

Raíces

CONSUMO MINIMO POR PERSONA : Una Pízza y una bebida

APERITIVOS

El aceite de oliva virgen extra con D. O. sierra de Cazorla (Jaen) presente en cada uno de nuestros aperitivos

- Variedad de olivas italianas aliñadas 4.50
- Caprese : Mozzarella di bufala campana DOP con tomates confitados italianos, albahaca, aceite de oliva de Cazorla DOP y acompañado de pan casero 16.00
- Burrata di Puglia DOP con tomates confitados de campana y albahaca fresca 16.00

PIZZA CONTEMPORANEA

El aceite de oliva virgen extra con D. O. sierra de Cazorla (Jaen) presente en cada una de nuestras pizzas

Margherita bufala

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di bufala campana DOP fresca cortada a mano y albahaca fresca

13.00

Extra : Conciato Romano DOP (Agr. Le campestre)

2.00

Todas nuestras pizzas tienen un proceso de larga fermentación, para ofrecer un producto sabroso y de ligera digestión.

Margherita burrata

Pomodoro San Marzano DOP, Burrata di puglia DOP y albahaca fresca

18.00

Marinara Raíces

Pomodoro San Marzano DOP, ajo, oregano, albahaca fresca, tomates confitados italianos y crema artesanal de aceitunas negras

16.00

Margherita piccante

Passata di pomodoro e ciliegino giallo siciliano, Mozzarella di bufala campana DOP, nduja de Calabria, albahaca fresca y Conciato Romano DOP (Agr. Le campestre)

16.00

Se puede substituir la nduja por salame di napoli DOP.

Cosacca confitada

Pomodoro San Marzano DOP, albahaca fresca, variedad de tomates confitados italianos y Conciato Romano DOP (Agr. Le campestre)

16.00

Margherita anchoas

Pomodoro San Marzano DOP, Anchoas de Cantabria DOP, alcaparras, tomates confitados napolitanos, albahaca fresca

18.00

*Pregunta a nuestro/a camarero/a por la carta de alérgenos