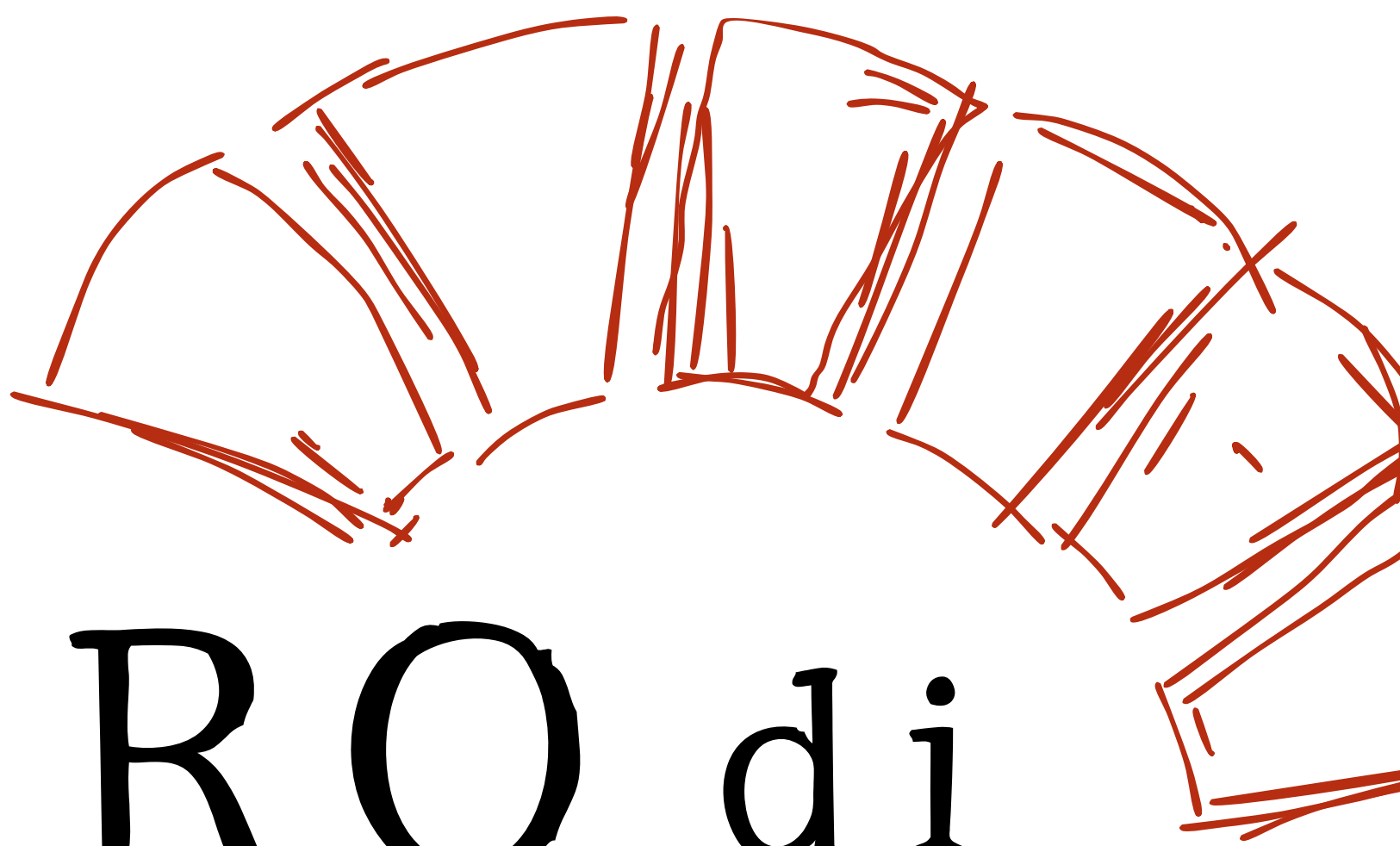


dopo la prima è un'arte



ORO di NAPOLI



PARA COMPARTIR

Focaccia para picar con suave toque de ajo y orégano	10	Carpaccio de bresaola della Valtellina DOP con burrata pugliese, rúcula, escamas de parmesano DOP y tomates secos	16,5
Bacalao de Islandia con jardín de verduras y aliño de anchoas	16,5	Ensalada de frutas y frutos secos con crujiente de semillas, queso de cabra y limoneta de miel	14
Antipasto mixto de embutidos y quesos italianos con Denominación de Origen Protegida	20	Caprese de búfala Campana DOP con jamón curado y pesto de albahaca	15
Berenjenas a la parmesana con salsa de tomate de cocción lenta, albahaca fresca y parmesano DOP	15		

