impronta
pizzería

PIZZAS 100% **ARTESANALES**, FINAS Y CRUJIENTES,
HECHAS CON NUESTRA MASA DE LARGA FERMENTACIÓN,
NOS GUSTA CUIDAR CADA PARTE DEL PROCESO Y
SELECCIONAR INGREDIENTES DE PRIMERA CALIDAD.

¡BIENVENIDO!

LA INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS LA ENCONTRARÁS ENTRE PARÉNTESIS
Y SU LEYENDA EN LA PÁGINA DE BEBIDAS

ENGLISH

ENTRANTES

PROVOLONE AL HORNO POMODORO • 9.50€

Queso provolone IT. fundido al horno con nuestra salsa de tomate IT. y orégano. (7)

PROVOLONE AL HORNO FUNGHI • 9.50€

Queso provolone IT. fundido al horno sobre champiñones frescos salteados y orégano. (7)

PROVOLONE ARROSTO MIXTO • 9.50€

Queso provolone IT. fundido al horno en nuestra salsa de tomate IT. con mixto de berenjenas y calabacines asados y orégano. (7)

CARPACCIO DE TERNERA • 10.00€

Finas lonchas de ternera cruda, aderezada con AOVE, limón y escamas de queso Grana Padano D.O.P. (7,12)

POLPETTE DELLA MAMMA • 10.00€

4 albóndigas de carne de ternera y cerdo, cocinadas a fuego lento en nuestra salsa de tomate casera, queso rallado Grana Padano D.O.P y acompañadas con nuestra focaccia casera.(1,7)

RAVIOLONIS 3 UND • 7.90€
5 UND • 10.90€

Hechos con nuestra pasta fresca al huevo, rellenos de queso ricotta y jamón cocido y acompañados con salsa nuestra salsa de tomate casera.(1,3,7)

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESE • 9.50€

Mozzarella de búfala D.O.P., tomate en rodajas, albahaca fresca, aceto balsámico I.G.P. y AOVE. (7,12)

ENSALADA RICOTTA TROPICAL • 10.00€

Cama de canónigos, queso ricotta, trocitos de piña , nueces y aderezo de miel mostaza.(7,8,10)

ENSALADA BURRATA • 11.00€

Cama de brotes mixtos, mozzarella burrata IT, tomates cherry, AOVE y crema de aceto balsámico I.G.P.(7,12)

AL FORNO

LASAGNA BOLOGNESE • 12.90€

Salsa ragú bolognese, salsa bechamel, mozzarella fiordilatte IT y queso Grana Padano D.O.P. (1,3,7,9)

PARMIGIANA DI MELANZANE • 11.90€

Finas capas de berenjena cocinadas al horno con nuestra salsa de tomate casera, bechamel, mozzarella fiordilatte IT y queso rallado Grana Padano D.O.P. (1,7)

MEZZALUNAS

PANINOS CON MASA DE PIZZA RELLENOS

TRICOLORE • 13.50€

Relleno con mozzarella de búfala D.O.P., jamón serrano, rúcula, tomates cherry, AOVE y crema de aceto balsámico I.G.P. (1,7,12)

DUETO • 13.50€

Relleno con queso provolone IT., mortadela italiana con pistacho I.G.P., rúcula y salsa de pesto alla Genovese.(1,7,8)

MARE • 13.00€

Relleno con atún, cebolla blanca, tomates cherry, aceitunas negras, rúcula, AOVE y crema de aceto balsámico I.G.P.(1,4,12)

SOTTILE • 13.90€

Relleno con finas lonchas de ternera cruda, escamas de queso Grana Padano D.O.P., rúcula, AOVE, sésamo y salsa miel mostaza. (1,7,10,11)

PIZZAS CLÁSICAS

30 CM

MARINARA • 9.00€
Salsa de tomate IT, orégano, ajo blanco y AOVE. (1)

MARGARITA • 9.90€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT. y albahaca fresca. (1,7)

FUNGHI • 11.90€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT. y champiñones frescos salteados. (1,7)

NAPOLETANA • 13.90€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., anchoas de Santoña, alcaparrones y albahaca fresca. (1,4,7)

PEPPERONI • 11.90€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT. y pepperoni. (1,6,7,10)

BACON • 11.90€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., bacon ahumado y crema de ricotta. (1,7)

PROSCIUTTO COTTO • 11.90€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT. y jamón cocido. (1,7)

CARIBEÑA • 12.50€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., jamón cocido y piña. (1,7)

PROSCIUTTO E FUNGHI • 12.90€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., jamón cocido y champiñones frescos salteados. (1,7)

