

## Antipasti

<b>Pan de ajo con queso fundido.</b>	<b>4,00€</b>
Pan de elaboración propia artesanal típico de Italia, gratinado con queso, cubierto con ajo y aceite de oliva virgen extra (ali oli)	
<b>Provolone fundido</b>	<b>5,90€</b>
Queso provolone fundido sobre base pomodori.	
<b>Croquestars</b>	<b>9,90€</b>
Croquetas supermelosas con prosciutto y salsa trufada.	
<b>Ensalada César</b>	<b>9,00€</b>
Guanciale, crujiente pollo empanado, canónigos, lascas de queso parmesano y salsa césar.	
<b>Ensalada de Burrata y Gambón</b>	<b>12,90€</b>
Queso burrata fresco, gambón cocido y ali oli del jugo de sus cabezas, canónigos, rúcula, tomate cherry, cebolla morada y vinagreta de aceite de ajo.	
<b>Ensalada Caprese</b>	<b>9,00€</b>
Ensalada originaria de Capri versionada, con rodajas de burrata fresca, lomo al melva, albahaca fresca y aceite de olive virgen extra.	
<b>Gran Carpaccio de Presa Ibérica</b>	<b>10,00€</b>
Finas lonchas de presa ibérica del Valle de los Pedroches, acompañados de un aceite trufado, rallado de champiñones frescos y lascas de queso parmesano.	
<b>Canelones de Rabo de Toro</b>	<b>14,90€</b>
Cocinados en su jugo, gratinados con bechamel en horno de alta temperatura.	
<b>Panera de mesa</b>	<b>1,50€</b>
Consta de pan elaborado artesanalmente y tostas de pan carasau	

## Pasta Originale NEW

### Elige una pasta

<b>Macarrones</b>	<b>10,00€</b>
<b>Espaguettis</b>	<b>10,00€</b>
<b>Ñoquis</b>	<b>12,00€</b>
<b>Ravioli 4 quesos</b>	<b>12,00€</b>
<b>Ravioli ricotta y espinaca</b>	<b>12,00€</b>
<b>Tortellini a la carne</b>	<b>12,00€</b>
<b>Ravioli funghi porcini</b>	<b>12,00€</b>
<b>Ravioli de queso y pera</b>	<b>12,00€</b>


### Elige una salsa

<b>Aurora:</b> Bechamel, panceta ibérica, salsa de tomate pomodori y mozzarella fior di latte gratinada.
<b>Boloñesa:</b> Salsa de tomate pomodori, carne de vaca recién picada, cebolla, zanahoria y apio con aceite de oliva virgen extra.
<b>Carbonara Originale:</b> yema de huevo, queso parmesano y auténtica panceta de la Toscana.

