

FORNO FILOSOFALE

MENÚ ESPAÑOL



ELIGE TU FILOSOFÍA

S. Redonda Romana fina y crujiente de borde bajo | N. Redonda Napolitana de borde alto | P. Pinsa

LE PIÙ RICHIESTE (MÁS POPULARES)

1. Bufalina

€ 10,00

Salsa de tomate, Mozzarella de Búfala DOP, Albahaca, Tomates cherry confitados, Aceite de oliva virgen extra [1, 7]

2. Duchessa Bianca

€ 12,00

Mozzarella artesanal, Stracciatella artesanal, Sabrosas patatas al horno, Guanciale crujiente (chacina de papada de cerdo), Romero, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

3. Margherita Sbagliata

€ 12,00

Salsa de tomate amarillo, Mozzarella artesanal, Pesto de albahaca, Tomates cherry confitados, Polvo de aceitunas negras artesanal [1, 7, 8]

4. Napoli di Papà Ulisse

€ 9,00

Salsa de tomate, Mozzarella artesanal, Alcaparras Occhiello, Anchoas, Albahaca, Aceite de oliva virgen extra [1, 4, 7]

5. Parmigiana Sbagliata

€ 10,00

Salsa de tomate, Stracciatella artesanal, Berenjenas, Queso Pecorino Romano DOP, Albahaca, Aceite de oliva virgen extra [1, 7]

6. Würstel e Patate

€ 10,00

Salsa de tomate, Mozzarella artesanal, Sabrosas patatas al horno, Salchichas de pollo y pavo, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

LE ROSSE (BASES ROJAS)

Bases rojas preparadas con salsa de tomate seleccionada

7. Boscaiola

€ 11,00

Salsa de tomate, Mozzarella artesanal, Champiñones, Guanciale crujiente, Sabrosas patatas al horno, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

8. Canadese

€ 12,00

Salsa de tomate, Mozzarella artesanal, Jamón cocido de Praga, Champiñones, Salchichas de pollo y pavo, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

9. Guanciale e Gorgonzola

€ 10,00

Salsa de tomate, Mozzarella artesanal, Guanciale crujiente, Queso Gorgonzola DOP, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

10. La Regina Margherita

€ 6,50

Salsa de tomate, Mozzarella artesanal, Albahaca, Aceite de oliva virgen extra [1, 7]

11. Marinara 2.0

€ 6,00

Doble salsa de tomate, Tomates cherry confitados, Ajo, Orégano, Albahaca, Aceite de oliva virgen extra [1]

12. Tonno e Cipolle

€ 12,00

Salsa de tomate, Mozzarella artesanal, Filetes de atún, Cebollas rojas caramelizadas, Aceite de oliva virgen extra [1, 4, 7]

13. Vegetariana

€ 10,00

Salsa de tomate, Mozzarella artesanal, Cebollas rojas caramelizadas, Berenjenas, Champiñones, Calabacín, Aceite de oliva virgen extra [1, 7]

14. Würstel e Cipolle

€ 10,00

Salsa de tomate, Mozzarella artesanal, Cebollas rojas caramelizadas, Salchichas de pollo y pavo, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

FORNO FILOSOFALE

MENÚ ESPAÑOL



LE BIANCHE (BASES BLANCAS)

Preciosas bases blancas con extra mozzarella

15. Cotto di Praga e Funghi € 10,00

Mozzarella artesanal, Jamón cocido de Praga, Champiñones, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

16. Funghi e Guanciale croccante € 10,00

Mozzarella artesanal, Champiñones, Guanciale crujiente, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

17. Margherita Malcontenta € 6,50

Mozzarella artesanal, Albahaca, Aceite de oliva virgen extra [1, 7]

18. Panna, Funghi e Patate € 10,00

Mozzarella artesanal, Nata, Champiñones, Sabrosas patatas al horno, Aceite de oliva virgen extra [1, 7]

19. Pistacchiosa € 12,00

Mozzarella artesanal, Stracciatella artesanal, Mortadela con pistacho, Polvo de pistacho, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 8, 12]

20. Purpuzza Friarielli e Provola € 13,00

Mozzarella artesanal, Picadillo de cerdo sazonado (Purpuzza), Grellos (Friarielli), Queso Provola artesanal ahumado, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

21. Saporita € 12,00

Mozzarella artesanal, Queso Gorgonzola DOP, Champiñones, Picadillo de cerdo sazonado (Purpuzza), Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

22. Trionfo di Formaggi € 12,00

Mozzarella artesanal, Queso Pecorino Romano DOP, Stracciatella artesanal, Queso Provola artesanal ahumado, Queso Gorgonzola DOP, Aceite de oliva virgen extra [1, 7]

14 MALANDRINI CONSIGLIANO (RECOMENDACIONES)

23. L'Inferno Secondo Fulvio € 13,00

Salsa de tomate, Mozzarella artesanal, 'Nduja calabresa, Stracciatella artesanal, Salchichón curado, Aceitunas negras, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

24. La Rustica Secondo Marco € 10,00

Mozzarella artesanal, Champiñones, Alcaparras Occhiello, Aceite de oliva virgen extra [1, 7]

