

# LA PIZZERIA

## MENÚ DE PIZZAS

### MARGHERITA

Clásica con pomodoro, mozzarella y albahaca.

### MARGARITA Y RICOTTA

Margarita con ricotta y tiras de tomate seco.

### 4 QUESOS

Mozzarella, fontina, emmenthal y gorgonzola.

### BLANCA

Base de bechamel con 4 quesos y rúcula.

### LA RIOJA

Berenjena, zucchini, pimientos, cebolla, salsa pomodoro y mozzarella.

### VEGAN

Espinacas salteadas con hongos, berenjena, zucchini, pimientos, cebolla, salsa pomodoro y aceite de oliva.

### LA MANCHA

Jamón serrano, lascas de manchego, mozzarella y salsa pomodoro.

### ALCACHOFAS

Corazón de alcachofa sobre salsa blanca, fontina, mozzarella y aceite de oliva.

### MARINERA

Filetes de anchoas sobre salsa pomodoro con cebolla, alcaparras y mozzarella.

### GRIEGA

Mozzarella, queso de cabra, dátiles, rúcula y un toque de trufas.

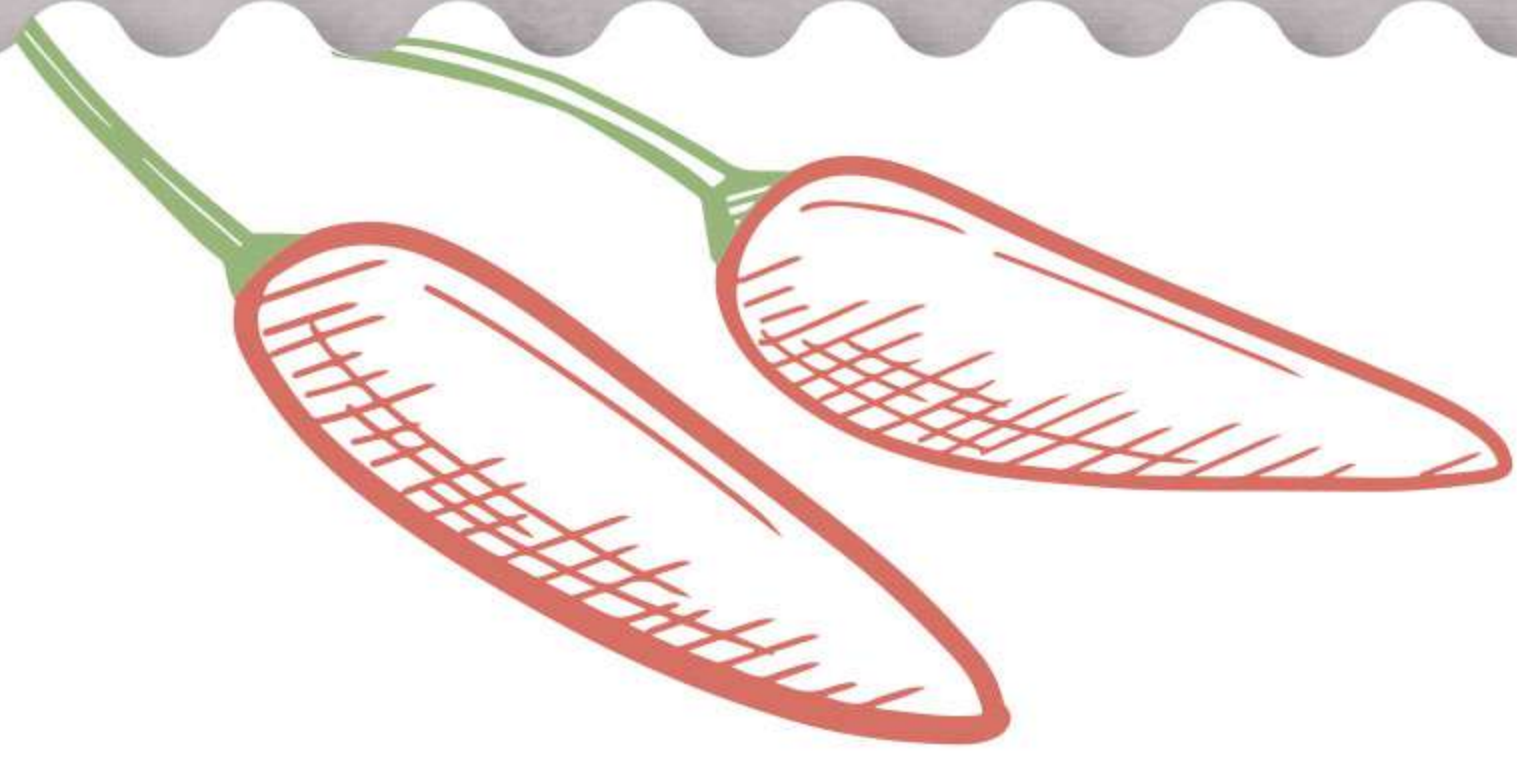
### RICOTTA

Sobre salsa blanca, ricotta, parmesano, albahaca fresca y tomates naturales.