**Carbonata:** Salsa de nata, queso parmesano, bacon ahumado, nuez moscada y orégano.

**Tartufata:** Bechamel, salsa tartufata y prosciutto picado.

## Pizza Napoletana

<b>La Cadice</b>	<b>12,00€</b>	<b>La Navona</b>	<b>12,00€</b>
Base de tomate pomodori, mozzarella fior di latte, chicharrones de Cádiz con pimentón de la vera dulce y tomates cherry.		Base blanca de nata trufada, mozzarella fior di latte, jamón ahumado italiano (speck) y champiñón natural.	
<b>La Calzone <small>NEW</small></b>	<b>13,00€</b>	<b>L'Offeliatta</b>	<b>12,00€</b>
Rellena de queso ricotta, prosciutto y mozzarella fior di latte. En la cubierta base de tomate pomodori, mozzarella fior di latte y lascas de queso parmigiano.		Mozzarella fior di latte, mortadela siciliana, bola de queso burrata fresca, pesto de pistachos, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra.	
<b>La Capri</b>	<b>12,00€</b>	<b>La Pimare</b>	<b>12,00€</b>
Base de tomate pomodori, bacon ahumado y sabroso queso provolone fundido.		Base de tomate pomodori, mozzarella fior di latte, lomos de melva de atún y salmón ahumado.	
<b>La Carbonara Originale</b>	<b>12,00€</b>	<b>La Prosciutop</b>	<b>12,00€</b>
Base de crema de carbonara, mozzarella fior di latte, salsa tartufata, panceta de cerdo italiana (guanciale) y lascas de queso parmigiano.		Base de tomate pomodori, mozzarella fior di latte, jamón york italiano (prosciutto) y champiñón natural.	
<b>La Carbonata <small>NEW</small></b>	<b>12,00€</b>	<b>Quattro Formaggi</b>	<b>12,00€</b>
Base blanca de nata, mozzarella fior di latte, salsa tartufata, bacon ahumado, cebolla morada y champiñón natural.		Base de tomate pomodori, mozzarella fior di latte, queso gorgonzola, queso pecorino romano d.o.c. Zarpellón, lascas de queso parmigiano, y orégano.	
<b>La Contadina </b>	<b>12,00€</b>	<b>Tappa di Napoli</b>	<b>12,00€</b>
Base de crema de calabacín, rodajas de tomate, cebolla morada, champiñón natural y rúcula fresca.		Base de tomate pomodori, mozzarella fior di latte, rúcula, jamón ahumado italiano (speck), lascas de queso parmigiano y tomates Cherry.	
<b>La Giulio Cesare</b>	<b>12,00€</b>	<b>La Vaticana <small>NEW</small></b>	<b>12,00€</b>
Base de tomate pomodori, mozzarella fior di latte, pollo crujiente, guanciale, lascas de parmigiano, canónigos y salsa césar.		Base blanca de nata, prosciutto, bacon ahumado, queso gorgonzola y mozzarella fior di latte.	
<b>L'inferno di Dante</b>	<b>12,00€</b>	<b>4 Stagioni <small>NEW</small></b>	<b>13,00€</b>
Base de tomate pomodori, mozzarella fior di latte, salami italiano picante (pepperoni), cebolla y salsa de jalapeños.		Base de tomate pomodori, melva de atún, prosciutto (jamón york italiano), rodajas de aceitunas negras y Mozzarella fior di latte.	
<b>La Mortadelli</b>	<b>12,00€</b>	<b>Vitorino</b>	<b>12,00€</b>
Con base blanca de nata, mozzarella fior di latte, mortadela italiana, salsa tartufata y lascas de queso parmesano.		Base de bechamel, bacon ahumado, champiñones laminados, delicias de queso de cabra con membrillo.	



Elaboramos nuestras pizzas artesanalmente, finas en el centro y con unos bordes gruesos y esponjosos de textura alveolar que consiguen dar una exquisita ligereza en boca.  
La pizza natural y puramente napolitana ha sido reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco en 2018.

## Postres

<b>Mundo de chocolate</b>	<b>5,00€</b>
Deliciosa esfera de chocolate con leche. En su interior cremoso helado de vainilla. Para abrirse paso, cascada de sirope de chocolate negro caliente servido en mesa.	
<b>Tarta de queso 3.0</b>	<b>5,00€</b>
Cremoso queso en contraste con crocante de galleta y mermelada de fresa.	
<b>Tarta de 3 chocolates</b>	<b>5,00€</b>
Gran porción de nuestra tarta que aúna chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco con deliciosos toppings sorpresa.	
<b>Tarta de zanahoria</b>	<b>5,00€</b>
Esponjoso bizcocho de zanahoria intercalado con capas de queso crema glaseado y crunchy de almendro.	
<b>Tiramisú con esencia de vainilla</b>	<b>5,00€</b>
Elaborado con mascarpone y bicochos Savoirardi con un toque de esencia de vainilla.	
<b>Tocino de cielo de la casa</b>	<b>4,50€</b>
Tocino de cielo con un potente sabor a yema de huevo con nata. ¡Que mano tenemos!	

## Vinos

<b>Goleta Rueda Blanco</b>	<b>9,90€</b>
<b>Coto de Hayas Tinto</b>	<b>9,90€</b>
<b>Tiberio Ribera del Duero</b>	<b>9,90€</b>
<b>Ramón Bilbao Rioja</b>	<b>14,90€</b>
<b>Emilio Moro Ribera del Duero</b>	<b>26,00€</b>
<b>Pago de Capellanes Ribera del Duero</b>	<b>26,00€</b>
<b>Pago de Carraovejas Ribera del Duero</b>	<b>40,00€</b>



Reserva tu mesa o haz tu pedido a domicilio a través de WhatsApp o llamada al **633 31 44 08**.



¿Te apetece comida de **Tapamania**?  
Pide lo que quieras de la carta y te lo servimos aquí. Escanea este QR



**TAPPA**  
NAPOLETANO