

PIZZA stellata

ITALIAN FOOD EDUCATION

Menù

FOOD & DRINK

Happy Hour dalle 16.00 alle 18.00



Tutti i Cocktail

- SPRITZ
- GIN TONIC
- GIN LEMON
- MOJITO

saranno scontati del 20%.

Il tutto **ACCOMPAGNATO** con **ASSAGGI DEL GIORNO!**

Antipasti e Fritti



50 - PANZEROTTI RIPIENI DI MOZZARELLA E POMODORO (6 pezzi) 13678	€ 5,00
51 - FIORI DI ZUCCA (2 pezzi) 47	€ 5,00
52 - BRUSCHETTA ITALIANA (2 pezzi) Pane fatto in casa con aggiunta di pomodoro, aglio e basilico 1812	€ 6,00
53 - FRITTO VARIO ITALIANO (mix di arancini, olive ascolane, mozzarelle panate,...) Degustazione di vari fritti italiani 13678112	€ 7,00
54 - POLPETTINE DI MELANZANE CON MOZZARELLA E PROVOLA AFFUMICATA 127812	€ 7,50
55 - CROCCHETTE CALAMARO CON SUA TINTA (4 pezzi) 123456711214	€ 8,00
56 - CROCCHETTE PORCINI E TARTUFO (4 pezzi) 13567112	€ 8,00
57 - CROCCHETTE CODA DI TORO (4 pezzi) 13567112	€ 8,00
58 - FOCACCIA E MORTADELLA 13712	€ 10,00
59 - MIX CROCCHETTE (6 pezzi) calamaro in sua tinta, Porcini e Tartufo, Coda di Toro 123456711214	€ 10,00
60 - FOCACCIA E SALMONE 1437812	€ 12,00
61 - CAPRESE Pomodoro Cherry gialli e rossi, Bufala, Pesto Genovese, Basilico 1412	€ 12,00



62 - TAGLIERE DI SALUMI ITALIANI

157

per 1 € 14,00/per 2 € 23,00

63 - TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI ITALIANI

14712

per 1 € 16,00/per 2 € 25,00

64 - TAGLIERE FORMAGGI ITALIANI

178

per 1 € 17,00/per 2 € 28,00

65 - FRITTURA DI PESCE STILE ITALIANO

Calamari, Gambari

14

€ 16,00

66 - FOCACCIA CON RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA

13567112

€ 16,00

Pizze Classiche



1 - MARINARA

Pomodoro, Aglio, Origano
18 12

€ 10,00

2 - MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella, Basilico
17 8 12

€ 11,00

3 - NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano
17 8 12

€ 13,00

4 - PROSCIUTTO COTTO

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Basilico
17 8 12

€ 13,00

5 - DIAVOLA

Pomodoro, Mozzarella, Spianata Calabra
17 8 12

€ 14,00

6 - PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Basilico
17 8 12

€ 14,50

7 - BUFALINA

Pomodoro, Bufala, Basilico
17 8 12

€ 15,00

8 - QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Olive, Basilico
17 8 12

€ 15,50

9 - CAPRICCIOSA

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Salame Napoli, Olive
17 8 12

€ 15,50

10 - QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, Gorgonzola, Provola affumicata, Grana Padano
17 8 12

€ 15,50

11 - SPECIALE ITALIA

Pomodoro Cherry, Bufala, Basilico
17 8 12

€ 16,00

Ingredienti aggiunti: Mozzarella di Bufala € 1,50, Mozzarella € 1,00, Prosciutto Crudo € 1,50, tutti gli altri ingredienti € 0,50.

Pizze Speciali



12 - ATOMICA

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Spianata Calabria, Cipolla, Origano
17 8 12

€ 17,00

13 - TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, Mozzarella, Filetto di Tonno, Cipolla, Pomodoro Cherry, Origano
14 7 8 12

€ 17,00

14 - CALZONE

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi
17 8 12

€ 17,00

15 - FUNGHI PORCINI

Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini, Prezzemolo
17 8 12

€ 18,00

16 - SUD ITALIA

Mozzarella, Friarielli, Spianata Calabria
17 8 12

€ 18,00

17 - CARBONARA

Mozzarella, Guanciale, Uovo, Pecorino Romano
13 7 8 12

€ 18,00

18 - GRICIA

Mozzarella, Guanciale, Crema di Cacio e Pepe
17 8 12

€ 18,00

19 - MORTAZZA

Mozzarella, Burrata, Mortadella, Pistacchio
15 7 8 12

€ 18,00

20 - IMMAGINAZIONE DELLO CHEF

17 8 12

€ 20,00

21 - TARTUFO

Mozzarella, Crema di Tartufo, Porcini, Patata Bollita, Parmigiano, Prezzemolo
17 8 12

€ 20,00

22 - TRICOLORE

Mozzarella, Prosciutto Crudo, Parmigiano, Pomodoro Cherry, Rucola
17 8 12

€ 20,00

Ingredienti aggiunti: Mozzarella di Bufala € 1,50, Mozzarella € 1,00, Prosciutto Crudo € 1,50, tutti gli altri ingredienti € 0,50.



