

PIZZA

# SANTA CHIARA

NAPOLETANA

## ANTIPASTI

La nostra Parmigiana  
de berenjena  
en cazuela -  
11,5€

Stracciatella de  
Burrata al tartufo con  
hojas de temporada -  
14,5€

Calamares y chipirones  
alioli de lima -  
15,5€

Bruschetta con  
tomate rosa,  
albahaca y AOVE -  
8,5€

Polpette della Nonna  
-Pilotes de sa abuela-  
con salsa de tomate ragú  
napoletano - 12,5€

Bomba de mozzarella de  
Búfala frita en masa  
de pizza con San  
Marzano y parmesano -  
11,9€

Burrata verde  
-pesto genovese-  
con tomatitos mixtos  
confitados -  
12,9€

Focaccia -  
7,5€

Caprese con mozzarella di Bufala campana DOP,  
tomate rosa, jamón serrano  
y aceite de albahaca - 12,9€

Gambas salteadas, manzana verde sobre crema  
de albahaca y sweet chilly con brotes y  
tomatitos - 13,5€

## ENSALADAS

## PASTAS FRESCA

Nuestras pastas  
son de Gragnano IGP.

Fiocchi di pera - pasta rellena de gorgonzola suave y pera  
con crema de nueces - 14,9€

Tonnarelli (Pasta larga Gruesa) Carbonara auténtica - 14,9€  
(Carbonara trufada + 2,5€)

Paccheri "alla Norma" -tomate, berenjena  
y crema ricotta di Bufala- - 14,5€

Paccheri "al cartoccio" con mejillones, almejas, calamar  
y gamba al vino blanco con reducción de tomate - 16,9

Trofie frescos al pesto de pistacho, tomates secos  
y stracciata de burrata - 15,9€

Ravioli "Caprese" rellenos de ricotta, mozzarella  
y reducción de San Marzano - 14,9€

Spghettoni all' Amatriciana con guanciale di Amatrice y peperoncino  
picante di Calabria de la familia Campanella - 15,5€

# PIZZAS

Usamos tomate  
San Marzano DOP,  
mozzarella  
fior di latte  
y albahaca fresca  
en nuestras pizzas

SANTA MARINARA:  
tomate  
San Marzano,  
ajo, AOVE,  
orégano -  
9,5€

SANTA MARGHERITA:  
tomate  
San Marzano,  
fior di latte,  
parmesano,  
albahaca -  
11,5€

SANTA BUFALA  
WE TRUST:  
tomate San Marzano,  
mozzarella di  
Bufala campana DOP,  
albahaca fresca  
(opción mozzarella  
de Bufala salida  
del horno)-  
13,5€

SAN MIQUELE:  
tomate  
San Marzano,  
fior di latte,  
cebolla dulce,  
cherry mixtos  
-in uscita-  
atún -  
13,9€

SANTA LILIANA:  
tomate  
San Marzano,  
provola ahumada,  
mix de verduras  
de temporada -  
13,5€

SANTO QUATTRO:  
fior di latte,  
crema gorgonzola  
dolce, espuma de  
ricotta de Bufala,  
crocante de  
parmesano, cebolla  
caramelizada -  
14,5€

SAN GENNARO:  
mozzarella  
fior di latte,  
champiñones,  
jamón cocido  
-in uscita- crema  
de grana padano 24  
meses [opcional  
con tomate  
San Marzano] -  
14,5€

SANTA CHIARA:  
tomate  
San Marzano  
-in uscita-  
straciatella  
de Burrata,  
nueces y pesto  
de albahaca -  
14,5€

SAN DAMIANO:  
fior di latte  
-in uscita-  
mortadella de  
bologna, pesto de  
pistacho, granella  
de pistacho y  
espuma de ricotta  
de Bufala -  
14,9€

SANTA MARÍA:  
fior di latte  
-in uscita-  
jamón serrano,  
rúcula  
y Burrata  
[opcional  
con tomate  
San Marzano] -  
15,5€

SANTA MELANZANE:  
tomate  
San Marzano,  
parmigiana de  
berenjena  
-in uscita-  
straciatella  
de Burrata -  
14,5€

SAN PAOLO:  
tomate  
San Marzano,  
fior di latte  
-in uscita-  
salami spianata  
picante -  
13,9€

SAN DIEGO  
ARMANDO:  
crema de  
calabaza asada,  
fior di latte,  
panceta  
crujiente,  
tomillo  
y nueces -  
14,9€

SAN CALZONE:  
[a modo di  
Marcello  
Campanella]  
tomate  
San Marzano,  
fior di latte,  
ricotta fresca y  
jamón cocido -  
13,9€

SAN TARTUFO:  
base de crema  
de trufa negra,  
fior di latte,  
panceta  
crujiente y  
champiñones -  
15,9€

# POSTRES

Todos nuestros postres son caseros.

Tiramisú -  
6,5€

Pizza Nutella/Kinder -  
13,5€

Coulant Kinder  
c/helado -  
6,9€

Babà a la Nutella y  
pistacho - 6,9€

## REFRESCOS

Agua 500ml. - 2,4€

Agua San Pellegrino 500ml. - 3,4€

Coca Cola 33cl. - 2,4€

Coca Cola Zero 33cl. - 2,4€

Fanta Naranja 33cl. - 2,4€

Aquarius 33cl. - 2,4€

NesTea 33cl. - 2,4€

Tónica 20cl. - 2,3€

# BEBIDAS

## VINOS

### Prosecco

Prosecco Riondo D.O.C Extra Dry /Veneto/ - 18,5€

### Lambrusco

Lambrusco rosato Giuseppe Verdi /Emilia Romagna/ - 17,5€

Lambrusco rosso Giuseppe Verdi /Emilia Romagna/ - 17,5€

### Tinto

Merlot Veneto IGT /Veneto/ - 17,5€ - Copa - 3,5€

Luz Millar Roble/Ribera del duero 21,0€

Montepulciano d'Abruzzo Fantini DOC /Abruzzo/ - 23,5€

Emilio Moro Finca Resalso /Ribera del Duero/ - 23,5€

### Blanco

Acantus Sauvignon Blanc /Yepes/ - 17,5€ - Copa - 3,5€

Pinot Grigio Arcole DOC /Verona/ - 22,5€

Finca Valdelavaca Verdejo /Rueda/ - 22,5€

Estola Verdejo /Rueda/ - 17,5€

## CERVEZAS

Peroni 33cl. - 3,5€

Stella Artois 33cl. - 3,8€

Mahou caña - 2,1€

Mahou shandy - 2,1€

Mahou 0'0 Tostada - 2,8€

Rosa Blanca - 3,0€

Baladin Birra Artigianale -  
4,9€

## CAFÉS

Solo - 1,9€

Cortado - 2,1€

Café con leche - 2,5€ - bebida avena - +0,1€

Capuccino - 3,1€

Carajillo Baileys/Amazonas - 3,6€

## VERMUT

Martini Rosso - 4,5€

Martini Bianco - 4,5€

Perucchi Gran Reserva - 6,0€

## LICORES

Grappa - 3,0€

Limoncello - 3,5€

Meloncello - 4,2€

Baileys - 4,2€

Amaretto - 4,2€

Hierbas - 3,5€

Amaro del Capo - 4,2€

Frangelico - 4,2€

## CÓCTELES

Barceló/Absolut/Ballantines +

Refresco - 6,9€

Seagram's + Tónica Schweppes - 7,5€

Aperol Spritz - 8,0€

Negroni - 9,0€

Combinado - 7,5€