ATÚN • 12.50€
Salsa de tomate IT.,
mozzarella fiordilatte IT. y atún. (1,4,7)

BARBACOA POLLO • 13.50€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., pollo asado, bacon y Salsa BBQ. (1,6,7,10)

VEGGIE • 13.90€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., cebollas, berenjenas, calabacines, pimientos rojos y aceitunas negras. (1,7)

VEGGIE PARADISO • 13.90€
Base de crema de calabaza, mozzarella fiordilatte IT, berenjenas, calabacines, corazones de alcachofas y champiñones frescos salteados. (1,7)

4 ESTACIONES • 13.90€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., maíz, jamón cocido, champiñones frescos salteados y aceitunas negras. (1,7)

4 QUESOS • 13.50€
Base de crema de nata, mozzarella fiordilatte IT., queso provolone IT., queso Gorgonzola D.O.P., escamas de queso Grana Padano D.O.P. y aceitunas negras. (1,7)

LA ROJA - 4 QUESOS • 13.50€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., queso provolone IT., queso Gorgonzola D.O.P., escamas de queso Grana Padano D.O.P. y aceitunas negras. (1,7)

CAMPESINA • 15.50€
Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., pollo asado, pimientos, champiñones frescos salteados y cebolla blanca. (1,7)

CARBONARA AL MODO MÍO • 14.90€
Base de salsa carbonara, queso pecorino romano D.O.P., pimienta negra, mozzarella fiordilatte IT., bacon, cebolla morada y escamas de queso Grana Padano D.O.P. (1,3,7)

PIZZAS GOURMET

30 CM

CAPRICHO DE CALABAZA • 11.90€

Base de finas rodajas de calabaza, mozzarella fiordilatte IT., nueces y miel. (1,7,8)

CAPRICHO DE PERA • 11.90€

Mozzarella fiordilatte IT., queso gorgonzola D.O.P, pera en rodajas y uvas tintas. (1,7)

CALABAZA • 12.50€

Base de finas rodajas de calabaza, mozzarella fiordilatte IT., bacon y queso gorgonzola D.O.P. (1,7)

PISTADELA • 13.90€

Base de crema de calabaza, mozzarella fiordilatte IT., mortadela italiana con pistacho IT,, queso gorgonzola D.O.P y lluvia de pistachos. (1,7,8)

MEDITERRÁNEA • 13.50€

Base blanca con mozzarella fiordilatte IT., AOVE, cama de rúcula con tomates cherry, escamas de queso Grana Padano D.O.P. y crema de aceto balsámico I.G.P. (1,7,12)

BURRATA • 16.50€

Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., jamón serrano, rúcula, mozzarella burrata IT. y aceite de albahaca virgen extra. (1,7)

BURRATELLA • 16.50€

Base de crema de ricotta, mozzarella fiordilatte IT., queso gorgonzola D.O.P, mortadela italiana con pistacho IT, mozzarella burrata IT y salsa de pesto alla Genovese. (1,7,8)

PRIMAVERA • 16.00€

Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., tomates cherry, jamón serrano, escamas de queso Grana Padano D.O.P. y AOVE. (1,7)

CAPRESE • 14.50 €

Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., mozzarella de búfala D.O.P., tomate fresco en rodajas, albahaca fresca y aceite de albahaca virgen extra. (1,7)

INFERNO (PICANTE) 🌶 • 14.50€

Salsa de tomate IT, mozzarella fiordilatte IT, salami IT picante, Spianata picante IT, crema de Nduja (embutido italiano) y nuestro aceite de oliva picante. (1,7)

PIZZAS DE AUTOR

MARINARA LA POLO • 12.90 €

Salsa de tomate IT., bacon, cebolla morada, tomates cherry, ajo blanco, orégano y AOVE. (1)

LA QUIQUE • 13.50 €

Salsa de tomate IT., mozzarella fiordilatte IT., jamón cocido, aceitunas negras, tomates cherry y AOVE. (1,7)

EXTRAS

BÁSICOS • 1.50€

Cebolla, aceitunas, rúcula, tomate, cherries, maíz, ajo, frutas, salsas, pistacho.

NORMALES • 2.00€

Champiñones, pepperoni, pollo, atún, piña, mozzarella, gorgonzola, bacon, jamón cocido, provolone, lascas de Grana Padano, pimientos, alcachofas, alcaparrones, ricotta, pepperoni picante.

ESPECIALES • 3.00€

Burrata, búfala, anchoas, jamón serrano, mortadela, spianatta.