### RIQUÍSIMA

Salchicha italiana, prosciutto, speck, chorizo, un toque de pomodoro y aceite de oliva.





### **DEL MAR**

Sobre salsa pomodoro colocamos camarones, pulpo, calamares y almejas.

### **PROSCIUTTO**

Elaborada con burrata sobre salsa pomodoro y terminada con rúcula.

### **CARBONARA**

Terminada con huevo, fontina, parmesano y tocineta.

RD\$ 525

### **PEPPERONI**

Topada con lonjas finas de pepperoni y terminada en nuestro horno de leña.

### **J&Q**

Terminada con lonjas de jamón y doble queso.

### **MAÍZ**

Elaborada con jamón, queso y maíz doradito en nuestro horno de leña.

RD\$ 525

## **EXTRAS**

**CAMARONES**

**GORGONZOLA**

**BURRATA**

**DOBLE MOZZARELLA**

**TOCINETA**

**RICOTTA**

**JAMÓN**

**PECHUGA DE POLLO**

**PEPPERONI**

**MAÍZ**

**ANCHOAS**

**PORCINI**

**CHORIZO**

**MOZZARELLA**

**PROSCIUTTO**

**SALCHICHA**

**PARMESANO**

**RÚCULA**

**CEBOLLA**

**HONGOS**

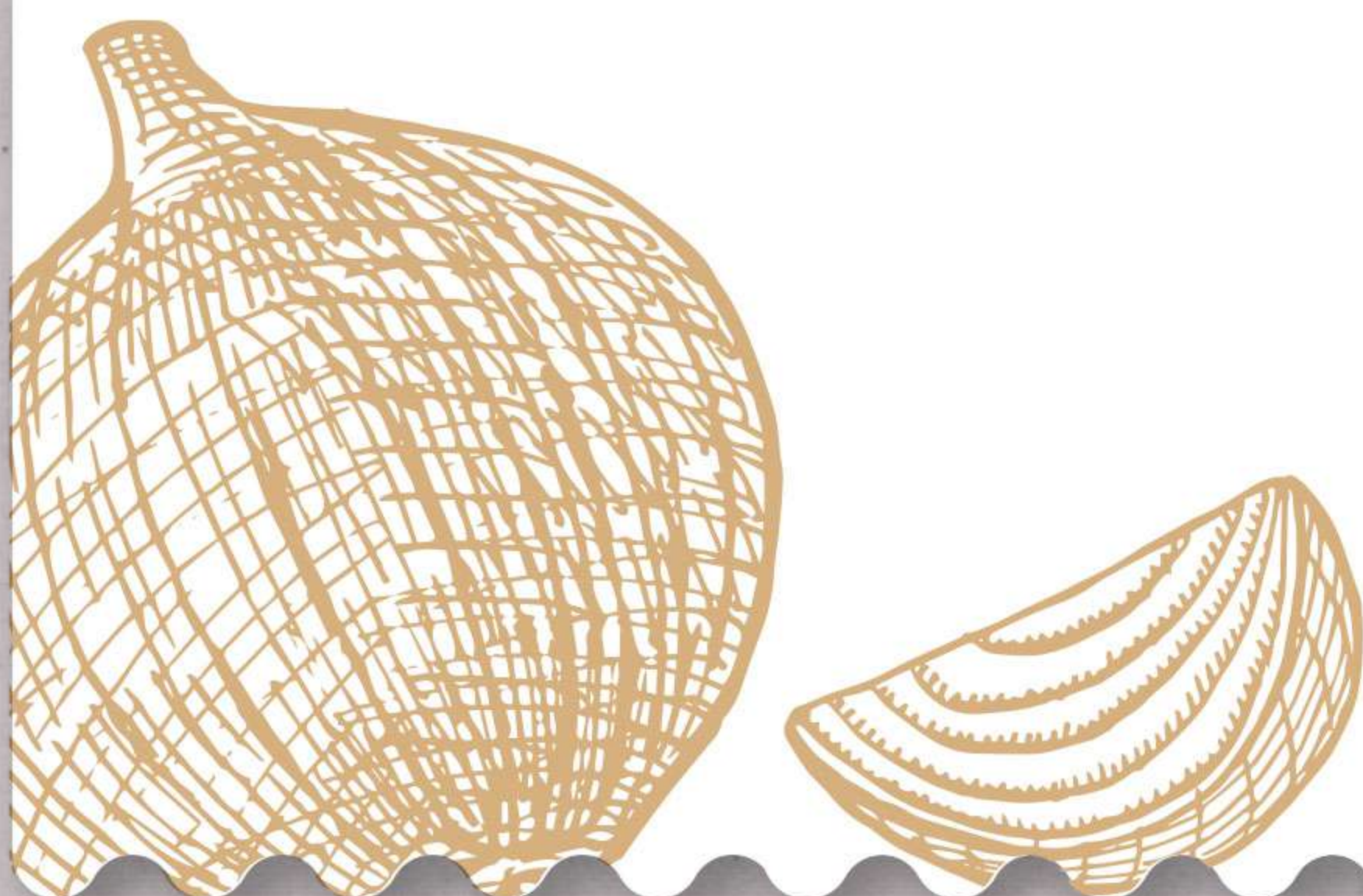
**ACEITUNAS**

**SPECK**



**CASA DE ESPAÑA**  
en Santo Domingo Inc.

 @CASADEESPANARD





# LA PIZZERIA

## ANTIPASTOS

### **BERENJENA A LA PARMESANA:**

Bañada en salsa pomodoro con parmesano y mozzarella.

### **BERENJENA GRATINADA AL FORNO:**

Bañada en salsa blanca y gratinada con mozzarella con un toque de pesto.

### **CEVICHE:**

Tiras de pescados maceradas en aceite de oliva y limón con cebolla y cilantrico.

### **TARTAR DE ATÚN:**

Atún grado sushi, alcaparritas, aguacate y tomate.

### **TARTAR DE SALMÓN:**

Salmón, aguacate y aceite de sésamo.

### **CAPRESE:**

Mozzarella corazón de leche con ruedas de tomates frescos, pesto y aceite de oliva.

### **FUNDIDO DE CAPRESE:**

Ensalada caprese gratinada al horno con un toque de bechamel y parmesano.

