

PANZZONI

CANTINA E PIZZA

TRADIZIONE ITALIANA • FORNO A LEGNA

MIENÚ

HOTEL PATHOS



FARANDA

AUTENTICA CUCINA ITALIANA

Cocina italiana genuina, elaborada con materias primas DOP y preparación artesanal.

ANTIPASTI

Pequeños bocados de tradición italiana, preparados con recetas auténticas y producto seleccionado.

Tagliere di salumi e formaggi italiani 16,90 €

Tabla con Selección de embutidos y quesos italianos

Provolone al Forno con pomodorini 11,50 €

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

Parmigiana di Melanzane 11,90 €

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

Albóndigas de la Nonna 12,90 €

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

Pan Pizza 2,50 €

Pan pizzetta elaborado con masa madre y horneado a alta temperatura en horno de leña. Perfecto para compartir o acompañar cualquier plato.

PANUOZZO SANDWICH GOURMET ARTIGIANALE

Bocadillo napolitano elaborado con masa de pizza horneada y rellenos artesanales de inspiración italiana.

Classico "Prosciutto & Formaggio 9,50 €

Jamón cocido italiano, provola afumicatta y fior di latte

La Mortazza 12,90 €

Mortadella italiana, burrata cremosa, rucula y pesto de pistacho

Calabrese picante 11,50 €

Crema de Sobrasada Nduja calabrese picante con ricotta, spianata, y rucula

Club alla Porchetta 12,90 €

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

Trufarella 11,50 €

Provolone, speck y crema de trufa negra

Caprese 9,50 €

Tomate fresco, mozzarella búfala, tomate fresco, AOVE y albahaca.

INSALATE

Caprese di Bufala 13,50 €

Tomate fresco, mozzarella de búfala DOP y albahaca

Insalata Rustica di Rucola e Gorgonzola 10,90 €

Rúcula, queso gorgonzola, tomates cherry y reducción balsmoca

Insalata Cesare Auténtica 12,50 €

Lechuga romana, pollo a la plancha,, croutons artesanales y aliño casero cesar con mostaza y anchoa y escamas de parmesano

LASAGNA

Lasagna alla Bolognese 14,50 €

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

PIZZE NAPOLITANE AL FORNO DI LEGNA

Pizzas napolitanas auténticas, con masa ligera y bordes crujientes, horneadas a alta temperatura en horno de leña.

CLASICAS

Margherita DOP

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

11,50 €

Marinara

Salsa de tomate San Marzano, ajo, orégano y albahaca

9,90 €

Quattro Formaggi

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

14,90 €

Calzone Tradizionale

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

14,90 €

Calzone alla Spianata

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

14,90 €

MEDITERRÁNEAS

Pizza Napoli

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

14,90 €

Pizza Vegetale di Stagione

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

12,50 €

Pizza di Tartufo e Speck

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

14,90 €

CHARCUTERÍA ITALIANA

Diavola

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

13,90 €

Prosciutto e Funghi

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

13,90 €

Mortadella e Pistacchio

Mozzarella fior di latte, burrata, mortadella de bologna, pesto de pistacchio, pistacchio granulado y albahaca

14,90 €

Carbonara

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

14,50 €

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

15,90 €

NUESTRO PIZZAIOLO RECOMIENDA

Pizza Nduja y Ricotta

Fior di latte, Sobrasada Nduja calabresa, ricotta y miel

14,90 €

Pizza Friarielli e Salsiccia

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

13,90 €

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.

16,90 €

PER FINIRE

DOLCI

Tiramisù Classico

Bizcocho empapado en café con crema de mascarpone

6,50 €

Panna Cotta al Caramello Salato

Cremoso postre con caramelo salado

6,00 €

Cannolo Siciliano

Relleno de ricotta dulce con toque de naranja

6,50 €

Pizza al Cioccolato

La versión dulce de nuestro pizza, con Nutella, avellanas tostadas y azúcar glas

6,50 €

Gelato

Pregunta por nuestros sabores del día

5,50 €

DIGESTIVI

Limoncello

Licor de limón, dulce y vibrante

2,90 €

Grappa di moscato

Aguardiente de uva aromática

3,70 €

Amaro Averna

Amargo de hierbas del sur de Italia

3,70 €

Fernet Branca

Digestivo intenso y balsámico

3,70 €

CAFFÉ ESPECIALIDAD

Espresso

Corto, intenso

2,50 €

Cappuccino

Café con espuma de leche cremosa

2,90 €

Caffè Macchiato

Expresso manchado con un toque de leche vaporizada y espuma de leche

2,90 €

Affogato al Caffè

Bola de helado ahogada en expresso caliente

4,50 €



Cornetti italiani

Clásico

3,90 €

Rellenos de ricotta dulce, nutella o crema de pistaccio

4,90 €

PANZZONI

CANTINA E PIZZA

TRADIZIONE ITALIANA • FORNO A LEGNA

VINOS Y BEBIDAS ITALIANAS



FARANDA

BEBIDAS

REFRESCOS

<i>Zumos y Refrescos</i>	2,50 €
<i>Agua 33cl</i>	1,70 €
<i>Agua con gas 25cl</i>	1,60 €
<i>Caña de cerveza</i>	2,50 €

BEBIDAS ITALIANAS

<i>Acqua Panna 50cl</i>	2,50 €
<i>Acqua San Pelegrino 50cl</i>	2,50 €
<i>Birra Moretti 33cl</i>	2,90 €
<i>Limonata San Pellegrino</i>	2,90 €

VINOS

<i>Clarete, Ribera del duero</i>	22,50 €
<i>Lagareta, Ribera del duero</i>	27,50 €
<i>Toloño, Rioja</i>	22,50 €
<i>Mar de Frades, Albariño</i>	27,50 €
<i>Por copas</i>	4,50 €

VINOS ITALIANOS

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

COCKTAILS ITALIANOS

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

<i>Americano</i> <i>Campari, Vermut Rojo y Soda</i>	7,50 €
<i>Negroni Sbagliato</i> <i>Campari vermut rojo y prosecco</i>	8,50 €
<i>Rossini</i> <i>Prosecco con puré de fresa</i>	7,50 €
<i>Hugo Spritz</i> <i>Prosecco, St-Germain y menta fresca</i>	8,50 €