



AMORE A PRIMA PIZZA

Pizzamore es puro sentimiento, el trabajo y la pasión de crear reinventando clásicos de la gastronomía italiana con un toque innovador.

ENTRANTES

PROVOLONE 7,5
Queso fundido con salsa de tomate y aceite de oliva.

TRIS DE PAN BAO 10,5
A nosotros nos gusta hacer las cosas a nuestra manera. Un tris de pan bao relleno de nuestras exquisitas berenjenas a la parmesana, otro con salchicha italiana, provola y tomate seco y el último con pollo crunch, salsa cesar casera y queso parmesano en escamas.

NACHOS A LA ITALIANA 10,5
Nachos recubiertos de mozzarella ahumada derretida, guanciale crujiente, tomate seco en aceite picante y pesto de albahaca.

BURRATINA 10,9
Burrata fresca inyectada con pesto de albahaca sobre una cama de tomate cherry confitado y rúcula cristalizada.

CARPACCIO DE TERNERA 13,5
Con rúcula, crema de trufa y aceite de oliva extra virgen.

CARPACCIO VEGETARIANO 8
Carpaccio de calabacín aliñado con sal, parmesano, pimienta negra, limón y aceite de oliva.

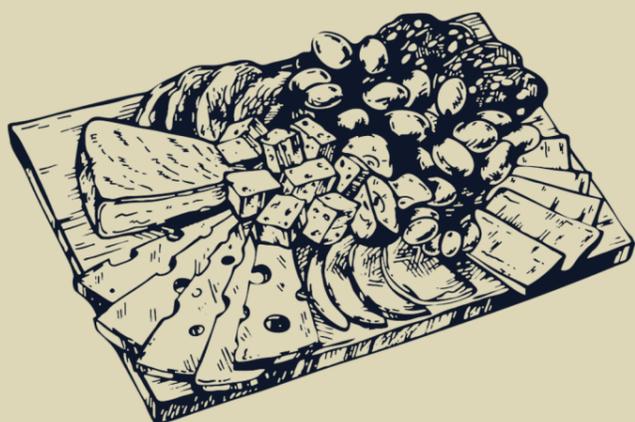
CRUDO Y BUFALA 11,5
Jamón de Parma y mozzarella de bufala DOP italiana.

TARTAR DE SALCHICHÓN A LA ITALIANA 13,9
Salchichón de Málaga macerado en salsa de soja y aceite de oliva virgen, sobre una base de berenjena a la parmesana y una pincelada de crema de queso de cabra con un dulce toque de miel.

CRUJIENTES DE PARMESANO 9,9 4 UD. / 2 EXTRA
Bolitas de parmesano crujientes por fuera y cremosas por dentro, en una cama de pesto de albahaca casero, recubiertas de albahaca y tartar de ternera macerado con vinagre de Módena y miel.

LA PARMIGIANA 8
Berenjenas a la parmesana con tomate, mozzarella derretida y albahaca fresca.

Los traemos desde Italia para hacer que tu experiencia sea única.



ENSALADAS

CAPRESE 10,5
Base de rúcula, mozzarella de bufala DOP, tomate en rodajas y aceite de oliva.

PIZZAMORE 10,9
Base de rúcula, salsa de queso de cabra, porchetta casera, tomate seco, queso de cabra a la plancha y nueces.

LA HEALTHY 11,9
Epinacas, aguacate al natural, pollo a la plancha, tomate cherry, queso crema y salsa casera de pesto de albahaca.

CÉSAR 9,9
Lechuga iceberg, pollo crunch, parmesano, picatostes y salsa César.

NUESTRAS DELICIOSAS TABLAS

EMBUTIDOS Y QUESOS 14
Rosas de mortadela de Bologna con pistacho triturado, jamón de Parma, porchetta casera cocinada en el horno de piedra, burratina inyectada con salsa de trufa y una selección de quesos italianos acompañados con miel.

FRITOS DE ITALIA 11,5
Una frittatina clásica, dos croquetas de patatas, dos polentas fritas con salsa de ragú, una montanarina clásica y una de mortadela y pistacho.

MIX DE BRUSCHETTE 10,5
4 tostas de pan casero: la primera con tomate cherry, albahaca, ajo y aceite; otra con mortadela y pistacho; otra de berenjenas a la parmesana y la última con queso provolone y panceta crujiente.