### **FUNDIDO DE CHORIZO Y MOZZARELLA:**

Queso fundido con molido de chorizo y un toque de ajo.

### **FUNDIDO DE PORCINI:**

Trío de quesos fundidos con aceite de oliva y shiitake al horno.

### **INVOLTINI VERDE:**

Rellenos de ricotta, espinaca y pesto gratinados en salsa aurora.

### **BURRATA IMPERIAL:**


Servida con tomate, prosciutto y lascas de parmesano.

### **MOZZARELLA MARINARA:**

Ricos palitos súper dorados acompañados de salsa marinara.

### **TAGLIATA DE RES:**

Finas lascas de res terminadas con rúcula, tomates y lascas de parmesano.



## CARPACCIOS

**CHILLO:** Lascas de chillo con aceite de oliva, zumo de limón, alcaparras y puerro.

**TUNA:** Lascas de tuna terminadas con salsa de soja y jengibre.

**RES:** Lascas de filete de res servidas con aceite de oliva, rúcula y lascas de parmesano.

**SALMÓN:** Lascas de filete de salmón.





## ENSALADAS

### ENSALADA CÉSAR

Clásica

Pollo

Camarones

Churrasco

**ENSALADA DE SALMÓN:** Mezcla de lechugas y rúcula, topada con lascas de carpaccio de salmón y queso mozzarella.

**ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO:** Con reducción balsámica.

**CARPACCIO DE TOMATE, RÚCULA Y BURRATA:** Con albahaca fresca y lascas de parmesano.

**ENSALADA LA PIZZERÍA:** Lechuga con trocitos de burrata, jamón prosciutto, maíz, tocineta y parmesano.

## PASTAS

### POMODORO:

Terminada con albahaca y un toque de aceite extra virgen.

### PEPERONCINO:

Con un toque de ají, perejil y aceite extra virgen.

### CARBONARA:

Panceta, huevo, pecorino y un toque de pimienta.

### CAMARONES:

Con zucchini, tomates cherry, aceitunas y parmesano.

### BOLOGNESA:

Receta de la abuela sobre su pasta preferida.

