

LA CUCINA

PARA COMPARTIR

FORMAGGIO AL FORNO • 8,6

Queso Provolone al horno con tomates secos, nueces, pesto de albahaca, y aceite de trufa; servido con pan tostado. **V FS**

HUMMUS & OLIVE • 8,3

Hummus ahumado de alubias con un toque de sal balsámica, servido con pan tostado y olivas marinadas de la casa. **V FS SL**

TRIO DE BRUSCHETTAS • 8,5

Variado de montaditos con: caponata de berenjenas y ricotta; paté y miel; mezcla de tomates marinados en aceite de oliva y hierbas mediterráneas. **FS**

CROSTINI & PROSCIUTTO • 8,9

Montaditos con jamón de Parma y acompañados de queso Piave.

ROAST-BEEF & FOCACCIA • 9,9

Finas lonchas de ternera con salsa italiana gremolata y acompañadas de focaccia. Un entrante frío perfecto para compartir. **SL**

CALZONCINI • 8,9

Dos mini calzoni con jamón braseado italiano, setas, ricotta, y salsa de tomate.

ENSALADAS

BURRATA • 12,9

Ensalada de mezcla de tomates marinados en aceite de oliva y hierbas mediterráneas con queso burrata, olivas Kalamata y rúcula. Aliñada con aceite de albahaca. **V**

MEDITERRANEA • 8,8

Manzana, queso de cabra, arándanos secos, y pipas de calabaza sobre un mix de lechugas. Aliñada con vinagreta de miel y mostaza. **V FS**

FAYOLOSÀ • 8,9

Pollo marinado, verduras asadas, y olivas Kalamata sobre un mix de lechugas. Aliñada con vinagreta mediterránea. **FS SL**

Todas nuestras ensaladas se sirven acompañadas de pan rústico.

PASTA & HORNO

GNOCCHI DI SPINACI • 7,7

Ñoquis de espinaca con salsa de queso Gorgonzola. **V FS**

LASAGNA DELLA NONNA • 9,9

Lasaña tradicional de la casa con salsa boloñesa, bechamel, mozzarella fior di latte, y parmesano. **FS**

PARMIGIANA • 7,4

Berenjenas fritas y horneadas con salsa de tomate, mozzarella fior di latte y parmesano. **V**

PIZZAS

MOZZAFIATO • 12,3

Jamón braseado italiano, calabacín, queso de cabra, mozzarella fior di latte, rúcula y salsa de tomate.

PAPPA E CICCIA • 11,2

Pizzetta blanca con ragú de carne al vino blanco, patata, cebolla de Figueres, y un toque de romero.

GUSTOSA • 10,9

Jamón braseado italiano, mozzarella fior di latte, cebolla caramelizada, nueces, pesto y salsa de tomate. **FS**

BAMBOLA • 9,7

Pizzetta enrollada, rellena de mozzarella fior di latte, pesto y berenjena, cubierta por tomate datterino y rúcula fresca, con finas lonchas de jamón de Parma y virutas de queso curado Piave. **FS**

CANNONATA • 8,9

Pizzetta blanca con verdura de temporada asada, mozzarellas di bufala y fior di latte, y aceite de tomate seco. **V**

MONTANARA • 9,4

Speck, mozzarella fior di latte, setas, queso curado Piave, y salsa de tomate.

MARGHERITA DEL VICINO • 9,9

Mozzarellas di bufala y fior di latte, tomate datterino, salsa de tomate, y albahaca fresca. **V**

L'INFERNO • 9,7

Salami picante, mozzarella fior di latte, tomate datterino, cebolla de Figueres, salsa de tomate, y aceituna negra.

BALLA BALLA • 8,9

Queso Gorgonzola, mozzarella fior di latte, rúcula, nueces, y aceite de trufa. **V FS**

POSTRES

GOLOSA • 7,4

Pizzetta con nutella, fresas, arándanos, y avellanas. **V FS**

TIRAMISÙ • 6,2

Nuestra versión del postre italiano más famoso, un toque de energía que te despierta dulcemente. **V FS**

PANNA COTTA AL CARAMELO • 5,9

Panna cotta casera de caramelo coronada con avellanas y un toque de sal marina de lava. **V FS**

TORTA MOUSSE AL CIOCCOLATO • 6,4

Mousse de chocolate con una base de galleta crujiente y cubierta de finas láminas de chocolate. **V FS**

VICINO
pizza bar

IL BAR

APERITIVOS

NEGRONI PER LEONI • 8,0

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

BOULEVARDIER • 8,0

Cinzano Rosso, Campari y bourbon.