DIRETTAMENTE DAL LIBRO DELLE RICETTE DELLA

NONNA

NUESTRAS PASTAS SON 100% CASERAS Y ELABORADAS CON MUCHO AMOR.

CARBONARA 10
Guanciale, huevo, parmesano, pecorino y pimienta negra.
ELIGE ENTRE: SPAGHETTI O RIGATONI

TAGLIATELLE BOLOGNESE 12
Con ragú italiano de carne picada, zanahoria, apio y cebolla cocida.
ELIGE ENTRE: TAGLIATELLE O RIGATONI

TROFIE PESTO Y GUANCIALE 11,5
Pasta fresca italiana con pesto de albahaca, guanciale, parmesano y albahaca fresca.

TROFIE SPECK, GORGONZOLA Y NUECES 12
Con crema de gorgonzola, speck crujiente, queso parmesano, nueces, pimienta negra y aceite de oliva.

TROFIE BOSCAIOLA 10,9
Pasta fresca italiana con nata, salchicha italiana, champiñones, trufa y parmesano.

PASTA AL FORNO 10,5
Rigatoni con salsa boloñesa italiana, mozzarella y albahaca; horneados y gratinados con queso parmesano.

GNOCCO SORRENTINA 10
Gnocchi con salsa de tomate casera, mozzarella, parmesano y albahaca.

GNOCCHI 5 QUESOS 10
Gnocchi con mozzarella, gorgonzola, emmental, edam, parmesano y pecorino.

FAGOTTINI PERE Y PECORINO 10,9
Pasta rellena de queso pecorino y pera con crema de gorgonzola.

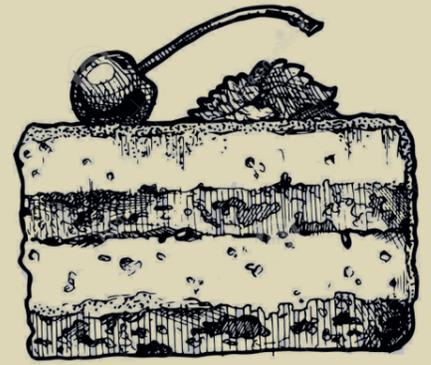
RAVIOLI AL TARTUFO 12,9
Pasta fresca casera rellena de trufa con crema de setas y lluvia de guanciale crujiente.

PARA LOS PEQUES

PIZZA CONEJO 6
Pizza Margherita con forma de conejo.

SPAGHETTI TOMATE 7
Spaguetti con tomate, parmesano y aceite de oliva.

POLLO A LA PLANCHA 7,5
Pollo a la plancha acompañado de patatas fritas o ensalada (a elegir).



Tiramisu

POSTRES

TIRAMISÚ 5
Crema de mascarpone, savoiardi mojados en café y cacao en polvo.

TIRAMISÚ DE PISTACHO Y NUTELLA 7
Crema mascarpone, savoiardi mojados en leche y crema de pistacho y Nutella.

CHEESECAKE 7
Elige entre Nutella, Oreo o frutos del bosque.

FRITELLE NUTELLA 5,5
Masa de pizza frita rellena de Nutella y azúcar.

WIMBLEDON 7
Masa de pizza con borde relleno de Nutella, corazón de Nutella, azúcar glas y cacao.

CANNOLI SICILIANI 7
Dos cannoli clásicos sicilianos. Elige un topping entre chocolate, pistacho y Nutella.

BEBIDAS

No te quedes seco...

COCA-COLA 0,35 2,5

COCA-COLA ZERO 0,35 2,5

FANTA LIMÓN 0,35 2,5

FANTA NARANJA 0,35 2,5

SPRITE 0,35 2,5

TÓNICA 0,35 2,5

NESTEA 0,30 2,8

NESTEA DE MARACUYA 0,30 2,8

AQUARIUS 0,30 2,8

AGUA FILTRADA 0,50 1,7

AQUABONA 0,50 2,2

AGUA CON GAS SAN PELLEGRINO 0,50 2,8

Nada mejor que acompañar una buena pizza con un excelente vino...

