

# PIZZERIA LA PLUMA

## PIZZAS

<b>MARGARITA</b>	<b>11,80€</b>
Tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte y albahaca fresca.	
<b>BUFALA</b>	<b>12,80€</b>
Tomate San Marzano, mozzarella de búfala, rúcula y prosciutto crudo.	
<b>DIAVOLA</b>	<b>13,80€</b>
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, pecorino, spianata picante, nduja di Spilinga, cebolla roja y orégano.	
<b>PIZZABELLI</b>	<b>14,80€</b>
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, provola affumicata, spianata piccante, gorgonzola dulce, mozzarella di bufala y albahaca fresca.	
<b>VEGETAL</b>	<b>12,00€</b>
Tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte, pimientos, calabacines, berenjenas y albahaca fresca.	
<b>COTTO&amp;ZOLA</b>	<b>14,00€</b>
Tomato San Marzano, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, gorgonzola dulce y albahaca fresca.	
<b>STRACCIATA</b>	<b>13,80€</b>
Salsa de tomate cherry confitados, burrata, anchoas y albahaca fresca.	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>14,80€</b>
Tomate San Marzano, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, aceitunas taggiasche, anchoas, alcaparras y albahaca fresca.	
<b>MARGHEROTA</b>	<b>13,00€</b>
Salsa de tomate cherry amarillo, mozzarella fior di latte, salsa de albahaca, salsa de tomate cherry confitado y albahaca fresca.	
<b>TONNO</b>	<b>13,80€</b>
mozzarella Fior di Latte, atún y cebolla	
<b>BRESAOLA</b>	<b>13,80€</b>
mozzarella Fior di Latte, rúcula y grana.	
<b>AFFUMICATA</b>	<b>14,80€</b>
Crema de berenjena quemada, Mozzarella fior di latte, gorgonzola dulce, provola ahumada, Guanciale y albahaca fresca.	

CADA INGREDIENTE ADICIONAL 1€

## ENTRANTES

<b>TARTAR DE TOMATE CON BURRATA</b>	<b>14,80€</b>
Pesto rosso italiano con albahaca y burrata ahumada.	
<b>BRUSCHETTA</b>	<b>9,80€</b>
Tomate, albahaca, AOVE y burrata con cherrys.	
<b>PAN GRATINADO CON AJO</b>	<b>8,80€</b>
Mantequilla, ajo y perejil.	
<b>BRESAOLA, COPPA</b>	<b>14,80€</b>
Surtido de crudo con limón , rúcula y grana.	
<b>HUMUS</b>	<b>11,80€</b>
Humus de garbanzo con crudites, AOVE y cilantro.	
<b>PROVOLONE</b>	<b>11,80€</b>
Provolone fundido con pecorino y berejena quemada.	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	<b>12,80€</b>
Berenjena a gratinada al parmesano	
<b>ENSALADA CÉSAR</b>	<b>13,80€</b>
Cherrys, pollo a la plancha, anchoas , parmesano, y nuestra salsa César.	

## PASTAS, GRATINADOS, RISOTTO

<b>LASAÑA DE GAMBONES</b>	<b>14,80€</b>
Nuestra lasaña de gambones y nuestra salsa de tomate san manzano.	
<b>LASAÑA CON BOLOÑESA</b>	<b>13,80€</b>
Lasaña gratinada con boloñesa tradicional.	
<b>TORTELINI RELLENO</b>	<b>12,80€</b>
Ricotta y espicanas con mantequilla y salvia.	
<b>SACCOTINI PERA FORMAGGIO</b>	<b>13,80€</b>
Sacos relleno de pera y queso.	
<b>TAGLIATELE ALLA PUTTANESCA</b>	<b>12,80€</b>
Ajo, tomate, guindillas secas, aceite de oliva virgen y anchoas en salmuera.	
<b>SOFFI DI VENTO CON GORGOZOLA</b>	<b>13,80€</b>
Crema de gorgonzola y tierra de aceitunas.	
<b>GNOCCHI GAMBERETTO Y ZUCCHINE</b>	<b>14,80€</b>
Salsa de gambones con calabacin salteado a la mantequilla.	
<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA PEPERONCINI</b>	<b>11,80€</b>
Gambas y guindillas con ajo.	
<b>GARGANELLI CON PESTO ROSSO</b>	<b>12,80€</b>
Pesto rosso napolitano con albahaca.	
<b>RISOTTO DE BOLETUS</b>	<b>14,80€</b>
Risotto con mantequilla quemada y boletus.	
<b>DISPONEMOS DE SPAGHETTI SIN GLUTEN</b>	
Se puede elaborar con cualquiera de las recetas anteriores.	

## POSTRES

<b>COULANT DE CHOCOLATE</b>	<b>6,80€</b>
Coulant de chocolate casero con helado de vainilla.	
<b>TARTA DE QUESO CASERA</b>	<b>7,80€</b>
Tarta de queso horneada.	
<b>TIRAMISÚ</b>	<b>4,80€</b>
Savoardi, espresso, crema de queso y cacao.	

# PIZZERIA LA PLUMA

## VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ

### TINTOS

---

IBIS EREMITA (Coupage, Merlot, Syrah, Petit Verdot)	<b>24,00€</b>
ZULLA (Monovarietal, Malbec)	<b>24,00€</b>
LIQUAMEN (Monovarietal, Petit Verdot)	<b>24,00€</b>

### BLANCOS

---

1800 CEPAS (Monovarietal, Coupage, Sauvignon Blanc)	<b>24,00€</b>
FINCA LOS ATRAVESAOS (Monovarietal, Pedro Ximénez)	<b>24,00€</b>
BENVERA (Coupage, Rieseling, Pedro Ximénez)	<b>24,00€</b>
BARBADILLO VI (Moscato Frizzante)	<b>21,80€</b>

### ROSADOS

---

BARBADILLO ROSADO (Tempranillo y Syrah)	<b>22,00€</b>
---	---------------