Insalate Gourmet

80 - INSALATA DI GAMBERI

Insalata mista, Gamberi Fritti, Salsa di Maracuya e Mango, Sesamo nero
12 3 7 12

€ 15,00

81 - INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO

Insalata mista, Pomodori Cherry Semi Dry, Salmone affumicato, Cipolla croccante
12 4 7 12

€ 15,00

82 - TARTARE DI SALMONE

14 12

€ 16,00

83 - TARTARE TONNO

14 12

€ 16,00

Primi Piatti

90 - SPAGHETTI POMODORO

13 5 6 7 9 12

€ 10,00

91 - LASAGNA ALLA BOLOGNESE (disponibile anche Gluten Free)

13 5 6 7 9 12

€ 13,00

92 - LASAGNE ALLE VERDURE

13 5 6 7 9 12

€ 13,00

93 - GNOCCHI SORRENTINA

13 5 6 7 12

€ 13,00

94 - TAGLIATELLE AL RAGU'

13 5 6 7 9 12

€ 13,00

95 - TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

13 5 6 7 9 12

€ 14,00

96 - SPAGHETTI ALLA CARBONARA

13 5 6 7 9 12

€ 14,00

97 - PARMIGIANA

13 5 6 7 9 12

€ 14,00

98 - STRIGOLI CON PESTO ALLA GENOVESE

13 5 6 7 9 12

€ 14,00

Hamburger



101 - HAMBURGER SMASH JANNIK

Pomodoro, insalata, Bacon e formaggio Cheddar
135678112

€ 16,00

102 - HAMBURGER SMASH ROGER

Cipolla caramellizzata, Bacon, Gorgonzola di Stracchino
135678112

€ 16,00

103 - HAMBURGER SMASH NOLE

Pomodoro, insalata e Pesto vegano
135678112

€ 16,00

Gli Hamburger sono accompagnati da patatine fritte.

Carne allevata nelle Isole Baleari e preparata dalla macelleria Ca'n Mates a Can Picafort.

Menù Bambini

110 - HAMBURGER E PATATINE

135678112

€ 6,50

111 - COTOLETTA E PATATINE

135678112

€ 6,50

112 - PIZZA MARGHERITA BABY

1712

€ 6,50

113 - SPAGHETTI POMODORO

13567912

€ 6,50



Dolci della Casa

120 - SORBETTO CAFFE'

13567811

€ 3,00

122 - TIRAMISU (disponibile anche Gluten Free)

13567811

€ 6,00

123 - CANNOLO SICILIANO

13567811

€ 6,00

124 - DELIZIA LIMONE DI SORRENTO

13567811

€ 6,00

125 - SOUFFLE PISTACCHIO\CIOCCOLATO

13567811

€ 6,00

126 - RICOTTA E PERA COSTIERA AMALFITANA

13567811

€ 6,00



Caffé Italiano



1 - CAFFE' ESPRESSO	€ 1,50
2 - CAFFE' MACCHIATO	€ 2,00
3 - CAPPUCCINO	€ 3,50

Rinfreschi

10 - ACQUA NATURALE E GASATA 50cl.	€ 1,50
11 - TONICA	€ 3,00
12 - TONICA ZERO	€ 3,00
13 - ARANCIATA	€ 3,00
14 - LIMONATA	€ 3,00
15 - GINGER ALE	€ 3,00
16 - ESTATHE LIMONE O PESCA	€ 3,00
17 - COCA COLA/LIGHT/ZERO	€ 3,00
18 - SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,00

Rinfreschi artigianali senza né coloranti né conservanti - Baladin Italia:

19 - COLA Prodotta con la noce di cola della Sierra Leona	€ 3,00
20- TONICA caratterizzata da note floreali ed erbacee	€ 3,00
21 - CEDRATA a base di zucchero di canna ed agrumi	€ 3,00
22 - GINGER ideale per l'aperitivo	€ 3,00

Birre



30 - BIRRA ALHAMBRA ALLA SPINA PICCOLA 0,3L	€ 2,50
31 - BIRRA ALHAMBRA ALLA SPINA MEDIA 0,5L	€ 4,00
32 - BIRRA ALHAMBRA SENZA ALCOL	€ 4,00
33 - BIRRA ALHAMBRA RADLER	€ 4,00
34 - CORONA	€ 4,00
35 - BIRRA MAHOU SIN GLUTEN	€ 4,00

Vedi menù allegato BIRRE ARTIGIANALI BALADIN ITALIA

Sangria

50 - COPPA DI SANGRIA	€ 4,50
51 - SANGRIA 1/2L	€ 9,50
52 - SANGRIA 1L	€ 16,00

Aperitivi e Cocktail



60 - SPRITZ APEROL (disponibile anche senza alcool)	€ 6,00
61 - SPRITZ CAMPARI	€ 7,00
62 - NEGRONI	€ 8,00
63 - GIN LEMON	€ 10,00
64 - GIN TONIC (disponibile anche senza alcool)	€ 10,00
65 - MOJITO	€ 10,00

Digestivi

80 - LIMONCELLO	€ 3,00
81 - VERMUT	€ 4,00
82 - GRAPPA	€ 4,00
83 - GRAPPA RISERVA	€ 4,00
84 - HERBES DOLCE, SEMI O SECCA	€ 4,00
85 - AMARO	€ 4,00

Vino



Vedi menù allegato VINI ITALIA

Champagne

100 - MOET & CHANDON IMPERIAL
12% Vol.

€ 90,00

101 - MOET & CHANDON ROSE' IMPERIAL
12% Vol.

€ 110,00



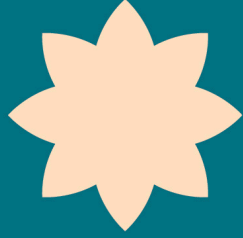
PIZZA stellata

ITALIAN FOOD EDUCATION

Allergeni

- 1 GLUTINE
- 2 CROSTACEI
- 3 UOVO
- 4 PESCE
- 5 ARACHIDI
- 6 SOJA
- 7 LATTE
- 8 FRUTTI SECCHI
- 9 SEDANO
- 10 MOSTARDA
- 11 SESAMO
- 12 SOLFITI
- 13 LUPINI
- 14 MOLLUSCHI





PIZZA
stellata

ITALIAN FOOD EDUCATION