11,45€

Nuestra salsa cremoso, carpaccio de calabacín, salmón ahumado, nueces y eneldo.

DE 5 QUESOS Y TRUFA 10,95€

Nuestra salsa de trufa, mozzarella, gorgonzola, mozzarella di búfala, queso de cabra y parmesano.

DE ANCHOAS Y ALCAPARRAS 10,95€

Nuestra salsa de pomodoro ecológico, mozzarella, anchoas, tomates Cherry, aceitunas negras y alcaparras.

NUESTRAS VEGANAS

HERMOSA 9,95€

Nuestra salsa de pomodoro ecológico, queso vegano, berenjena, brócoli, tomate cherry, cebolla caramelizada y albahaca.

FRESCA 9,95€

Nuestra salsa de pomodoro ecológico, queso vegano, carpaccio de calabacín, tomate seco italiano, ralladura de lima y sésamo negro.

CREA TU PIZZA DESDE 7,95€

ELIGE TU MASA

Tradicional fina y
crujiente

Integral ecológica de
7 cereales +1€

Ecológica de alga
espirulina con semillas
de calabaza +1€

ELIGE TU SALSA

Pomodoro ecológico

Arrabiata +1€

Pesto +1€

Barbacoa +1€

Trufa +1€

Carbonara +1€

ELIGE TU QUESO

Mozzarella

Queso vegano +1,50€

ELIGE TUS INGREDIENTES

INGREDIENTES 0,50€

Pimiento verde
Pimiento rojo
Berenjena
Calabacín
Brócoli
Cebolla morada
Cebolla caramelizada
Maíz
Tomate cherry
Aceitunas negras
Alcaparras
Jalapeños

INGREDIENTES 1€

Aguacate
Tomate seco
Champiñón
Setas
Alcachofas
Rúcula
Pancetta
Prosciutto Cotto
Pepperoni
Salami

Pollo asado
Ternera
Mozzarella
di Búfala
Parmesano
Gorgonzola
Atún

INGREDIENTES 1,50€

Burrata di Búfala 125gr
Queso Cabra
Camembert
Bresaola
Mortadela
Prosciutto Parma
Anchoas
Salmón
Huevo
Gambas

OTRAS ESPECIALIDADES

LASAÑA DE POLLO Y VERDURAS 11,95€

Deliciosas láminas de pasta al huevo con tomate de primera calidad, pollo y hortalizas frescas.

CANELÓN DE ATÚN 10,95€

Suculenta pasta al huevo de espinacas rellena de pisto de atún.

BOLES SANOS, ¡SANÍSIMOS!

BOL NÓRDICO 8,95€

Base de espinacas y rúcula aliñada con salsa mayo ESpicy, salmón ahumado, tomates Cherry asados, garbanzos tostados, arroz integral, brotes germinados, aguacate y sésamo negro.

BOL ORIENTAL 8,95€

Base de espinacas aliñada con salsa de miel y mostaza, quinoa, pollo asado, cebolla caramelizada, anacardos, arándanos deshidratados, manzana y semillas de chía.

BOL VEGANO 8,95€

Base de espinacas, arroz integral y quinoa aliñada con vinagreta de soja, tofu ahumado, brócoli, zanahoria laminada, aguacate, tomates Cherry asados y sésamo negro.

*AÑADE TU SUPLEMENTO DE HUMMUS DE PESTO POR 1,50€

VINOS

<u>TINTO</u>	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA
DVNVIRO Roble Ribera del Duero, 100% Tempranillo	2,90€	7,90€	13,90€
MARQUÉS ALDEANUEVA Crianza Rioja, 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo	2,90€	7,90€	13,90€
RAMÓN BILBAO Rioja, 100% Tempranillo			18,00€
PROTOS Roble Ribera del Duero, 100% Tinta del país			17,00€
ENEMIGO MIO Jumilla, 100% Garnacha			19,50€
PAGO LA PAVINA 2017 Castilla León, 80% Tempranillo 20% Cabernet Sauvignon			19,00€

<u>BLANCO</u>	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA
GORGORITO Rueda, 100% Verdejo	2,70€	6,90€	11,90€
PAVINA WHITE Castilla León, 100% Pinot Noir			16,90€
LA MARIMORENA Rias Baixas, 100% Albariño			20,50€
AVANCIA CUVEÉ DE O Valdeorras, 100% Godello			21,50€

<u>ROSADO</u>	COPA	1/2 BOTELLA	BOTELLA
PAVINA ROSE Castilla León, 100% Pinot Noir	3,50€	10,50€	19,50€

<u>PROSECCO</u>	COPA		BOTELLA
SCAVI & RAY Gran Cuveé Spumante	2,90€		14,90€

OTROS

Vermut Peral Reserva	3,50€
Aperol Spritz 	4,50€
Sangría 20cl. 	3,90€

CERVEZAS

Estrella Damm 33cl.	2,50€
Estrella Damm 20cl.	1,70€
Punta del Este tostada 33cl.	3,00€
Inedit 33cl.	3,50€
Pabst Blue Ribbon 33cl.	3,50€
Verna con limón 33cl.	2,50€
Free Damm 0,0 25cl.	2,50€

CERVEZAS ARTESANAS



Madrid Lager 33cl.	3,50€
<i>Cerveza de baja fermentación. Para su elaboración se utilizan 4 tipos de malta y 3 variedades de lúpulo diferentes. Color dorado de espuma blanca. Moderadamente amarga. Alcohool 5,2%</i>	
Jamonera 33cl.	3,50€
<i>Cerveza de alta fermentación. Elaborada con maltas tostadas y caramelizadas que le aportan sus característicos aromas frutales. Nombrada en 2019 como la mejor Amber Ale de España por los World Beer Awards. Alcohool 5,5%</i>	
IPA 33cl.	3,50€
<i>Cerveza lupulada en fresco con lúpulos citra y cascade para conseguir un sabor cítrico y resinoso. Su intenso sabor a lúpulo y equilibrio maltoso la hace una delicia para los cerveceros más exigentes. Alcohool 6,5%</i>	

REFRESCOS

Coca Cola 35cl.	2,50€
Coca Cola Zero 35cl.	2,50€
Acuario limón 30cl.	2,50€
Nestea limón 30cl.	2,50€
Agua 50cl.	1,70€
Agua con gas 50cl.	1,90€

DIGESTIVOS

Limoncello Villa Massa	3,50€
Orujo de hierbas	3,50€
Pacharán	3,50€
Licor 43	3,50€