

Mangiare
Gustare
Bere
Godere

VICINO

pizza bar

Pranzo
Aperitivo
Cena
Digestivo

(v) = vegetariano

ANTIPASTI

* *Tapas italianas* *

BURRATINA (v) • 6,90

Burrata con tomate
datterinos frescos y rúcula.

FORMAGGI (v) • 7,70

Selección de quesos italianos con
mermelada de higos casera, miel,
nueces y pan rústico.

SALUMI • 7,40

Plato mixto de embutidos italianos,
aceitunas verdes de Nocellara y *focaccia*.

CARPACCIO • 6,20

Carpaccio de ternera marinado, con
naranja, sal Maldon y aceite de oliva
virgen extra.

BRUSCHETTA (v) • 4,40

Pan tostado con tomates
datterinos frescos, albahaca fresca
y aceite de oliva virgen extra.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA (v) • 6,40

Berenjenas fritas, horneadas con salsa de
tomate, mozzarella y queso Parmesano.

INSALATINA DI POLPO • 7,50

Ensalada de pulpo con patatas, tomates
datterinos frescos, y aceite de limón.

PASTA

~ del horno ~

LASAGNA (v) • 6,70

Lasagna casera con calabacín,
provola ahumada y setas.

PASTA AL FORNO • 6,50

Pasta con salsa Bolognese, gratinada al
horno con mozzarella y queso Parmesano.

GNOCCHI (v) • 6,90

Gnocchi hechos a mano con salsa de
Gorgonzola y espinacas.

PIZZETTE

- nuestra pizza ovalada -

BAMBOLA • 8,70

Pizza rellena con mozzarella *fior di latte*,
pesto casero, berenjenas asadas, con en
cima rúcula, jamón de Parma, tomates
datterinos frescos y queso curado Piave.

LA MADONNA (v) • 7,90

Mozzarella *fior di latte*, salsa de tomate,
verduras de temporada, tomates secos y
queso curado Piave.

BESTIALE • 8,50

Mozzarella *fior di latte*, salsa de tomate,
lonchas de *porchetta* cocida a fuego lento,
alcachofas a la brasa y pimienta negra.

MONTANARA • 8,20

Mozzarella *fior di latte*, salsa de tomate,
setas, *speck* y queso curado Piave.

INFERNO • 7,50

Mozzarella *fior di latte*, salsa de tomate,
salamino piccante Italiano,
cebolla de Figueras en juliana
y tomates *datterinos* frescos.

MARGHERITA DEL VICINO (v) • 8,90

Mozzarella *di bufala*, salsa de tomate,
tomates *datterinos* frescos
y albahaca fresca.

BALLA BALLA • 7,40

Mozzarella *fior di latte*, queso Gorgonzola,
rúcula, nueces y aceite de trufa.

CONTADINA • 7,70

Mozzarella *fior di latte*, salsa de tomate,
calabacín asado, jamón cocido a la brasa y
queso Salvacremasco.

Panini

FOCACCIA (v) • 7,70

Focaccia italiana rellena con
mozzarella, verduras de temporada
asadas y pesto casero.

CIABATTA • 7,90

Pan de coca con roast beef, mayonesa
al balsámico, rúcula y setas.

SCHIACCIATA • 7,50

Pan de pizza relleno de jamón cocido a
la brasa, mozzarella *fior di latte*, tomates
secos, romero y sal Maldon.

INSALATE

ensaladas de la casa

FAVOLOSA • 7,70

Pollo marinado, rúcula, pimientos
amarillos, pepino, salsa de mango,
nueces y pan rústico.

SPAZIALE (v) • 7,20

Cebada perlada, alcachofas, tomates secos,
menta, aceitunas y piel de limón rallada.

VERDISSIMA (v) • 6,90

Queso Salva Cremasco, mezclum, tomates
datterinos frescos, pepino, aceite de
balsámico y miel, y pan rústico.

DOLCI

♡ *postres caseros* ♡

TIRAMISÙ • 5,90

Una receta clásica, muy cremosa
y hecha con amor.

PANNA COTTA • 5,00

Panna cotta a la vainilla con coulis de
frutos rojos y almendras.

TORTA AL CIOCCOLATO • 5,70

Tarta de chocolate casera
con helado banana split.

GELATO • 5,20

Helado de vainilla y canela, con amarettos,
chips de plátano y virutas de chocolate.