CERVEZAS

Estrella Galicia / Cañas / Claras • 2.70€

Corto cervezas / claras • 2.40€

1906 / Red Vintage • 2.70€

Peroni • 3.10€

Moretti • 3.10€

APERITIVOS Y DIGESTIVOS

Martini Rojo / Blanco • 3.70€

Aperol Spritz • 5.90€

Aperol, espumante y soda. Fresco y ligeramente amargo.

Limoncello Spritz • 5.90€

Limocello, espumante y soda. Dulce y fragante.

Campari Spritz • 5.90€

Campari, espumante y soda.
Refrescante y con su amargo característico.

Chupito de Limoncello/ Meloncello • 2.50€

Negroni • 6.50€

Ginebra, Campari y Martini rojo.

Negroni Sbagliato • 6.50€

Espumante, Campari y Martini rojo.

Chupito de licores • 2.50€

AGUAS

Agua sin gas 330 ml • 1.60€

Agua con gas 330 ml • 1.70€

Agua grande 1L • 2.70€

VINOS

Copa de vino (blanco/ tinto) • 2.70€

Lambrusco Negrini rosado • 12.50€

Albariño Bicos • 14.50€

Godello Viña Abad • 14.50€

Crianza Rioja Ramón Bilbao • 16.00€

Crianza Rioja Marqués de Cáceres • 16.00€

Ribera del Duero Crianza Delecto • 16.00€

Mencía Menciño • 15.00€

Jarra Sangría • 12.50€

Tinto de verano • 3.00€

Sidra Maeloc 330 ml • 2.70€

BEBIDAS

Refrescos 330 ml • 2.70€

Zumos 200 ml • 2.40€

Café / Café con leche • 1.60€

Café / Café con leche / hielo • 1.70€

Café doble • 1.70€

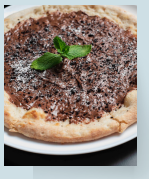
Café doble con hielo • 1.80€

Colacao • 2.50€

ALÉRGENOS

1 Gluten
2 Crustáceos
3 Huevo
4 Pescado
5 Cacahuete
6 Soja
7 Lácteos
8 Frutos de cáscaras
9 Apio
10 Mostaza
11 Sésamo
12 Sulfitos
13 Altramuces
14 Moluscos

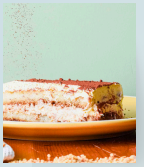
NUESTROS POSTRES



PIZZA DULCE ITALIANA (1,6,7,8)

Base de Nutella, con lluvia de galletas Oreo o lluvia de pistachos o fruta (plátano o piña).

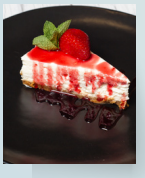
9,00 €



TIRAMISÚ CASERO (1,3,7,8)

Crema de mascarpone, bizcochos savoiardi bañados en café, cubierto de cacao en polvo y crocante de almendra.

6,00 €



CHEESECAKE CASERA (1,3,7)

Tarta de queso al estilo americano montada sobre una base de galletas trituradas con sirope a elegir: chocolate, caramelo, fresa o frutos rojos.

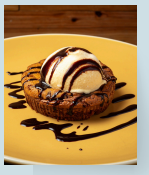
6,00 €



CANNOLI (3UDS) (1,7)

Masa crujiente enrollada rellena de crema de ricotta dulce con virutas de tres chocolates y espolvoreados con azúcar glass.

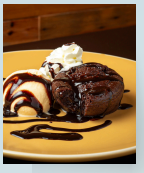
5,50 €



BROOKIE (1,3,6,7,8)

La fusión perfecta de dos postres: el brownie y la galleta, servido caliente con helado de vainilla.

7,00 €



COULANT DE CHOCOLATE (1,3,7)

Servido caliente con nata montada y helado de vainilla.

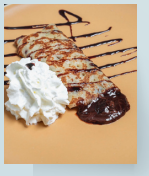
6,00 €



TARTA DE QUESO AL HORNO (1,3,7)

Tarta de queso al horno tradicional, cremosa y suave.

5,90 €



CREPES DE CHOCOLATE BELGA (1,3,7)

Con nata — **3,50 €**

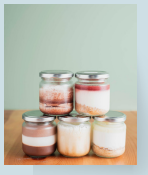
Con nata y una bola de helado — **5,00 €**



HELADOS (3,6,7,8)

Una bola — **2,90 €**

Dos bolas — **4,50 €**



POSTRES EN TARRITOS (7)

Tres chocolates, tarta de queso con mermelada de fresa, tiramisú, capricho de limón, flan de queso cremoso.

4,80 €