ESCANEA Y CONSULTA NUESTRA CARTA DE VINOS

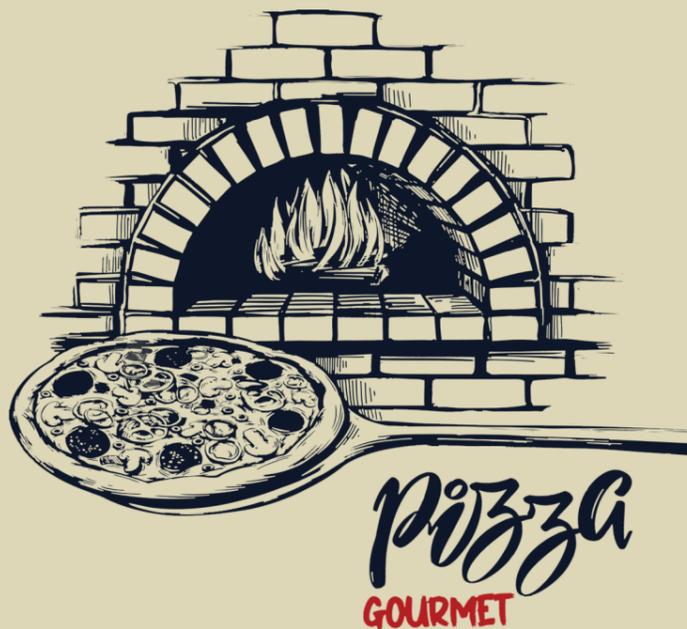
100% ITALIANOS



Las Clásicas

MARINARA	6,5
Salsa de tomate, ajo, orégano, aceite de oliva y albahaca.	
MARGHERITA	7
Mozzarella, salsa de tomate, aceite de oliva y albahaca.	
MARGHERITA SALAME	8,5
Mozzarella, salsa de tomate, salami, aceite de oliva y albahaca.	
MARGHERITA COTTO	8
Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, aceite de oliva y albahaca.	
CRUDO	9,5
Mozzarella, jamón de Parma, rúcula, parmesano y aceite de oliva.	
DIAVOLA	8,5
Mozzarella, salsa de tomate, salami picante, aceite de oliva y albahaca.	
CONTADINA	8,5
Mozzarella, calabacín, berenjenas a la plancha, parmesano, aceite de oliva y albahaca.	
CAPRICCIOSA	9,5
Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, champiñones, alcachofas, aceitunas negras, aceite de oliva y albahaca.	
BOLOGNESA	10,5
Mozzarella, ragú de carne, queso ricotta, aceite de oliva y albahaca.	
VEGANA	8,5
Salsa de tomate, berenjenas, calabacín, champiñones, cebolla y tomate cherry.	
RUCOLINA	10,5
Mozzarella, jamón ahumado, rúcula, nueces, aceite de oliva y albahaca.	
BOSCAIOLA	10
Mozzarella, champiñones, salchicha, parmesano, pimienta negra, aceite de oliva y albahaca.	

SALSICCIA E FRIARIELLI	10
Mozzarella, salchicha, friarielli (grellos), queso parmesano, pimienta negra y aceite de oliva.	
5 FORMAGGI	9
Mozzarella, gorgonzola, edamer, emmental, queso de cabra, aceite de oliva y albahaca.	
COTTO E FUNGHI	9
Mozzarella, salsa de tomate, jamón cocido, champiñones, aceite de oliva y albahaca.	
TONNO E CIPOLLA	9
Mozzarella, atún, cebolla, aceitunas negras, aceite de oliva y albahaca.	
NAPOLI	9
Mozzarella, salsa de tomate, anchoas, aceitunas negras, aceite de oliva y albahaca.	
SALSICCIA E PATATE	10,5
Mozzarella ahumada, salchicha italiana, patatas al horno, pimienta negra y albahaca.	