LA PASTA

Ravioli “al brasato” con sugo bolognese de carne de ternera	15	Panzerotti con salsa de ceps, trufa estiva y escamas de parmesano DOP	16
Spaghetti a la carbonara con huevos de corral, queso pecorino DOP, guanciale de Cinta Senese DOP y pimienta	14,7	Casoncelli con ragú toscano, níscalos, boletus y vino Chianti de la Toscana DOP	15,7
Tortelloni de requesón y espinacas con salsa de tomate de Pachino IGP, cremoso de burrata Campana DOP y pesto de albahaca	15	Linguine con sepia fresca en su salsa negra	18
Ravioli de castaña con manzana y cebolla caramelizadas, piñones y crujiente de guanciale	15	Ravioli de calabaza con salsa de nueces del Etna y suave jugo de naranjas	15
Fiocchi con suave crema de quesos italianos, pera y nueces	14,7	Spaghetti con gambas, guindilla fresca, lima, jugo de anchoas y crujiente de ajo y perejil	16
		Spaghetti alla tarantina con mejillones frescos y salsa de tomate picante	15,7

LA PIZZA

más vale que sobre y no que falte

Carnivora Tomate, mozzarella, <i>spianata romana</i> picante, Frankfurt, salchicha, jamón cocido y bacon ahumado	16
Carbonara Mozzarella, bacon ahumado, huevo, crema de leche y parmesano	15
Barbacoa Tomate, mozzarella, bacon ahumado y salsa barbacoa	14
Bomba Tomate, mozzarella, <i>spianata romana</i> picante, atún, bacon ahumado, anchoas, olivas negras, cebolla, alcaparras y orégano	16
Calzone napoletano Mozzarella, requesón fresco, jamón cocido, crema de leche y parmesano	16
Calzone quattro stagioni Tomate, mozzarella, jamon cocido, alcachofas frescas, champiñones frescos, parmesano y orégano	16

las gourmet

Dolce vita Tomate, mozzarella, espárragos verdes, dos huevos, jamón serrano, escamas de parmesano y trufa nacional	17
Bresaola Tomate, mozzarella, queso suizo, bresaola DOP de la Valtellina, rúcula y parmesano	16,2
Tusana Tomate, boquerones frescos, tomate cherry , suave aliño de ajo y perejil y polvo de alcaparras	16
Cenerentola Velouté de calabaza, stracciatella, guanciale y “amaretti”	17
Norvegese Tomate, mozzarella, crema de leche, salmón ahumado y pimienta	16
Contadina Mozzarella, queso de cabra, tomate seco, calabacín y cebolla roja	15

para los amantes del queso

Dama bianca Mozzarella, parmesano, gorgonzola, queso suizo, requesón, berenjena y crema de leche	14,5
Montebianco Mozzarella, parmesano, gorgonzola, queso suizo y crema de leche	14
Quattro formaggi Tomate, mozzarella, queso suizo, gorgonzola y parmesano	14
Quattro formaggi con sopressata Tomate, mozzarella, queso suizo, gorgonzola, parmesano y sobrasada	14,5
Montebianco con salamino <i>Spianata romana</i> picante, mozzarella, gorgonzola, crema de leche y parmesano	14,5

para los curiosos

Frutti di mare Tomate, mozzarella, gambas, mejillones, calamares y orégano	15
Taormina Tomate, mozzarella, calamares, atún, cebolla, olivas negras y orégano.	14,5
Funghi e salsiccia Mozzarella, rovellones o ceps, salchicha, ajo, perejil y parmesano	15,5
Gorgo-speck Tomate, mozzarella, gorgonzola y “speck” DOP del Alto Adige	16
Mamma mia Tomate, mozzarella, jamón serrano, aceite de ajo y pesto de albahaca	14,5

sabores de la auténtica escuela

Quattro stagioni Tomate, mozzarella, champiñones frescos, alcachofas frescas, jamón cocido y orégano	14,5
Capricciosa Tomate, mozzarella, champiñones frescos, alcachofas frescas, jamón cocido, anchoas, olivas negras y orégano	14,8
Margherita Tomate, mozzarella y orégano	12
Bufalina Mozzarella de búfala, tomate, albahaca, aceite EVO	14,5
Napoletana Tomate, mozzarella, olivas negras, anchoas y orégano	13,5
Marinara Tomate, ajo, orégano y albahaca	11
Siciliana Tomate, mozzarella, olivas negras, anchoas, alcaparras y orégano	13,8

