

PIZZA stellata

ITALIAN FOOD EDUCATION

Menù
COMIDA Y BEBIDA

ITALIAN FOOD EDUCATION

En PIZZA STELLATA,

la calidad es nuestra prioridad.

Utilizamos solo ingredientes seleccionados, privilegiando los productos auténticos italianos importados directamente desde Italia y los mejores productos frescos y locales de la isla.

Cada plato se prepara con pasión y atención para ofrecer una experiencia única que combina tradición y frescura.

Para cada platos, nuestro sumiller propone un maridaje para una verdadera experiencia enogastronómica

Bebidas



1 - AGUA CON y SIN GAS 50cl.	€ 2,50
2 - FANTA NARANJA 23,7cl.	€ 3,00
3 - FANTA LIMON 23,7cl.	€ 3,00
4 - SPRITE 23,7cl.	€ 3,00
5 - COCA COLA/CERO 23,7cl.	€ 3,00
6 - ZUMOS DE FRUTA 20cl (naranja, melocoton, manzana, piña)	€ 3,00
7 - AQUARIUS LIMÓN 30cl.	€ 3,00
8 -ESTATE LIMÓN 33cl.	€4,00
9 - ESTATE MELOCOTÓN 33cl.	€ 4,00
<u>Refrescos artesanales sin colorantes ni conservantes 20cl. - Baladin Italia:</u>	
10 - COLA producido con nuez de cola de Sierra Leona	€ 3,00
11- TÓNICA caracterizada por notas florales y herbáceas.	€ 3,00
12 - CEDRATA a base de azúcar de caña y cítricos	€ 3,00
13 - JENGIBRE infusión de hierbas y corgeza de naranja amarga. No contiene jengibre	€ 3,00

Cervezas



20 - ALHAMBRA ALLA ESPINA 30CL CAÑA	€ 3,00
21 - ALHAMBRA ALLA ESPINA MEDIA 50CL JARRA	€ 5,00
22 - ALHAMBRA 0% ALCOHOL	€ 4,00
23 - ALHAMBRA RADLER	€ 4,00
24 - CORONA	€ 4,00
25 - MAHOU SIN GLUTEN	€ 4,00

Ver menú adjunto **CERVEZAS ARTESANALES BALADIN ITALIA**

Sangria

40 - COPA	€ 5,00
41 - JARRA 1/2L	€ 10,00
42 - JARRA 1L	€ 16,00
43 - JARRA 1L CON CAVA	€ 20,00

Cócteles



50 - SPRITZ APEROL (también disponible sin alcohol)	€ 7,00
51 - SPRITZ CAMPARI	€ 7,00
52 - LIMONCELLO SPRITZ	€ 7,00
53 - AMERICANO	€ 7,00
54 - NEGRONI	€ 8,00
55 - GIN TONIC	€ 9,00
56 - MOJITO	€ 9,00
57 - GARIBALDI	€ 9,00
58 - ESPRESSO MARTINI	€ 9,00
59 - PINACOLADA	€ 9,00
60 - DARK & STORMY	€ 9,00
61 - CÓCTELES STELLATO	€ 9,00

Copa de Vino Italiano (ver menú adjunto)

VINOS BURBUJAS

65 - PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC VALDO	€ 5,00
66 - PROSECCO ROSE ORO PURO VALDO	€ 6,00
67 - FRANCIACORTA METODO CLÁSICO CONTADI CASTALDI	€ 7,00

VINOS ROSADOS

68 - ROSATO IL PUMO SAN MARZANO	€ 4,00
---------------------------------	--------

VINOS BLANCOS

69 - CHARDONNAY DOC CASTELFIRMAN	
70 - GRILLO DOC FEUDO ARANCIO	€ 4,00
71 - SAUVIGNON IGT COLLEVENTO	€ 4,00
72 - VERDICCHIO LE OCHE SAN LORENZO	€ 4,00
	€ 6,00

VINOS TINTOS

73 - TALO PRIMITIVO MANDURIA DOP	€ 5,00
74 - ROSSO MOLTALCINO COL D'ORCIA DOGC	€ 7,00

Caffé Italiano



80 - CAFFE' ESPRESSO	€ 2,00
81 - CAFFE' CORTADO	€ 2,00
82 - CAPPUCCINO	€ 4,00

Licores

90 - LIMONCELLO	€ 3,00
91 - VERMUT NARANJA O NEGRO	€ 4,00
92 - GRAPPA	€ 4,00
93 - HERBES DOLCE, SEMI O SECCA	€ 4,00
94 - MESCLAT	€ 4,00
95 - JAGERMEISTER	€ 5,00
96 - BAILEYS	€ 5,00
97 - GRAPPA RISERVA	€ 5,00
98 - AMARO DEL CAPO	€ 5,00

