

ARTESANOS DE LA PIZZA NAPOLETANA

En **Mozzatura** ofrecemos a nuestros clientes el sabor tradicional de la verdadera **Pizza Napoletana**.

Respetando el **proceso de producción y de cocción** óptimos que han dado a la **Pizza Napoletana** el **reconocimiento mundial** de la **UNESCO**. Utilizando **productos con D.O.** Campania, Italia. **Cocinando** las Pizzas en **Forno de Piedra de Sorrento** traído desde **Nápoles**.

Deseamos que **disfrutes** de una **experiencia culinaria** totalmente **Napoletana**.

PRIMA DELLA PIZZA...

PARMIGIANA	6,50 €	SCUGNIZZI	6,50 €
Berenjena, Mozzarella, Tomate, Grana, Pimienta, Albahaca. Fried aubergine, Mozzarella, Tomato, Grana, Pepper, Basil.		Trozos Pizza frita, Cherry, Escamas de grana, Rúcula. Pizza Fritta strips, Cherry tomato, Grana flakes, Rocket salad.	
CAPRESE	8,00 €	FOGACCIA	5,00 €
Rodajas de tomate Rama, Mozzarella, Rúcula, Albahaca. Tomato's slices, Mozzarella, Rocket salad, Basil.		Pan de pizza, Orégano, Grana Padano, Aceite de oliva. Garlic pizza bread, Oregano, Grana Padano, Olive oil.	
TAGLIERE DI SALUMI	10,0 €		
Jamón de Parma, Speck ahumado IGT, Salami tipo Napoli, Mozzarella de Bufala, Ricotta, Verdura en aceite. Parma's Ham, Smoked Speck ham IGT, Napoli's salami, Buffalo Mozzarella, Ricotta, Pickled vegetables.			

PIZZA NAPOLETANA PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD POR LA UNESCO



LE FRITTE

PIZZA FRITTA	9,00 €
Requesón, Queso Provola ahumado, Cicciole (Embutido Napoletano), Pimienta negra, Tomate. Fresh ricotta, Smoked Provola cheese, Pork greaves, Black pepper, Tomato.	
MONTANARA	8,50 €
Tomate S. Marzano DOP, Fior di latte, Grana Padano, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Fior di Latte cheese, Grana Padano, Basil.	
MONTANARA GENOVESE	10,0 €
Salsa de cebolla Napoletana, Queso Provola ahumado, Grana Padano, Albahaca. Neapolitan onion's cream, Smoked Provola cheese, Grana Padano, Basil.	

USAMOS SÓLO ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN / WE LOVE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PANUOZZI BOCADILLOS DE PIZZA / PIZZA SANDWICHES

EDUARDO	9,00 €	GRAGNANO	10,0 €
Jamón Parma, Parmigiana de Berenjena. Parma's Ham, Aubergine Parmigiana.		Panceta, Queso ahumado, Champiñones, Cherry, Albahaca. Rolled bacon, Smoked cheese, Mushrooms, Cherry, tomato, Basil.	
FRESCO	10,0 €	NAPOLI	10,0 €
Jamón Parma, Tomate cherry, Mozzarella, Rúcula. Parma's Ham, Cherry tomato, Mozzarella, Rocket salad.		Salchicha de cerdo, Queso ahumado, Friarielli (Verdura Napoletana). Pork sausage, Smoked cheese, Friarielli (Broccoli rabe).	

ALÉRGENOS REG.EU-1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de **alergias e intolerancias alimentarias**.

Soliciten información a nuestro personal.



LE CLASSICHE

MARINARA	6,50 €
Tomate S. Marzano DOP, Ajo, Orégano, Albahaca. S. Marzano Tomato sauce PDO, Garlic, Oregano, Basil.	
MARGHERITA	7,50 €
Tomate S. Marzano DOP, Mozzarella, Grana Padano, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Mozzarella, Grana Padano, Basil.	
CAPRICCIOSA	9,50 €
Tomate S. Marzano DOP, Mozzarella, Jamón York, Champiñones, Alcachofas, Grana Padano, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Mozzarella, York Ham, Mushrooms, Artichokes, Grana Padano, Basil.	

BOSCAIOLA	9,50 €
Tomate S. Marzano DOP, Queso Provola ahumado, Funghi porcini, Grana Padano, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Smoked Provola cheese, Porcini mushrooms, Grana Padano, Basil.	

FILETTO DI POMODORO	9,00 €
Tomate cherry, Mozzarella, Grana Padano, Albahaca. Cherry tomato, Mozzarella, Grana Padano, Basil.	

ORTOLANA	10,0 €
Tomate cherry, Mozzarella, Berenjena, Calabacín, Pimiento, Alcachofa, Champiñon, Grana Padano, Albahaca. Cherry tomato, Mozzarella, Aubergine, Zucchini, Pepperoni, Artichoke, Mushroom, Grana Padano, Basil.	

ROMANA	10,0 €
Tomate S. Marzano DOP, Mozzarella, Tomate cherry, Anchoas, Alcaparras, Aceituna negra, Orégano, Grana, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Mozzarella, Cherry tomato, Anchovies, Capers, Black olives, Oregano, Grana, Basil.	