### ALFREDO:

Nuestra versión cremosa topada con pecorino.

### TORTELLINI DE PORCINI:

Rellenos de prosciutto di Parma, mortadela, parmesano, porcini y salteados con vino blanco.

### TORTELLINI DE AUYAMA:

En salsa de romero y parmesano.

### RAVIOLIS FLORENTINOS:

Rellenos de ricotta y espinacas en salsa de tomates frescos.

### TRÍO DE PASTA:

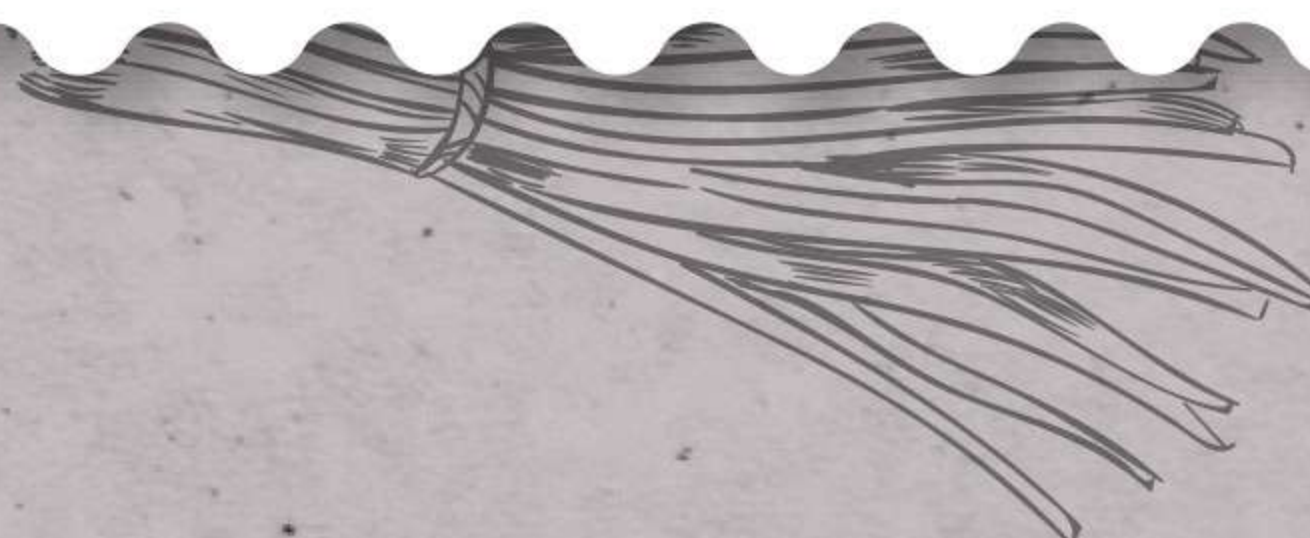
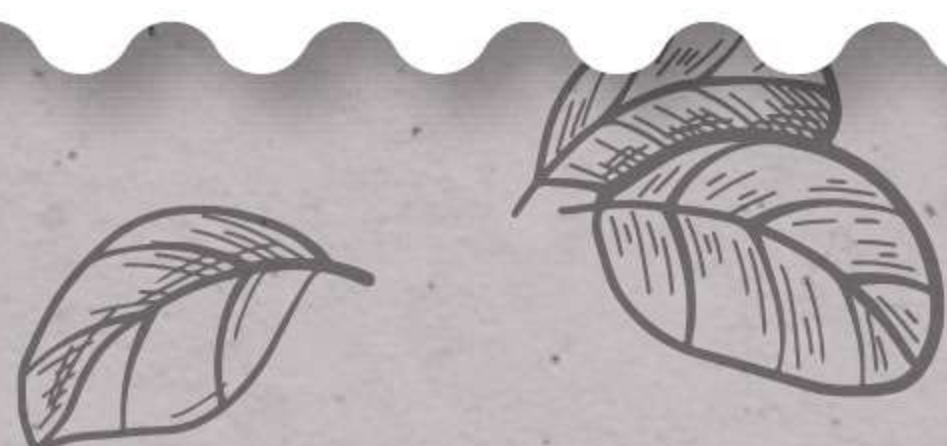
Selección de nuestras pastas frescas con diferentes salsas.

### PASTA DE LA NONA:

Terminadas con spock y salchicha con un toque de crema de leche.

### GNOCCI DE PLÁTANO MADURO:

Servidos sobre salsa blanca, parmesano y albahaca fresca.