COCKTAILS

nuestras especialidades caseras

• FRESCO Y FÁCIL •

PASSIONE DAIQUIRI • 8,00

Ron añejo Abuelo, fruto de la pasión y canela.

AMARCORD • 8,00

Ron añejo Abuelo, albahaca, fresas, Galliano, azúcar y lima fresca.

SORRENTO SOUR • 8,00

Limoncello, azúcar, limón, bitter de naranja, albahaca y pimienta negra.

SPACCA NOCI • 8,00

Vodka, piña, Frangelico, lima y sirope de miel.

IL COMMENDA • 8,00

Ginebra, zumo de limón fresco, licor Strega y sirope de manzanilla.

CUCUMBER FLOWER • 8,00

Gin, manzana, pepino, limón, saúco y soda.

• APERITIVOS ITALIANOS •

NEGRONI PER LEONI • 7,00

Martini Rosso, ginebra, Campari y mermelada de naranja amarga.

AMERICANO A BARCELLONA • 6,50 $\bar{\text{Y}}$ 24,00 $\bar{\text{U}}$

Martini Rosso, infusión de Campari con frambuesas y tónica.

SUPER HUGO • 6,50

Prosecco, soda, sirope de saúco, lima y menta fresca.

PORTOFINO FIZZ • 8,00 $\bar{\text{Y}}$ 30,00 $\bar{\text{U}}$

Martini Rosso, naranja, Aperol, limón, azúcar y Prosecco.

PIMM'S CUP • 8,00 $\bar{\text{Y}}$ 30,00 $\bar{\text{U}}$

Pimms casero hecho con Martini Rosso, limonada fresca y fruta de temporada

CRODINO • 3,50

Aperitivo Italiano no alcohólico.

• PURO & DIGESTIVO •

HARLEM • 8,00

Martini Dry, ginebra, Braulio y licor al Maraschino.

DON GIOVANNI • 8,00

Martini Rosso, ron añejo Abuelo, amaro Montenegro y Galliano.

IL MESSICANO • 8,00

Martini Rosso, tequila, amaro Averna, licor de café y cardamomo.

También hacemos cualquiera de sus cócteles favoritos personales.

VINO

vinos por copa

• BLANCO •

FALANGHINA

La Guardiense - Campania
Seco, con aromas cítricos.
3,50 / 16,90

VERMENTINO

Isola di sole - Sardegna
Afrutado y mineral.
3,70 / 17,50

CHARDONNAY

Colmello di Grotta - Friuli
Intenso y mineral.
4,70 / 23,20

SAUVIGNON

Fossa Mala - Friuli
Fresco, aromático, territorial.
4,90 / 23,70

• ROSADO •

CERASUOLO ROSÉ

Majolica - Abruzzo
Floral y alegre.
3,90 / 18,90

Il Nostro Vermut

VERMUT CASERO

Hecho en conjunto con Martini.
• 4,50 •

• TINTO •

AGLIANICO

La Guardiense - Campania
Agradable, fruta roja, fácil de beber.
3,50 / 16,90

NERO D'AVOLA

Piccini - Sicilia
Fuerte, redondo, nariz afrutada.
3,70 / 17,50

MONTEPULCIANO

Majolica - Abruzzo
Intenso, con mucho cuerpo.
4,40 / 21,50

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Zenato - Veneto
Elegante y aromático.
4,90 / 23,70

• ESPUMOSO •

PROSECCO

Foss Marai "Cardinal" - Veneto
Ligero, agradable al paladar.
3,90 / 18,90

BRACHETTO D'AQUI DOC

Scanavino - Piemonte
Afrutado, dulce, bajo en alcohol.
3,90 / 18,90

ALTRE BIBITE

otras bebidas del bar

REFRESCOS

Zumo fresco de naranja o pomelo rosa • 3,50

Limonada casera clásica • 3,50

Limonada Mediterránea - Limón, albahaca y tomate • 5,00

Frullati - Batidos con fruta • 6,00

Centrifughe - Zumos frescos, pida la combinación diaria • 5,00

Refrescos italianos como Aranciata y Chinotto • desde 2,70 •

CAFETERÍA

Caffé Tober - Genova

• desde 1,20 •

Dilmah - Tés e infusiones

• desde 2,50 •

CERVEZAS

Heineken barrel • 3,00

Moretti botella • 4,50

Amstel Radler • 4,00

Buckler 0,0% • 3,50