para niños y no tan niños

Bismark Tomate, mozzarella, jamón cocido y huevo	14
Tonnata Tomate, mozzarella, atún, cebolla y orégano	14
Romana Tomate, mozzarella y jamón cocido	13,7

más hot que un baile pegado

Diavola Tomate, mozzarella, spianata romana picante, guindilla y parmesano	14,5
Zio Paolo Mozzarella, spianata romana picante, gorgonzola, champiñones frescos y parmesano	14,2
Calabrese Mozzarella, sobrasada, alcaparras, guindilla picante y parmesano	14,5

si quieres algo más ligero...

Vegetariana Tomate, mozzarella, pimiento, berenjena, espinacas, espárragos, alcachofas y champiñones	14
Delicata Mozzarella, pera, gorgonzola y nueces	14
Parmigiana Tomate, mozzarella, berenjena, requesón y albahaca.	14
Calzone vegetariano Tomate, mozzarella, berenjena, pimiento asado, espinacas frescas, champiñones fresos y alcachofas frescas	16,5
Focaccia escalibada Tomate, aceite de ajo, pimiento, berenjena, anchoas, olivas negras y orégano	13,8
Focaccia caprese Tomate fresco, mozzarella de bufala, aceite EVO, albahaca y sal negra	13,2
Primavera Tomate fresco, mozzarella, jamón serrano, aceite EVO, rúcula y parmesano	14,2

ma che vuoi?



EL VINO

blancos

Corvo blanco

Sicilia. Uva Trebbiana y Malvasia

18

Verdicchio

Le Marche. Uva 100% Verdicchio

25

Zabú blanco

Sicilia. Uva 100% Syrah

19

Lambrusco

Emilia romagna. Uva Marani

15

rosados

Corvo rosado

Sicilia. Uva Nerelli siciliana

18

Lambrusco

Emilia romagna. Uva Salamina

15

negros

Corvo negro

Sicilia. Uva Nero d'avola, Pignatello y Nerello Mascalese

18

Zabbú negro

Sicilia. Uva Syrah

19

Chianti

Toscana. Uva 85% Sangiovese, 10% Merlot y 5 % otras variedades.

20

Lambrusco

Emilia romagna. Uva 85% Grasparrossa, 15% Uva d'Oro y Malvo Gentile.

15



INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

Hace más de veinte años que Oro di Napoli vela por la salud de sus consumidores, por ello en nuestros platos y elaborados utilizamos productos lo más sanos y menos procesados posibles.

La masa de nuestras pizzas solo contiene harina, agua, sal y masa madre, porque creemos en una nutrición evolutiva, que se basa en el consumo de alimentos reales. También nos preocupamos de que la celiaquía no sea un problema para aquellos que quieren disfrutar de una cena en familia en nuestra casa, por ese motivo hace unos años incorporamos a nuestra carta masa sin gluten, elaborada con atención, cuidado y más recursos.

Sin embargo, para reducir el impacto medioambiental, rogamos responsabilidad por parte del consumidor, si tu salud te permite comer nuestra masa de trigo elige esta opción y deja la masa sin gluten para aquellos que realmente la necesiten.

Del mismo modo, todas nuestras salsas y postres son caseros, elaborados al momento en muchos casos, por lo que, cuando se agotan las existencias es porque nuestros productos son frescos. No exasperes, es una oportunidad para repetir.

Lo que nunca falta es el amor y la pasión con la que trabajamos e intentamos, cada día, transmitirlo en todo aquello que hacemos. A diferencia de las grandes franquicias, detrás de cada plato nuestro hay una persona, un alma, un corazón.

Substancias que pueden causar alergias o intolerancias presentes en los alimentos según el (Real decreto 126/2015):

Cereales que contienen gluten: trigo, cebada, centeno, espelta y kamut

Crustáceos y productos que contienen crustáceos

Huevos y productos que contienen huevo

Pescado y productos que contienen pescado

Cacahuete y productos que contienen cacahuete

Soja y productos que contienen soja

Leche y sus derivados, incluida la lactosa

Fruta seca de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, pistachos y nueces de macadamia

Apio y productos derivados

Mostaza y productos derivados

Granos de sésamo y productos que los contienen

Anihídrido sulfuroso y sulfitos en cantidades superiores a 10mg/kg o 10 mg/L (SO₂)

Altramuces y productos a base de ellos

Moluscos y productos a base de moluscos