Entrantes

Frituras y varios



1 - PATATAS FRITAS

cerveza Alhambra

€ 5,00

2 - FLORES DE CALABAZA

reellenos de anchoas y mozzarella
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

vino blanco Sauvignon Collevento IGT Antonutti

€ 6,00

3 - PANZEROTTI

reellenos de mozzarella y tomate
1 3 6 7 8 10

cerveza Nazionale Baladin

€ 7,00

4 - TEMPURA DE VEGETALES

verdurs variadas fritas (brocoli, calabacin, pimineto rojo)
1 2 3 4 14

vino burbujas Prosecco Rose Oro Puro Valdo

€ 7,00

5 - FRITO PESCADO

calamares y gambas con salsa ajo y perejil y patatas fritas
1 4 7

vino burbujas Franciacorta Brut Contadi Castaldi

€ 14,00

6 - CAPRESE

mozzarella bufala, tomate cherry y pesto genovese
7 8

vino blanco Grillo DOC Feudo Arancio

€ 12,00

Entrantes

Bruschetta



- 10 - TIERRA** € 6,00
con tomate, ajo y albahaca
1 vino blanco Grillo DOC Feudo Arancio
- 11 - AIRE** € 7,00
champinones fritos, salsa ajo y perejil, pimienta Indonesia negra
17 vino tinto Rosso di Montalcino Col D'Orcia DOCG
- 12 - FUEGO** € 8,00
salsa spianata Calabra, pimiento del padron y sal gruesa
17 cerveza Baladin Super Bitter
- 13 - AGUA** € 10,00
mozzarella de bufala, tomato confit y anchoas
147 cóctales Stellato

Entrantes

Focaccia



20 - CLÁSICA

con salsa aioli y romero
17

Spritz Aperol

€ 6,00

21 - MORTADELLA

mortadella, mozzarella de bufala y salsa pistachio
17 8

cerveza Baladin Sud

€ 14,00

22 - SALMÓN

salmón, salsa ajo y perejil, aceite limon y brotes
14 7

vino blanco Verdicchio Le Oche San Lorenzo

€ 14,00

23 - JAMON CRUDO ITALIANO 30 meses

jamon crudo italiano, rucula y mozzarella
17

vino tinto Talo Primitivo di Manduria

€ 16,00

Entrantes

Ensaladas gourmet



30 - MIXTA

ensalada, tomates cherry, cebolla roja y grana escamas

7

bebida Baladin Jengibre

€ 10,00

31 - PRIMAVERA

ensalada mixta, pimiento dulce, queso de cabra, tomates secado, nueces y naranja sazonados con sal

78

vino burbujas Prosecco Rose Oro Puro Valdo

€ 15,00

32 - VERANO

ensalada mixta, gambas fritas, perles de frambuesa, pimiento del padrón, rábano, paprika dulce

114

vino blanco Verdicchio Le Oche San Lorenzo

€ 15,00

33 - OTOÑO

ensalada mixta, queso feta, filetes de atún, aceitunas negras, tomates cherry y cebollas rojas

47

vino blanco Grillo DOC Feudo Arancio

€ 15,00

34 - INVIERNO

rúcola, mozzarella bufala, pesto y tomato cherry

78

vino blanco Chardonnay Castelfirman DOC

€ 15,00



NUESTRAS PIZZAS

Utilizamos una masa con "biga", una técnica de fermentación lenta que realza el sabor del trigo, haciendo que la pizza sea más fragante y increíblemente digerible.

Usamos solo harinas especiales sin aditivos químicos y productos italianos con denominación de origen protegida (DOP y IGP) garantizan sabor y ligereza.

INGREDIENTES PIZZAS:

sólo se podrán añadir ingredientes extra a la pizza MARGHERITA Y MARINARA.
Cada INGREDIENTE EXTRA tendrá un coste adicional.