SBAGLIATO • 8,0

Cinzano Rosso, Campari y vino espumoso.

SUPER HUGO • 7,5 / 21,0

Vino espumoso, zumo fresco de limón, sirope de flor de saúco, menta fresca y soda.

SPRITZ APEROL • 6,5

El aperitivo italiano más famoso.

VERMUT



VERMUT DEL VICINO • 5,0

De la casa hecho con Cinzano Rosso y Saint Germain.

CERVEZAS

Heineken • 3,1 / 5,1

Amstel Radler Clara • 4,1

Moretti • 4,5

Buckler 0,0% • 4,1

Peroni Doppio Malto • 5,0

ZUMOS FRESCOS & BATIDOS

ENERGIA PURA • 6,6

Batido de plátano, arándanos, miel y leche de avena.

+VITAMIN • 5,9

Zumo de manzana, zanahoria, y apio.

GO GREEN • 5,5

Zumo de pepino, sirope casero de jengibre, limón y soda.

ZUMO DE NARANJA EXPRIMIDO • 3,9 / 5,4

ZUMO DE MANZANA FRESCO • 3,9 / 5,4

LICORES ITALIANOS

Limoncello • 4,0

Amaro Montenegro • 5,0

Amaro del Capo • 5,0

Grappa Nonino • 5,0

Ramazotti • 5,0

CÓCTELES

BELLA DONNA MOJITO • 8,5 / 24,0

Cinzano Bianco, puré de fresa, zumo fresco de lima, sirope casero de canela, menta fresca y soda.

MEDITERRANEAN MULE • 8,5 / 24,0

Ginebra, sirope casero de jengibre, zumo fresco de lima, ginger beer, y un toque de romero.

PIPER MARGARITA • 9,5

Tequila, mermelada de naranja amarga, miel y zumo fresco de lima.

PASSIONE DAIQUIRI • 8,5

Ron añejo, puré de fruta de la pasión y sirope casero de canela.

CUCUMBER FLOWER • 8,5 / 24,0

Ginebra, manzana, pepino, zumo fresco de limón, sirope de flor de saúco y soda.

BLOODY LEGEND • 8,5 / 24,0

Vodka, zumo de tomate, nuestra salsa casera picante, y zumo fresco de limón.

SOUR POWER • 8,5

Disaronno amaretto, Chambord, zumo fresco de limón y un toque de clara de huevo.

LOVER'S CLUB • 8,5

Ginebra, creme de cassis, zumo fresco de limón, sirope de vainilla, cilantro y un toque de clara de huevo.

OLD CUBAN • 8,5 / 24,0

Ron añejo, zumo fresco de lima, sirope de flor de saúco, y soda.

RUSSIAN SPRING PUNCH • 8,5 / 24,0

Vodka, creme de cassis, zumo fresco de limón, vino espumoso, y sirope casero de azúcar.

VINOS

BLANCO

Falaghina La Guardiense - Campania • 3,9 / 18,5

Vermentino Isole di sole - Sardegna • 3,9 / 18,5

Chardonnay Mezzacorona - Trentino • 4,4 / 21,9

Pinot Grigio Fossa mala - Friuli • 5,1 / 24,7

ROSADO

Cerasuolo Majolica - Abruzzo • 4,1 / 19,1

Bardolino Chiaretto Mont de Fra' - Veneto • 4,9 / 23,7

TINTO

Aglianico La Guardiense - Campania • 3,9 / 18,5

Montepulciano Majolica - Abruzzo • 4,4 / 21,5

Valpolicella Classico Superiore Zenato - Veneto • 4,9 / 23,7

ESPUMOSO

Prosecco Teresa Rizzi - Veneto • 4,1 / 19,1

Moscato d'Asti Scanavino - Piemonte • 4,2 / 20,9

Franciacorta Brut Ca' del Bosco - Lombardia • 49,0