

PANZZONI

CANTINA E PIZZA

TRADIZIONE ITALIANA • FORNO A LEGNA

MIENÚ



FARANDA

HOTEL LOS TILOS
SANTIAGO DE COMPOSTELA

AUTENTICA CUCINA ITALIANA

ANTIPASTI

Tagliere

Tabla con Selección de embutidos y quesos italianos

16,90 €

Provolone al Forno con pomodorini

Provolone fundido al horno con tomates cherry asados, oregano, acompañados de pan pizza

11,50 €

Parmigiana di Melanzane

Capas de berenjena asada, fior di latte, tomate San Marzano y parmesano gratinado

11,90 €

Croquetas de guanciale y parmesano

Crujientes croquetas caseras con guanciale y queso parmesano fundido

11,50 €

Albóndigas de la Nonna

Albóndigas caseras, cocinadas en salsa de tomate San Marzano con albahaca fresca y parmesano acompañado de pan pizza

12,90 €

INSALATE

Caprese di Bufala

Tomate fresco, mozzarella de búfala DOP y albahaca

13,50 €

Insalata Rustica di Rucola e Gorgonzola

Rúcula, queso gorgonzola, tomates cherry y reducción balsmoca

10,90 €

Insalata Cesare Auténtica

Lechuga romana, escamas de parmesano, croutons artesanales y aliño casero cesar con mostaza y anchoa

10,50 €

FOCACCIA SANDWICH GOURMET ARTIGIANALE

La Mortazza

Mortadella italiana, burrata cremosa, tomate fresco, aceite de albahaca y pistacho

12,90 €

Friarielli Piccante

Grelo italiano salteado, spinatta picante y scarmorza ahumada

11,50 €

Club alla Porchetta

Porchetta al horno, rúcula fresca, mayonesa de limón y chips de patata

12,90 €

Trufarella

Provolone, speck y crema de trufa negra

11,50 €

PASTA

Tagliatelle ala bolognesa

Ragú tradicional de ternera y cerdo cocinado lentamente.

13,50 €

Spaguetti a la carbonara

Guanciale crujiente, yema de huevo y queso pecorino.

14,50 €

Rigatoni alla Norma

Salsa de tomate San Marzano, berenjenas fritas, ricotta salata rallada y hojas de albahaca fresca.

13,50 €

Lasagna alla Bolognese

Capas de pasta fresca, ragú de carne, bechamel y parmigiano gratinado, horneadas

14,50 €

PIZZE NAPOLITANE AL FORNO DI LEGNA

CLASICAS

Margherita DOP

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca y parmigiano reggiano 24 meses de curación y albahaca

Marinara

Salsa de tomate San Marzano, ajo, orégano y albahaca

Quattro Formaggi

Fior di latte, provola affumicata, gorgonzola, parmigiano reggiano 24 meses de curación y albahaca

Calzone Tradizionale

Masa rellena de ricotta cremosa, provola affumicata, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte y albahaca

Calzone alla Spinata

Masa rellena de ricotta cremosa, provola affumicata, spinata picante, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte y albahaca

MEDITERRÁNEAS

Pizza Napoli

Salsa de tomate San Marzano, Anchoas del Cantábrico, alcaparras, oliva taggiasca y albahaca

Pizza Vegetale di Stagione

Salsa de tomate San Marzano, Calabacín, berenjena, grelo italiano salteado y albahaca

Pizza di Tartufo e Speck

Crema de trufa, provola affumicata, speck del Tirol y lascas de Parmigiano Reggiano 24 meses de curación.

CHARCUTERÍA ITALIANA

Diavola

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Spinata picante y albahaca.

Prosciutto e Funghi

Salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto, champiñones y albahaca.

Mortadella e Pistacchio

Mozzarella fior di latte, burrata, mortadella de bologna y pistacho y albahaca

Mortadela y pistacho

Mozzarella fior di latte, guanciale crujiente, provola affumicata, crema de carbonara y lascas de parmesano reggiano 24 meses de curación y albahaca

Porchetta e Rucola

Mozzarella fior di latte, provola affumicata, porchetta asada en finas láminas, rúcula fresca y parmigiano Reggiano 24 meses de curación y albahaca

NUESTRO PIZZAIOLO RECOMIENDA

Pizza Nduja y Ricotta

Fior di latte, Sobrasada Nduja calabresa, ricotta y miel

Pizza Friarielli e Salsicci

Fior di latte, grelo italiano salteado, salchicha fresca. y albahaca

Calzone Aperto della Nonna

Masa napolitana rellena de fior di latte, albóndigas caseras de la Nonna y capas de parmigiana di melanzane. Horneada hasta quedar crujiente por fuera y fundente por dentro.

CAFETERÍA ITALIANA

DOLCI

Tiramisù Classico	6,50 €
Bizcocho empapado en café con crema de mascarpone	
Panna Cotta al Caramello Salato	6,00 €
Cremoso postre con caramelo salado	
Cannolo Siciliano	6,50 €
Relleno de ricotta dulce con toque de naranja	
Gelato	5,50 €
Pregunta por nuestros sabores del día	

VINOS

Momentum, Mencía	22,50 €
1985, Mencía	27,50 €
Cicatrices, Godello	17,50 €
Gran Bazan Ambar, Albariño	17,50 €

VINOS ITALIANOS

Chianti Antiche	22,50 €
Montepulciano d'Abruzzo	21,50 €
Pinot Grigio San Marcos	21,50 €
Prosecco Valdobbiadene DOCG	24,50 €

COCKTAILS

Aperol Spritz	7,50 €
Aperol, prosecco y soda	
Negroni	8,50 €
Gin, Campari y Vermouth Rojo Bellini	7,50 €
Prosecco con puré de melocotón	
Limoncello Spritz	8,50 €
Limoncello con burbujas y menta fresca	

CAFFÉ ESPECIALIDAD

Expresso	2,50 €
Corto, intenso	
Cappuccino	2,90 €
Café con espuma de leche cremosa	
Caffè Macchiato	2,90 €
Expresso manchado con un toque de leche vaporizada y espuma de leche	
Affogato al Caffè	4,50 €
Bola de helado ahogada en expresso caliente	

BEBIDAS

Zumos y Refrescos	2,50 €
Agua 33cl	1,70 €
Agua con gas 25cl	1,60 €
Cerveza (Estrella, Randler, Tostada)	2,50 €
Maestra	2,70 €

BEBIDAS ITALIANAS

Acqua Panna 50cl	2,50 €
Acqua San Pelegrino 50cl	2,50 €
Birra Moretti 33cl	2,90 €
Limonata San Pellegrino	2,90 €

DIGESTIVI

Limoncello	2,90 €
Licor de limón, dulce y vibrante	
Grappa di moscato	3,70 €
Aguardiente de uva aromática	
Amaro Averna	3,70 €
Amargo de hierbas del sur de Italia	
Fernet Branca	3,70 €
Digestivo intenso y balsámico	