Pizzas Clásicas



- 50 - MARINARA** € 10,00
vino burbujas Prosecco Extra Dry Treviso DOC Valdo o cerveza Baladin L'Ippa
Tomate, Ajo, Orégano
1
- 51 - MARGHERITA** € 11,00
cóctales Americano o cerveza Baladin Nazionale
Tomate, Mozzarella, Albahaca
17
- 52 - NÁPOLES** € 13,00
vino burbujas Franciacorta Brut Contadi Castaldi o cerveza Baladin Rock&Roll
Tomate, Mozzarella, Anchoas, Orégano
17
- 53 - JAMÓN COCIDO** € 13,00
cerveza Baladin Pop
Tomate, Mozzarella, Jamón Cocido, Albahaca
17
- 54 - DIABLO** € 14,00
cerveza Baladin Super Bitter
Tomate, Mozzarella, Spianata Calabra
17
- 55 - JAMÓN Y SETAS** € 14,50
cerveza Baladin Nora
Tomate, Mozzarella, Jamón Cocido, Champiñones, Albahaca
17
- 56 - BUFALINA** € 15,00
vino blanco Grillo DOC Feudo Arancio o cerveza Baladin Isaac
Tomate, mozzarella de búfala, albahaca
17
- 57 - CUATRO ESTACIONES** € 15,50
cerveza Baladin Nora
Tomate, Mozzarella, Jamón Cocido, Champiñones, Alcachofas, Aceitunas, Albahaca
17
- 58 - CAPRICIOSA** € 15,50
cerveza Baladin L'Ippa
Tomate, Mozzarella, Jamón Cocido, Champiñones, Alcachofas, Salami De Nápoles, Aceitunas
17

Pizzas Especiales



60 - ATÓMICA € 17,00

vino burbujas Franciacorta Brut Contadi Castaldi o cerveza Baladin Rock&Roll

Tomate, Mozzarella, Champiñones, Spianata Calabra, Cebolla, Orégano

17

61 - ATÚN Y CEBOLLA € 17,00

vino rosado Il Pumo San Marzano o cerveza Baladin Wayan

Tomate, Mozzarella, Filete De Atún, Cebolla, Tomate Cherry, Orégano

147

62 - CALZONE € 17,00

cerveza Baladin Pop

Tomate, Mozzarella, Jamón Cocido, Champiñones

17

63 - CARBONARA € 18,00

vino tinto Rosso di Montalcino Col d'Orcia o cerveza Baladin Rock&Roll

Mozzarella, Guanciale, Huevo, Pecorino Romano

137

64 - MORTAZZA € 18,00

cerveza Baladin Sud

Mozzarella, Burrata, Mortadela, Pistacho

178

65 - TRICOLOR € 19,00

vino tinto Talo Primitivo Manduria DOP o cerveza Baladin Nazionale

Mozzarella, Jamón serrano, Parmesano, Tomate cherry, Rúcula

17

66 - TRICOLOR SALMÓN € 19,00

vino blanco Verdicchio Le Oche San Lorenzo o- cerveza Baladin Wayan

Mozzarella, Tartar Salmon, Rúcula, Limon, Tomate cherry

147

Pizzas Blancas



70 - TOMATE FRESCOS

vino blanco Sauvignon Collevento IGT o cerveza Baladin Isaac

€ 12,00

Mozzarella, Tartare de tomate
17

71 - CUATRO QUESOS

vino tinto Poppone Antonutti o cerveza Baladin Wayan

€ 15,50

Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano
17

72 - PRIMAVERA

vino burbujas Prosecco Extra Dry Treviso DOC o cerveza Baladin Sud

€ 18,00

Calabacín, Zanahoria, Tomate Cherry, queso provola ahumada, mozzarella, cócteles camarones
17

73 - SETAS PORCINI

vino rosado Il Pumo San Marzano o cerveza Baladin Nora

€ 18,00

Mozzarella, Champiñones porcini, grana, perejil
17

Pizzas del Chef

80- PIZZA STELLATA

vino tinto Poppone Antonutti o cerveza Baladin Nora

€ 20,00

Crema de champiñones porcini, mozzarella, cheso provola ahumada, embutido speck, crema trufa
17

81 - MANTOVANA

vino tinto Rosso di Montalcino Col d'Orcia o cerveza Baladin Super Bitter

€ 20,00

Crema de calabaza, cheso provola ahumada, grana rallado, salsichas
17

82 - VERANO

vino blanco Sauvignon Collevento IGT o cerveza Baladin Wayan

€ 20,00

Crema de calabacines, salmon ahumado, mozzarella, tomate semiseco, aceite limón
147