## RISOTTOS

**GAMBERI:** Camarones, pecorino, salsa pomodoro y un toque de crema de leche y pesto.

**QUATTRO FORMAGGI:** Gorgonzola, parmesano, provolone y fontina se unen para un terminado cremoso.

**FORMAGGI + SPECK:** Un cremoso 4 quesos topado con salchicha speck y salchicha italiana.

**TOMATES SECOS:** Tomates secos, parmesano, prosciutto y un toque de rúcula.

**PARMIGIANA Y PESTO:** Terminado con pesto y elaborado con parmesano y pecorino.

**CHURRASCO:** Terminado con pesto y elaborado con parmesano y pecorino.

**MONTI + MARE:** Terminado con hongos porcini y camarones.

**PEPPERONI + GAMBERI:** Terminado con un toque de crema y parmesano.

**FUNGHI Y PANCETA:** Hongos porcini, cebolla y panceta con un toque de crema y queso parmesano.

**BURRATA Y TARTUFO:** Terminado con burrata, tomates secos y aceite de trufas.

## LASAGNA Y CREPES

**LASAGNA CREMOSA DE RICOTTA:** Elaborada con lascas de zucchini y rellena de ricotta con pesto.

**LASAGNA LA PIZZERÍA:** Lasaña tradicional casera italiana.

**LASAGNA DE POLLO Y PARMESANO:** Rellena de pollo y parmesano terminado con salsa blanca.

**LASAGNA DI MARI:** Rellena de camarones salteados al ajillo, ricotta y salsa aurora.

**CREPE DE POLLO Y HONGOS:** Relleno de pechuga a la plancha en crema de champiñones.

**CREPE DE CAMARONES:** Relleno de camarones en crema de cebolla y gratinados en bechamel con mozzarella.

**CREPE DE FILETE Y HONGOS:** Trocitos de filete en bechamel de champiñón gratinados con mozzarella.

**CREPE DE QUESO Y TOMATES SECOS AL SOL:** Relleno de ricotta y mozzarella con tomates secos y pesto de albahaca.



## SOPAS Y CREMAS

**CREMA DE AUYAMA:** Con un toque de crema y pesto.

**CREMA DE LENTEJAS:** Elaborada como en Italia y terminada con un toque de parmesano.



## CARNES

### PECHUGA DE POLLO:

Terminada a la parrilla servida sobre pasta de 4 quesos.

### PECHUGA DE POLLO AL LIMÓN:

Sobre pasta con bechamel, provolone y un toque de pesto.

### POLLO PARMIGIANA:

En costra de panko y queso parmesano, servido en salsa blanca de parmesano.

### PECHUGA DE POLLO:

Funghi porcini  
Valdostana  
Milanesa  
Pesto

### CHURRASCO:

10 oz de churrasco Angus terminado a la parrilla con un toque de pesto.

### FILETE DE RES 8 oz:

Grill  
Valdostana  
Pimienta verde  
4 quesos

### MAR & TIERRA:

8 oz de filete de res en salsa artesanal de camarones y pesto.

### ARRACHERA:

12 oz de carne arrachera marinada en la casa y terminada a la parrilla.

### PICANHA CAB 8 oz:



## PESCADOS Y MARISCOS

**SALMÓN A LA PARRILLA:** Pomodoro, pesto o parmesano, acompañado de vegetales salteados.

**SALMÓN LA PIZZERÍA:** Bechamel de pesto y camarones.

**CAMARONES AL LIMÓN:** Terminados a la parrilla con aceite de oliva extra virgen acompañados de pasta al limón.

**CAMARONES GRATINADOS:** En salsa bechamel con provolone y parmesano acompañados de pasta al pesto.

**BACALAO:** Terminado al grill con pasta al pecorino y tomate.

**PARRILLADA DE LA PIZZERÍA:** Fruto de mar a la plancha con un toque de ajillo y pesto.

## LA PARTE DULCE

**ROLLO DE NUTELLA:** Masa de pizza rellena de nutella y terminada en horno de leña.

**CREPE DE MANZANA:** Rellena de ricotta, manzana, nueces y miel acompañada de una bola de helado de vainilla Valentino.

**CREPE DE GUAYABA:** Rellena de ricotta dulce con baño de guayaba y crema pastelera acompañada de una bola de helado de vainilla Valentino.

**TIRAMISÚ:** Tradicional postre italiano con mascarpone y café.

**FLAN CASERO:** Elaborado en casa con la receta de la abuela.

    
@CASADEESPANARD



CASA DE ESPAÑA  
en Santo Domingo Inc.