25. La Solita Secondo Mari € 10,00

Mozzarella artesanal, Rúcula, Queso Grana Padano DOP, Aceite de oliva virgen extra [1, 7]

26. L'Italiana Secondo Laura € 12,00

Mozzarella artesanal, Tomates cherry confitados, Pesto artesanal sin ajo con piñones, Stracciatella artesanal, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 8]

LE SPECIALI (ESPECIALES)

Combinaciones gourmet con ingredientes de excelencia y maridajes únicos

27. Amatrice **€ 12,00**

Salsa de tomate, Stracciatella artesanal, Guanciale crujiente, Queso Pecorino Romano DOP, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

28. Assoluto di Zucchine Terra **€ 15,00**

Mozzarella artesanal, Guanciale crujiente, Calabacín, Flores de calabacín, Stracciatella artesanal [1, 7, 12]

29. Carbon Alley **€ 12,00**

Mozzarella artesanal, Huevo, Guanciale crujiente, Queso Pecorino Romano DOP, Pimienta negra molida, Aceite de oliva virgen extra [1, 3, 7, 12]

30. Carrettiera **€ 12,00**

Mozzarella artesanal, Stracciatella artesanal, Tomates cherry, Orégano, Aceite de oliva virgen extra [1, 7]

FORNO FILOSOFALE

MENÚ ESPAÑOL



31. Fior di Cotto di Praga

€ 15,00

Mozzarella artesanal, Stracciatella artesanal, Flores de calabacín, Calabacín, Jamón cocido de Praga, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

32. Fuori Norma

€ 12,00

Salsa de tomate, Mozzarella artesanal, Queso Ricotta, Berenjenas, Tomates cherry confitados, Aceite de oliva virgen extra [1, 7]

33. Gran Premio

€ 14,00

Mozzarella artesanal, Berenjenas, Tiras de carne de caballo, Queso Provola artesanal ahumado, Aceite de oliva virgen extra [1, 7]

34. La Carlo Felice

€ 13,00

Salsa de tomate, Mozzarella artesanal, Filetes de atún, Pesto, Tomates cherry confitados, Aceite de oliva virgen extra [1, 4, 7, 8]

35. La Ciociara

€ 12,00

Mozzarella artesanal, Queso Ricotta, Guanciale crujiente, Queso Provola artesanal ahumado, Pimienta, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 12]

36. Straordinariamente Vegana

€ 14,00

Salsa de tomate amarillo, Mozzarella vegana, Cebolla caramelizada, Calabacín, Semillas de calabaza, Aceite de oliva virgen extra [1]

37. Tartufina

€ 13,00

Mozzarella artesanal, Stracciatella artesanal, Mortadela con pistacho, Champiñones, Aceite de trufa, Aceite de oliva virgen extra [1, 7, 8, 12]

LE BABY PIZZA (PIZZAS INFANTILES)

Pizzas napolitanas en formato reducido

Baby Margherita

Baby Napoli

Baby Special

*Sujeto a disponibilidad de pizzas especiales y fuera de carta

AGGIUNTE (EXTRAS)

Salsas (2€), Pescado (2€), Quesos (2€)

Embutidos y Carnes (2€), Verduras (2€)

Aceites y Especias (0,50€ - 2€)

€ 4,00

€ 6,00

€ 7,50

GLI ORDINI DELLA FENICE

Elaborados solo bajo pedido con al menos 24 horas de antelación

INCANTESIMI GOLOSI (DULCES TENTACIONES)

Luna Piena Dulce

€ 6,00

LunaStorta Dulce

€ 3,00

Tarta de Mermelada (por ud.)

€ 3,00

BIBITE (BEBIDAS)

Agua

€ 1,00

Refrescos en lata 0,33cl

€ 2,00

Refrescos en cristal 0,33cl

€ 3,00

Tarta de Nutella (por ud.)	€ 3,00	Cerveza Ichnusa cristal 0,33cl	€ 2,50
Tarta Crema Filosofale (por ud.)	€ 3,50	Cervezas especiales cristal 0,33cl	€ 3,00
Pizza al corte Margherita [mult. 8]	€ 2,50	Cervezas cristal 0,50cl	€ 4,00
Pizza al corte Champiñones [mult. 8]	€ 3,00	Filoncini filosofali (por ud.)	€ 1,50
Pizza al corte Napoli [mult. 8]	€ 3,00	Pan de Molde / Pan Bauletto (por ud.)	€ 3,50
Pan de Ricotta (por ud.)	€ 4,00	Hogaza de Pan / Pagnotta (por ud.)	€ 3,50
Pan de Hamburguesa [mín. 5, por ud.]	€ 2,00	Tarta de Crema Filosofale (Entera)	€ 30,00
Pan Brioche [mult. 5, por ud.]	€ 2,00	Tarta de Mermelada (Entera)	€ 25,00
		Tarta de Tres Chocolates (Entera)	€ 28,00

LEYENDA DE ALÉRGENOS (REG. UE 1169/2011)

[1] Gluten [2] Crustáceos [3] Huevos [4] Pescado [5] Cacahuets [6] Soja [7] Leche/Lactosa [8] Frutos de cáscara [9] Apio [10] Mostaza [11] Sésamo [12] Sulfitos [13] Altramuces [14] Moluscos