83 - PORCHETTOSA

vino tinto Poppone Antonutti o cerveza Baladin Rock&Roll

€ 20,00

Fondue de grana, patata al horno, porchetta
17

84 - ORTOLANA

vino burbujas Prosecco Rose Oro Puro Valdo o cerveza Baladin Nazionale

€ 20,00

Crema de pimiento, mozzarella, verduras fritas
17

85 - ALCACHOFAS

vino blanco Chardonnay Castelfirman DOC o cerveza Baladin Nora

€ 20,00

Crema de alcachofas, mozzarella, jamon serrano crujiente
17

Primeros platos



90 - LASAÑA BOLOÑESA (disponible sin Gluten Free)	vino tinto Rosso di Montalcino	€ 14,00
13 679		
91 - LASAÑA VERDURAS	vino rosado Il Pumo San Marzano	€ 14,00
13 679		
92 - TAGLIATELLE CON RAGU'	vino tinto Talo Primitivo di Manduria	€ 14,00
13 679 10		
93 - TORTELLINI NATA Y JAMON	vino blanco Grillo DOC Feudo Arancio	€ 15,00
13 67 10		
94 - ESPAGUETIS A LA CARBONARA	vino tinto Rosso di Montalcino	€ 16,00
13 67 10		
95 - BERENJENAS A LA PARMESANA	vino tinto Talo Primitivo di Manduria	€ 16,00
13 5679 12		
96 - RISOTTO DE QUESO PARMIGNANO	vino tinto Poppone Antonutti	€ 16,00
con gotas de vinagre balsamico de 13 años y guanciale frito		
16 79 10		
97 - RISOTTO CON SETAS PORCINI	vino blanco Chardonnay Castelfirman DOC	€ 16,00
13 67 10		

Hamburguesa



100 - JANNIK

hamburguesa con ensalada, tomate, guanciale y queso ceddar
17

cerveza Baladin Rock&Roll

€ 16,00

101 - ROGER

hamburguesa con cebolla crujiente, guanciale, queso gorgonzola, rúcola
17

vino burbujas Prosecco Rose Oro Puro Valdo

€ 16,00

102 - RAFA

hamburguesa con ensalada, mortadela, salsa de pistacho, mozzarella de búfala
178

cerveza Baladin Nora

€ 16,00

103 - CARLOS -

hamburguesa con jamón serrano italiano 30 meses, rúcola, mozzarella de búfala, salsa nueces
178

vino burbujas Prosecco Rose Oro Puro Valdo

€ 18,00

Las hamburguesas van acompañadas de papas fritas.
Carne criada en las Islas Baleares y elaborada en la carnicería Ca'n Mates de Can Picafort.

Menu de niños



104 - HAMBURGUESA Y PATATAS FRITAS

13567912

€ 7,50

105 - MILANESA DE POLLO Y PATATAS FRITAS

135678

€ 7,50

106 - PIZZA MARGHERITA NIÑO

13567912

€ 7,50

107 - ESPAGUETIS CON TOMATE

13567912

€ 7,50

108 - HELADO NATA Y CHOCOLATE

13567912

€ 3,00

109 - HELADO NATA Y FRESA

13567912

€ 3,00

Postres



120 - TIRAMISÚ (disponible Sin Gluten)

1356781011

cócteles Martini Espresso

€ 7,00

121 - CANNOLO SICILIANO

136781011

cócteles Dark & Stormy

€ 7,00

122- SOUFLE DE PISTACHO

1567810

vino burbujas Prosecco Rose Oro Puro Valdo

€ 7,00

123- SOUFLE DE CHOCOLATE

1567810

vino tinto Poppone Antonutti

€ 7,00

124- PIZZA NUTELLA con granalla avellana y nata

1678

vino burbujas Franciacorta Brut Contadi Castaldi

€ 12,00

125- PIZZA CHOCOLATE BLANCO con fruta fresca

1678

cócteles Piñacolada

€ 14,00

Alérgenos

- 1 GLUTEN
- 2 CRUSTÁCEOS
- 3 HUEVO
- 4 PESCADOS
- 5 MANÍ
- 6 SOJA
- 7 LATTE
- 8 FRUTOS SECOS
- 9 APIO
- 10 MOSTAZA
- 11 SÉSAMO
- 12 SULFITOS
- 13 CONCHAS
- 14 MOLUSCOS





PIZZA
stellata

ITALIAN FOOD EDUCATION