4 FORMAGGI	9,50 €
Mozzarella, Gorgonzola, Requesón, Queso Provola ahumado, Grana Padano, Albahaca. Mozzarella, Gorgonzola, Fresh ricotta, Smoked Provola cheese, Basil.	

4 STAGIONI	9,50 €
Tomate S. Marzano DOP, Mozzarella, Champiñones, Jamón York, Aceituna negra, Alcachofa, Grana Padano, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Mozzarella, Mushrooms, York Ham, Black olives, Artichokes, Grana Padano, Basil.	

DIAVOLA	9,00 €
Tomate S. Marzano DOP, Mozzarella, Salami picante, Grana Padano, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Mozzarella, Spicy salami, Grana Padano, Basil.	

TONNO	9,50 €
Tomate cherry, Mozzarella, Atún, Cebolla roja, Grana Padano, Albahaca. Cherry tomato, Mozzarella, Tuna, Red onion, Grana Padano, Basil.	

GALZONE	9,00 €
Tomate S. Marzano DOP, Mozzarella, Requesón, Salami, Pimienta negra, Grana Padano, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Mozzarella, Fresh ricotta, Salami, Black pepper, Grana Padano, Basil.	

ARTISANS OF NEAPOLITAN PIZZA

Mozzatura offers to our customers the traditional flavor of the **real Neapolitan Pizza**.

Respecting the optimal **production and cooking process** that has given **Neapolitan Pizza** the **worldwide recognition** of **UNESCO**. Using **products with controlled D.O.** from Campania, Italy. **Cooking Pizzas** in a **Sorrentino's stone oven** brought from **Naples**.

We wish you to enjoy a totally **Neapolitan culinary experience**.

LE GOURMET

SICILIANA	10,0 €
Tomate S. Marzano DOP, Mozzarella, Queso Provola ahumado, Berenjena frita, Pimienta negra, Grana Padano, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Mozzarella, Smoked Provola cheese, Fried aubergine, Black pepper, Grana Padano, Basil.	
MARINARA GOURMET	8,50 €
Tomate S. Marzano DOP, Tomate cherry del Vesuvio, Ajo, Orégano, Pimienta negra, Queso de oveja, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Vesuvio's cherry tomato, Garlic, Oregano, Black pepper, Pecorino cheese, Basil.	
NAPOLETANA STG	10,0 €
Tomate S. Marzano DOP, Mozzarella de Bufala Campana DOP, Grana Padano, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Campana Buffalo Mozzarella POD, Grana Padano, Basil.	

TARTUFO E PORCINI	12,0 €
Mozzarella, Salchicha de cerdo, Crema de trufa, Funghi porcini, Grana Padano, Albahaca. Mozzarella, Pork sausage, Black truffle sauce, Porcini mushrooms, Grana Padano, Basil.	

BURRATA	12,0 €
Tomate cherry del Vesuvio, Burrata, Jamón de Parma, Grana Padano, Albahaca. Vesuvio's cherry tomato, Burrata, Parma's Ham, Grana Padano, Basil.	

GARCIOFFI	12,0 €
Mozzarella, Queso Provola ahumado, Crema de alcachofa, Speck (Jamón Curado), Grana Padano, Albahaca. Mozzarella, Smoked Provola cheese, Artichoke cream, Smoked Speck ham, Grana Padano, Basil.	

PESTO	12,0 €
Tomate cherry del Vesuvio, Mozzarella, Pesto de albahaca, Piñones, Pimienta negra, Grana Padano. Vesuvio's cherry tomato, Mozzarella, Pesto sauce with basil, Pine nuts, Black pepper, Grana Padano.	

PIENNOLO	9,50 €
Tomate del Vesuvio IGT, Mozzarella, Fior di latte, Grana Padano, Albahaca. Vesuvio's tomato IGT, Mozzarella, Fior di latte cheese, Grana Padano, Basil.	

CAPRI	12,0 €
Tomate S. Marzano DOP, Tomate cherry, Mozzarella de Bufala, Jamón de Parma, Escamas de Grana, Rúcula, Orégano, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Cherry tomato, Buffalo's mozzarella, Parma's Ham, Grana Padano flakes, Rocket salad, Oregano, Basil.	

ISCHIA	12,0 €
Tomate cherry del Vesuvio, Queso Provola ahumado, Panceta, Cebolla roja, Rúcula, Grana Padano, Albahaca. Vesuvio's cherry tomato, Smoked Provola cheese, Rolled bacon, Red onion, Rocket salad, Grana Padano, Basil.	

PROCIDA	12,0 €
Tomate S. Marzano DOP, Tomate cherry del Vesuvio, Anchoas, Escamas de Grana, Ajo, Orégano, Albahaca. S. Marzano tomato sauce PDO, Vesuvio's cherry tomato, Anchovies, Grana Padano flakes, Garlic, Oregano, Basil.	

Pide nuestros Postres Napolitanos caseros / Ask for our homemade Neapolitan Desserts

RESERVAS / RESERVATIONS // +34 871 805 732 // pizza@mozzatura.com

www.mozzatura.com

[tripadvisor](#)

[/mozzatura](#)

[/mozzatura](#)