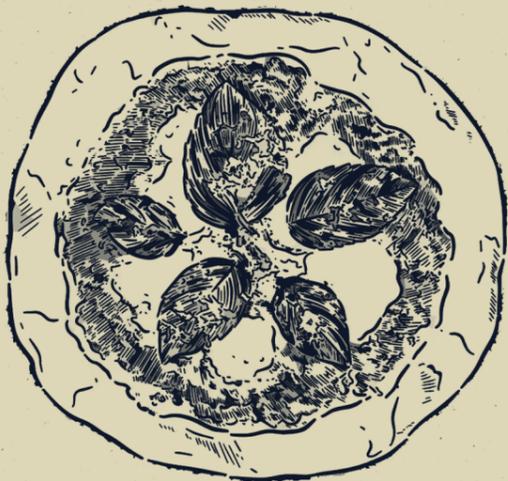
LA EXCELENCIA ESTA EN LA DIVERSIDAD

Y EL MODO DE PROGRESAR ES CONOCER Y COMPARAR LAS DIVERSIDADES DE PRODUCTOS CULTURAS Y TÉCNICAS

CALZONES

CLASSICO	9,9
Mozzarella, salsa de tomate, queso ricotta, salami, aceite de oliva y albahaca.	
FRITTO	9,9
Mozzarella, salsa de tomate, queso ricotta, salami, aceite de oliva y albahaca.	
GORDO	12
Mozzarella, salchicha italiana, pimienta negra, burrata de trufa, aceite de oliva y albahaca; recubierto de una lluvia de setas.	
VEGETARIANO	10,5
Mozzarella, rúcula, queso de cabra, tomate cherry, aceite de oliva y albahaca.	
IBÉRICO	13
Relleno de carne deshilachada, queso emmental y mozzarella, recubierto de taquitos de jamón ahumado y salsa especial pulled pork.	

Margherita la historia



Creada en Nápoles en 1889 en la pizzería Brandi. El chef Raffaele Esposito decidió elaborar una pizza tricolor en honor a la bandera italiana y ofrecerla a la entonces reina del Reino de Italia, Margarita de Saboya. Para su elaboración, utilizó ingredientes sencillos como tomate, mozzarella y albahaca. A pesar de su simplicidad, la pizza Margarita se convirtió en la favorita de la reina.

Sencilla pero poderosa, la receta de pizza pasó a ser el plato de culto de la época y el propio Raffaele decidió bautizarla con el nombre de "Margherita" como tributo a su reina, a cambio de que se le diese el sello real a su pizzería.

LA BRIOSA	14,5
Borde relleno de ricotta y berenjena a la parmesana, base de mozzarella y pesto de albahaca, tartar de jamón de Parma macerado en vinagre de modena y miel, extracto de tomate y brie derretido a fuego vivo.	
LA SULTANA	14
Base de mozzarella, hummus de berenjenas, tartar de ternera macerado en vinagre de modena y miel, albahaca cristalizada y todo recubierto de polvo de tomate seco.	
LA SALCHICHONA	13,9
Base de crema de queso de cabra, berenjena a la parmesana, salchichón de Málaga macerado en salsa soja y aceite de oliva virgen, ricotta, albahaca cristalizada y miel.	
LA MORTAZZA	14
Mozzarella y burrata de trufa, mortadela en doble textura: crujiente y en crema, albahaca cristalizada, pistachos pelados y escamas de chocolate blanco.	
SELVATICA	13,5
Mozzarella, crema de bufala DOP con toque de trufa, porchetta casera cocinada en horno de piedra, setas pioppini y parmesano.	
PIZZAMORE	13,5
Mozzarella, salsa de tomate, berenjenas a la parmesana al estilo italiano, salchicha casera, ricotta, parmesano y albahaca.	
PULLED PORK	14,5
Con borde relleno de queso de cabra, mozzarella ahumada, carne deshilachada de cerdo cocinada en cerveza Alhambra roja, champiñones y salsa pulled pork.	
SAPORE DI TE (FINALISTA 2022)	13,9
Base de fior di latte campano, tartar de salchichón de Málaga macerado en vinagre de Módena y miel, tomates cherry cocinados con cerveza San Miguel Magna Roja y ahumados con madera de olivo; albahaca cristalizada y aceite de ajo negro nebulizado.	
PISTACHO	12
Mozzarella, mortadela de Bologna, crema de pistacho, parmesano y aceite de oliva.	
TRUFADA	13
Mozzarella, trufa, jamón cocido a la brasa, burrata de trufa, parmesano, aceite de oliva y albahaca.	
CABRINA	11,9
Borde relleno de ricotta, mozzarella, carne picada, queso de cabra, tomate cherry, aceite de oliva y albahaca.	
MARINARA 2.0	13
Con extracto de tomate, cherry confitado, tomate seco, ajo, orégano y anchoas; recubiertos de burrata fresca y escamas de parmesano.	
CARBONARA	11,5
Mozzarella, panceta, parmesano, crema de huevo, albahaca y pimienta negra.	
FRESCA	12,9
Con un borde relleno de queso ricotta y albahaca, acompañado de salsa de tomate, orégano y parmesano. Después del horno se agrega tomate cherry en aceite, mozzarella ciliegine fresca, parmesano y albahaca.	



E IO PAGO!

¿TE HA GUSTADO?



Déjanos tu valoración